



## Breville Customer Service Center

### US Customers

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

**Phone:** Customer Service  
1 (866) 273-8455

**Email:** Customer Service:  
askus@brevilleusa.com

### Canada Customers

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

**Phone:** Customer Service  
1 (855) 683-3535

**Email:** Customer Service:  
askus@breville.ca

**[www.breville.com](http://www.breville.com)**

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2012.

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

**Model BOV450XL Issue - C12**

# Breville®

*the Mini Smart Oven™*

Instruction Book - Livret d'instructions



BOV450XL

# CONGRATULATIONS

On the purchase of your new  
Breville Mini Smart Oven™

Register online for product support  
and exclusive offers.\*

**USA Consumers:** [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

**Canadian Consumers:** [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

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

|           |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4</b>  | Breville recommends safety first                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>7</b>  | Know your Breville Mini Smart Oven™                                                                                                                                                                                                              |
| <b>10</b> | Quick Start Guide                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>14</b> | Before first use <ul style="list-style-type: none"><li>- Preparing the oven for use</li><li>- A note on cooking times</li><li>- A note on rack height positions</li><li>- A note on STANDBY mode</li><li>- A note on optional settings</li></ul> |
| <b>22</b> | Operating your Breville Mini Smart Oven™                                                                                                                                                                                                         |
| 23        | - TOAST function                                                                                                                                                                                                                                 |
| 25        | - BAGEL function                                                                                                                                                                                                                                 |
| 28        | - BAKE function                                                                                                                                                                                                                                  |
| 31        | - ROAST function                                                                                                                                                                                                                                 |
| 34        | - BROIL function                                                                                                                                                                                                                                 |
| 37        | - PIZZA function                                                                                                                                                                                                                                 |
| 41        | - COOKIE function                                                                                                                                                                                                                                |
| 43        | - REHEAT function                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>46</b> | Using the plate warming tray                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>48</b> | Care and cleaning <ul style="list-style-type: none"><li>- Cleaning the outer body and door</li><li>- Cleaning the interior</li><li>- Cleaning the crumb tray</li><li>- Cleaning the wire rack and baking pan</li><li>- Storage</li></ul>         |
| <b>52</b> | Helpful Tips                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>54</b> | Troubleshooting                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>58</b> | Recipes                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>74</b> | French                                                                                                                                                                                                                                           |

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS



### READ ALL INSTRUCTIONS

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included baking pan, contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 47 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- The oven is very hot during and after operation. Do not allow electrical power cords other than the one supplied with the oven to come in contact with the oven.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

discoloration due to radiated heat and steam from around the oven door.

- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods; cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
- In the event that any foods catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting foods.
- Do not place hands inside the oven during operation.
- Do not use the oven for other than intended use.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn the oven ON and OFF, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on page 49. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet.

For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

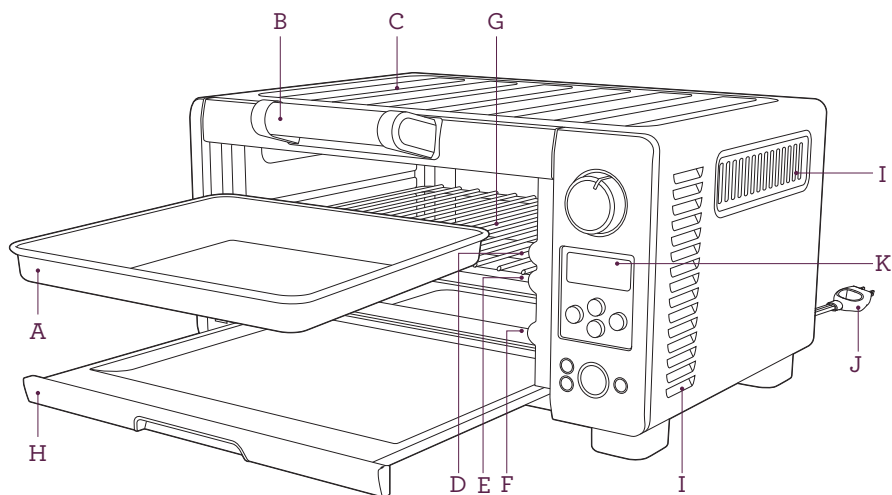
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer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

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

# KNOW

your Breville Mini Smart Oven™

## KNOW YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



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



### IMPORTANT

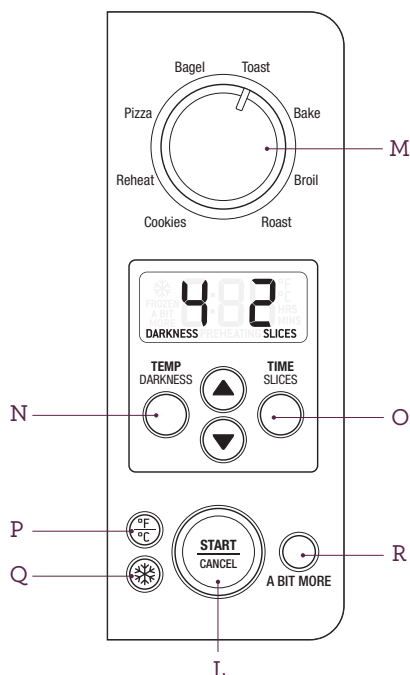
*The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.*

### NOTE

Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 47.

- D. **Top rack height position:**  
BROIL function.
- E. **Middle rack height position:**  
TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.
- F. **Bottom rack height position:**  
BAKE, ROAST, and REHEAT functions.
- G. **Wire rack**
- H. **Crumb tray**
- I. **Ventilation slots**
- J. **Breville Assist™ Plug**
- K. **LCD screen**
- L. **START/CANCEL button**  
To switch the oven on/off
- M. **Function dial**
- N. **Temperature/DARKNESS button**
- O. **TIME/SLICES button**

## KNOW YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



- P. Temperature conversion button
- Q. Frozen foods button
- R. **A Bit More™** button

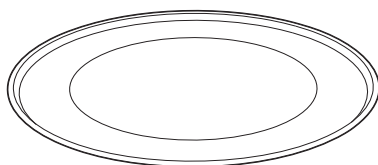
### **IMPORTANT**

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

### NOTE

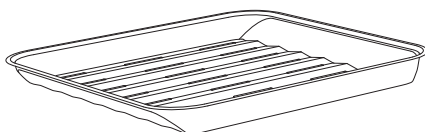
When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.

## OPTIONAL EXTRA



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

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



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

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

# Quick Start Guide

This Quick Start Guide is designed for first time use.

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

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

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

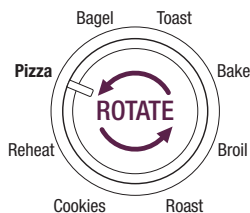
1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4" (10cm) of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, all packaging items have been removed from inside the oven and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a power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

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

### NOTE

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

### FUNCTION DIAL

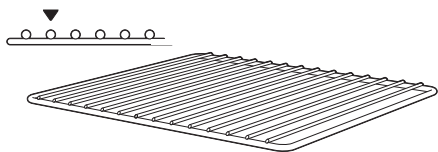


## QUICK START GUIDE

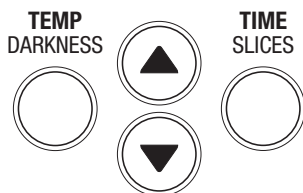
### OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

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

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



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



#### NOTE

The **TEMP** button also functions as the **DARKNESS** button on the **TOAST** and **BAGEL** functions.

#### NOTE

The **TIME** button also functions as the **SLICES** button on the **TOAST** and **BAGEL** functions.

Center the food on the wire rack - either placing directly on the wire rack or positioned on the Breville baking pan (see Page 30 of the Instruction Book for recommended cookware types and sizes).

#### NOTE

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

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

## QUICK START GUIDE

### NOTE

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

## OVEN FUNCTIONS

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**  **FROZEN**  
**FOODS** button.

### NOTE

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

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**  **FROZEN**  
**FOODS** button.

### NOTE

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

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

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**  **TEMPERATURE**  
**CONVERSION** button  **FROZEN**  
**FOODS** button.

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

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**  **TEMPERATURE**  
**CONVERSION** button.

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

**Rack Position:** Top

**Optional Settings:**  **TEMPERATURE**  
**CONVERSION** button.

### NOTE

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

### NOTE

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

## QUICK START GUIDE

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**  TEMPERATURE  
CONVERSION button  FROZEN  
FOODS button.

### NOTE

If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including non metallic trays that may be provided) before placing the pizza in the oven. If cooking a fresh pizza or using a pizza stone, see Page 40 of the Instruction Book.

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

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:**  TEMPERATURE  
CONVERSION button  FROZEN  
FOODS button.

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

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:**  TEMPERATURE  
CONVERSION button.

**A BIT MORE™:** Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE™ can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

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

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

### NOTE

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

# **BEFORE FIRST USE**

of your Breville Mini Smart Oven™

## BEFORE FIRST USE

### PREPARING THE OVEN FOR USE

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

#### NOTE

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

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

#### NOTE

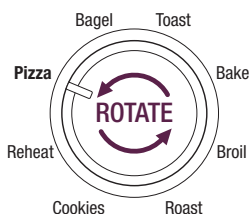
In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.

#### NOTE

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

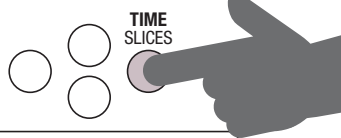
7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset  FROZEN FOODS setting will also be displayed.

#### FUNCTION DIAL



Press the TIME button.

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



## BEFORE FIRST USE

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



PREHEATING  
COMPLETE.



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

### NOTE

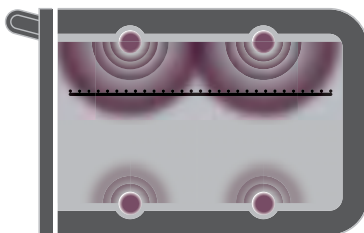
The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

## A NOTE ON COOKING TIMES

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

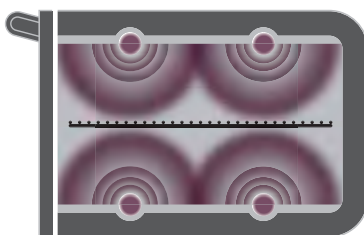
### Broil

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



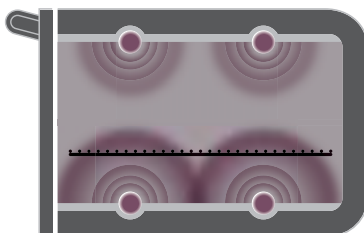
### Toast

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



### Bake

Even heating: cooks right through.



## BEFORE FIRST USE

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

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

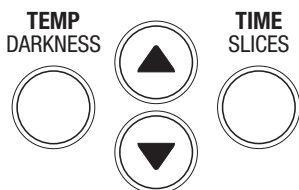
This cooking technology allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food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

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

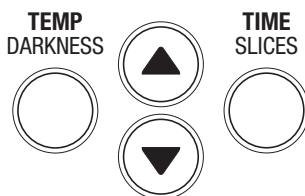
The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

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

- a) To change the cooking temperature, press the TEMP button until the LCD screen displays the temperature screen.
- Press the down arrow to reduce the temperature, or press the up arrow to increase the temperature. A single push of the up or down button will adjust the time or temperature in single increments. To adjust the time or temperature rapidly, push and hold either the up or down arrow. The time or temperature will begin to adjust rapidly for as long as the button is pressed.



- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).
- b) To change the cooking time, press the TIME button until the LCD screen displays the time screen.
- Press the down arrow to reduce the cooking time, or press the up arrow to increase the cooking time.

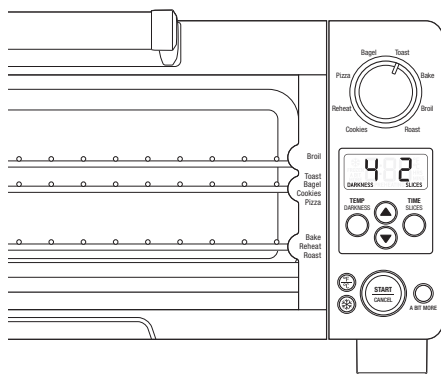


- The cooking time can be adjusted in 5 second increments, up to 10 minutes when in TOAST and BAGEL setting. In all other settings, the cooking time can be adjusted in 1 minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

## A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

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

## BEFORE FIRST USE



Top rack height position: BROIL function.

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

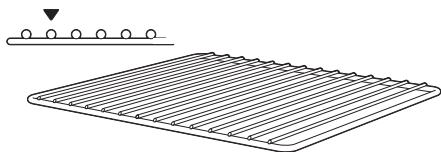
Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

### NOTE

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

For optimum cooking results:

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



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

## A NOTE ON STANDBY MODE

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

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

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

## A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

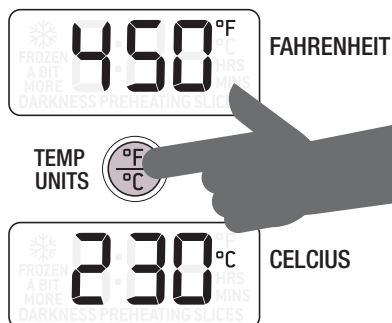


### Temperature Conversion Button

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

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

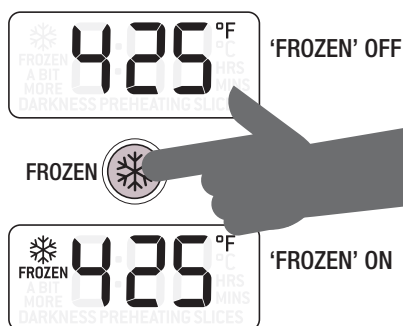
## BEFORE FIRST USE



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

### NOTE

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



### NOTE

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

### NOTE

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

### Frozen Foods Button

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

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

## BEFORE FIRST USE

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

**FRESH PIZZA  
DEFAULT TIME  
14 MINS**



**FROZEN**



**FROZEN PIZZA  
DEFAULT TIME  
18 MINS**



### NOTE

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

**A BIT MORE™:** Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE™ can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

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

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

### NOTE

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

| FUNCTION | Each press of the A BIT MORE button adds |
|----------|------------------------------------------|
| TOAST    | 30 seconds                               |
| BAGEL    | 30 seconds                               |
| BAKE     | 5 minutes                                |
| ROAST    | 10 minutes                               |
| BROIL    | 2 minutes                                |
| PIZZA    | 5 minutes                                |
| COOKIES  | 2 minutes                                |
| REHEAT   | 5 minutes                                |



# OPERATING

your Breville Mini Smart Oven™

## TOAST FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

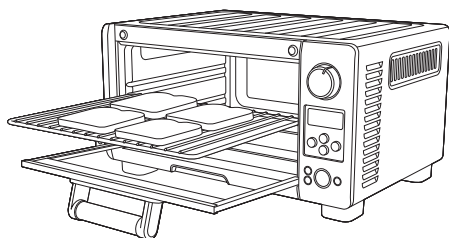
Middle rack height position.

### Optional Settings

 FROZEN FOODS button.

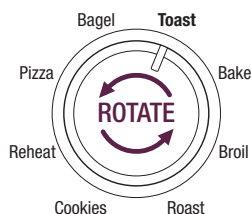
The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

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

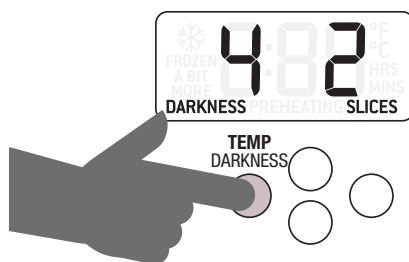


3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the TOAST function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '2'.

### FUNCTION DIAL



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



### NOTE

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

### NOTE

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

As a general guide:

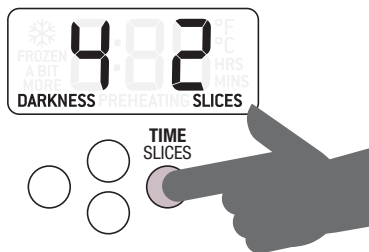
| DESIRED TOAST COLOR | SETTING   |
|---------------------|-----------|
| Light color toast   | 1 or 2    |
| Medium color toast  | 3, 4 or 5 |
| Dark color toast    | 6 or 7    |

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

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

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

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



### NOTE

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

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

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



### NOTE

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

### NOTE

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

7. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.
8. If the toast cycle has finished and you would prefer your toast to be toasted slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, additional time will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the toast cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.

### NOTE

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



### IMPORTANT

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

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

## BAGEL FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

☼ FROZEN FOODS button.

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

### NOTE

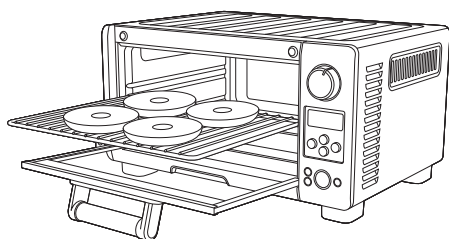
If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.

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

### NOTE

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

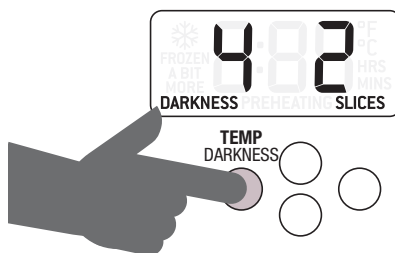
## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



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



6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.
- a) To change the browning setting, press the DARKNESS button until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'



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

### NOTE

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

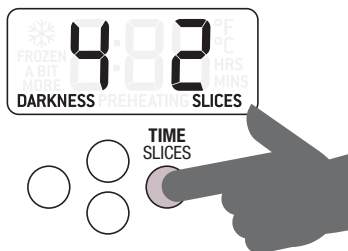
As a general guide:

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

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

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



### NOTE

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

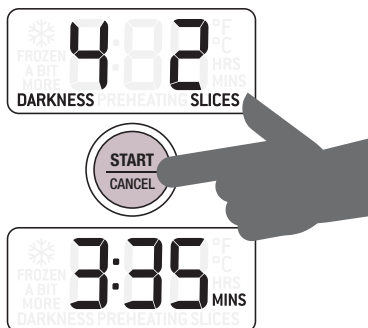
### NOTE

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

### NOTE

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

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by pressing the A BIT MORE™ button or pressing the up and down arrows.
9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.
10. If the bagel cycle has finished and you would prefer your bagel to be toasted slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, 30 seconds will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the bagel cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.



## NOTE

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



## IMPORTANT

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

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

## BAKE FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Bottom rack height position.

### Optional Settings

-  FROZEN FOODS button.
-  TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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

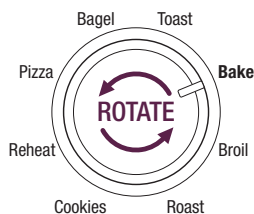
## NOTE

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

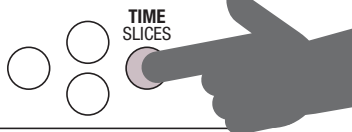
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAKE function. The LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F'.

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

### FUNCTION DIAL



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



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

### NOTE

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

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



**PREHEATING  
COMPLETE.**

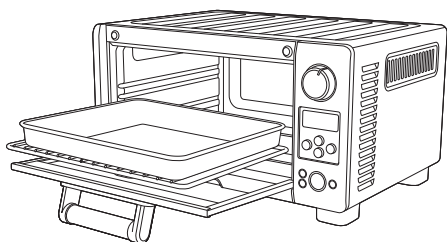


7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.

### NOTE

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



### **IMPORTANT**

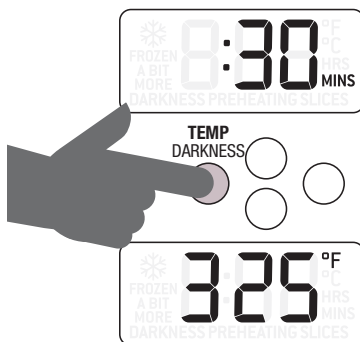
*The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and just after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.*

#### NOTE

The following bakeware will fit into the oven:

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

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



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

#### NOTE

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

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

## ROAST FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Bottom rack height position.

### Optional Settings

 TEMPERATURE CONVERSION button.

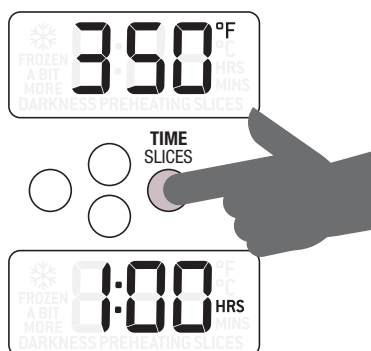
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside. Roast is also an ideal function for roasting potatoes and other hearty vegetables that require longer cooking times.

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



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

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



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

### NOTE

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

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

### NOTE

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

### NOTE

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

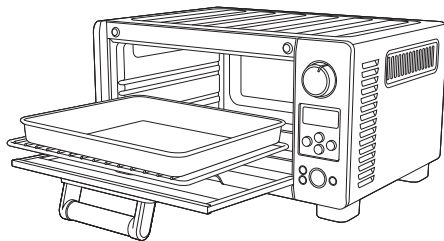
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



PREHEATING  
COMPLETE.



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



### ⚠ IMPORTANT

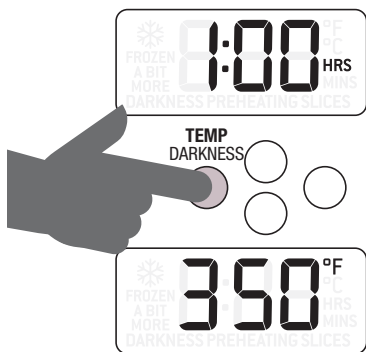
*The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.*

### NOTE

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

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



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

### NOTE

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

### NOTE

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

### NOTE

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

- If the roast cycle has finished and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 10 minutes. If the oven has not finished the cycle, 10 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the roast cycle and count down from 10 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE™ button will add 10 minutes to the roasting time, up to a maximum of 1½ hours.
- The roast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.

## BROIL FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Top rack height position.

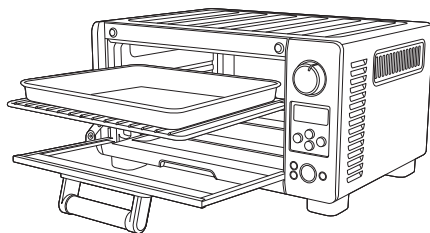
### Optional Settings

 TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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

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



3. Close the oven door.

### **IMPORTANT**

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

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

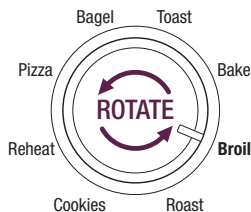
### NOTE

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

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

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

### FUNCTION DIAL



## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

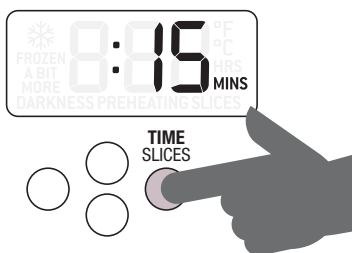
5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.
- a) The preset 'HI' is displayed as default broiling temperature on the LCD screen. To select the broiling temperature, press the down or up arrow to select either 'HI' (high) or 'LO' (low).

### NOTE

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

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

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



| TYPE/CUT     | WEIGHT/THICKNESS | BROILING TIME |
|--------------|------------------|---------------|
| Beef Sirloin | 1" (2.5cm)       | 12-15 mins    |
| Hamburger    | 1" (2.5cm)       | 10-15 mins    |

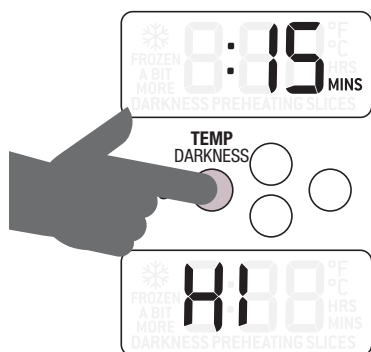
| TYPE/CUT        | WEIGHT/THICKNESS | BROILING TIME |
|-----------------|------------------|---------------|
| Pork Chops      | 1" (2.5cm)       | 15 mins       |
| Ribs            | 1 rack           | 20 mins       |
| Bacon           | 3 strips         | 10 mins       |
| Lamb Neck chops | 4 pieces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

### NOTE

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

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™



### NOTE

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

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

### **IMPORTANT**

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

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

- If the broil cycle has finished and you would prefer your food to be broiled slightly more, push the A BIT MORE™ button for an additional 2 minutes. If the oven has not finished the cycle, 2 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the broil cycle and count down from 2 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE™ button will add 2 minutes to the broiling time, up to a maximum of 20 minutes.

### NOTE

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

## PIZZA FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

 FROZEN FOODS button.

 TEMPERATURE CONVERSION button.

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

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

### NOTE

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

### NOTE

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

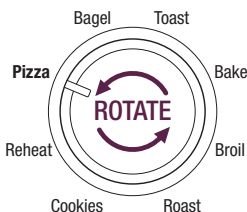
Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust.

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

For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk. For even results we recommend carefully rotating the pizza 90° half way through the cooking cycle.

2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '425°F'. The preset  FROZEN FOODS setting will also be displayed (see Page 38 if cooking fresh pizza).

### FUNCTION DIAL



## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

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



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

### NOTE

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

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

### NOTE

Your customized PIZZA temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of 425°F (220°C), preset time of '18 MINS' and preset  FROZEN FOODS setting.

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



PREHEATING  
COMPLETE.



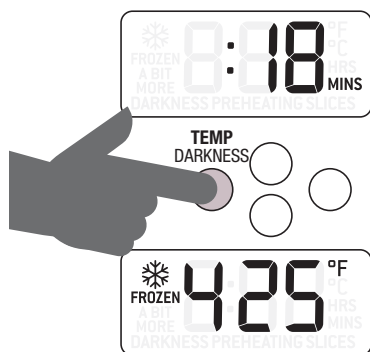
6. Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.

### NOTE

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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

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



### NOTE

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

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

### NOTE

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

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

### NOTE

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

### NOTE

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

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

### A note on pizza stones

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

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.
3. Close the oven door.
4. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
6. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
7. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.
8. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.
9. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.

### NOTE

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

## COOKIE FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

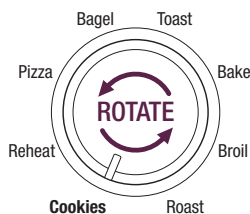
-  FROZEN button.
-  TEMPERATURE CONVERSION button.

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

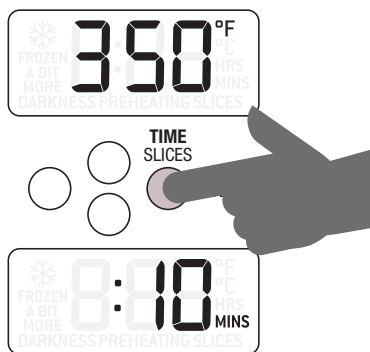
Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon rolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

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

### FUNCTION DIAL



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



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

### NOTE

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

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

## NOTE

Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of 350°F (175°C), and preset time of '10 MINS'.

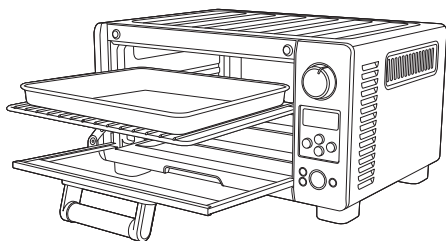
- Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
- The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



PREHEATING  
COMPLETE.



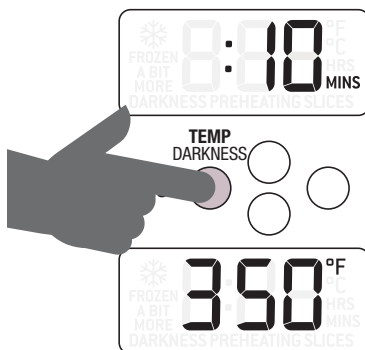
- Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



## NOTE

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

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



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

## ⚠ IMPORTANT

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

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

### NOTE

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

### NOTE

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

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

## REHEAT FUNCTION

### Elements

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

### Rack Position

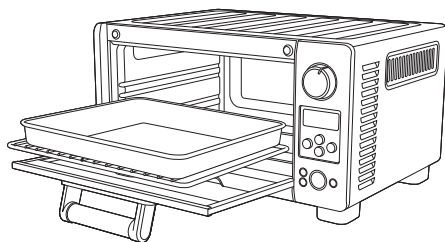
Bottom rack height position.

### Optional Settings

ⓘ TEMPERATURE CONVERSION button.

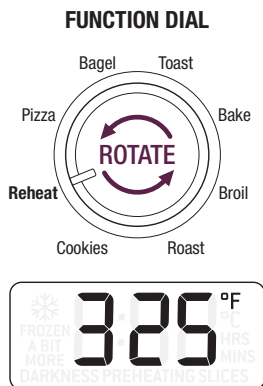
The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning. The Reheat function is a more gentle mode of cooking better suited to thorough reheating without over cooking.

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



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

## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

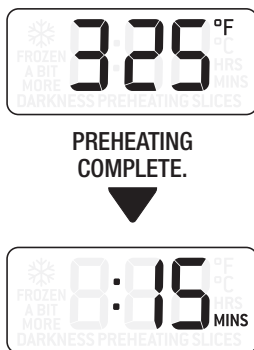
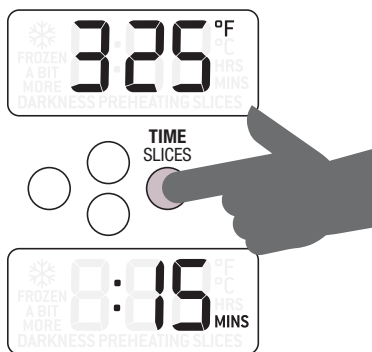


Press the down or up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

### NOTE

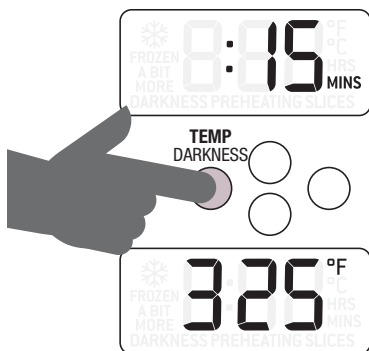
Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time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

5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.
  - a) The preset reheating temperature of 325°F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 375°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 190°C).
  - b) To select the reheating time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset reheating time of ':15 MINS'.
6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
7. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.



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

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



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

## **IMPORTANT**

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

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

## **NOTE**

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

# USING THE PLATE WARMING TRAY

of your Breville Mini Smart Oven™

## USING THE PLATE WARMING TRAY

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

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



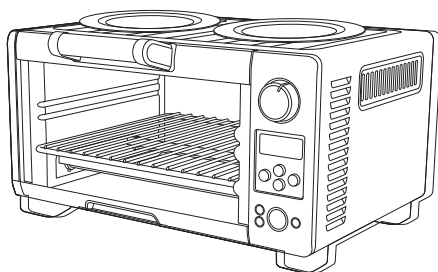
### **IMPORTANT**

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



### **IMPORTANT**

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



# CARE & CLEANING

your Breville Mini Smart Oven™

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

### NOTE

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

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

### Cleaning the outer body and door

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



### IMPORTANT

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

### Cleaning the interior

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



### IMPORTANT

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

*Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.*

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

### Cleaning the crumb tray

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

### **Cleaning the wire rack and baking pan**

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

### **Storage**

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



# HELPFUL TIPS

for your Breville Mini Smart Oven™

## HELPFUL TIPS FOR YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

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

# TROUBLESHOOTING

## TROUBLESHOOTING

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

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                                                  | EASY SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Water is dripping onto countertop from under door</b>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The condensation created from high moisture content foods will run down the inside of the door and can drip onto the counter.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| <b>The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened.</li> </ul> |
| <b>The LCD screen displays 'E01'</b>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).</li> </ul>                                                                            |
| <b>The LCD screen Displays 'E02'</b>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE).</li> </ul>                                                                            |
| <b>The LCD screen Displays 'E03'</b>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.</li> <li>Call Breville Customer Service (1-866-BREVILLE) if the 'E03' message continues.</li> </ul>                              |
| <b>The LCD screen Displays 'E04'</b>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to to a warmer area.</li> </ul>                                                                                                                                                                           |



# RECIPES

## RECIPES

### PITA CHIPS

**Function:** TOAST

**Darkness:** 6

**Slices:** 4

**Yield:** 32 Chips

### INGREDIENTS

4 whole wheat pita pockets

¼ cup olive oil

1 teaspoon salt

pinch cayenne pepper (optional)

1 tablespoon dried basil

½ teaspoon garlic powder

¼ teaspoon paprika

### METHOD

1. In a small bowl, combine olive oil, salt, cayenne (optional), dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Using scissors, cut around the outer edge of one pita, dividing the pita into two rounds. Expose the inside of the pita. Dip a pastry brush into the seasoned oil and brush lightly and evenly on the inside of the pita. Cut into 8 triangles and arrange them oiled side up in a single layer onto the Breville enamel baking pan.
3. Position the wire rack in the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Select DARKNESS #6 and SLICES to #4. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat the process for the remaining pita.

### TIP

Try the Pita Chips with the Roasted Red Pepper, Spinach and Broccoli Dip on page 60.

### NOTE

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

## ROASTED RED BELL PEPPER, SPINACH AND BROCCOLI DIP

**Function:** BROIL AND BAKE

**Yield:** 4 cups

### INGREDIENTS

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

### METHOD

#### Roasting the Red Pepper

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

#### The Dip

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

4. Bake the dip until it bubbles and is completed heated through.

### TIP

Serve the dip with Pita Chips. The recipe can be found on page 59.

## TOASTED CHICKEN SANDWICH WITH BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS AND CAMEMBERT

**Function:** ROAST, TOAST

**Temperature/Slices** 375°F (192°C); darkness #4, 2 slices

**Yield:** 4 generous servings

### INGREDIENTS FOR SANDWICH

- 1 fresh French baguette
- 1/4 cup fig jam
- 1 oz unsalted butter, softened
- 2 roasted chicken breasts (see recipe below)
- 3 cups loosely packed baby arugula leaves
- 6 oz (Camembert cheese, sliced)

Balsamic caramelized onions (see recipe below)

### INGREDIENTS FOR BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

- 1 medium onion, sliced
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons water
- 3 tablespoons balsamic vinegar
- 1/2 teaspoon granulated sugar

### INGREDIENTS FOR ROASTED CHICKEN BREASTS

- 2 boneless, skinless chicken breasts
- 2 tablespoons olive oil
- Salt and pepper to taste

### MAKING BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS

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

### ROASTING THE CHICKEN BREASTS

1. Brush the chicken breasts with olive oil and season with salt and pepper. Place the chicken breasts onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375°F (192°C) and the TIME to 20 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Roast the chicken breasts for approximately 18-20 minutes, or until the juices run clear and there are no traces of pink.
4. Allow the chicken breasts to rest 10 minutes before slicing.

### ASSEMBLING THE SANDWICH

1. Slice through the French baguette lengthwise then cut the baguette in half. Spread softened butter on the top parts, and fig jam on the bottom parts of the sliced baguette.
2. Slice the chicken breasts on the diagonal in ½ inch slices. Arrange the chicken on the fig side of the bread. Layer the onions on the chicken, and then top with sliced Camembert cheese.

3. Place one bottom half and one top half onto the Breville enamel baking pan. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Set the DARKNESS to #4 and SLICES to #2. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat with remaining two halves.
4. Remove the sandwich from the oven and top the cheese side with arugula. Top with the buttered baguette. Cut each sandwich in half.

## TWICE BAKED POTATOES

**Function:** **BAKE**

**Yield:** 4 servings

### INGREDIENTS

Four 14oz potatoes, washed

½ oz butter

¼ teaspoon salt

3 tablespoons sour cream

2 tablespoons buttermilk or milk

2 tablespoons snipped chives

1 cup shredded cheddar cheese

5 rashers of bacon

### BAKE THE POTATOES

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

### CRISPING THE BACON

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

### ASSEMBLING THE TWICE BAKED POTATOES

1. Slice ¼ inch off the top of one potato. Using a teaspoon, scoop out the flesh into a medium sized bowl. Repeat with remaining potatoes. Save the skins as you will be re-filling them.

2. Add the butter, sour cream, buttermilk, salt, chives and all but 1 tablespoon of the crumbled bacon. Fold in the shredded cheese, reserving 2 tablespoons. Scoop the filling into each “boat.” Top with remaining bacon and shredded cheese.
3. Place the potatoes onto the Breville enamel baking pan.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375°F (192°C), and the TIMER to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until the potatoes are heated through and the cheese has melted.

### RIBS WITH ASIAN BARBECUE SAUCE

**Function:** BAKE

**Temperature:** 350°F (175°C)

**Cooking Time:** 25 minutes

**Yield:** 1 rack of ribs

#### INGREDIENTS

- 1/3 cup plum sauce
- ½ cup hoisin sauce
- ¼ cup low sodium soy sauce
- ¼ cup oyster sauce
- ¼ cup honey
- 2 tablespoons minced ginger
- 2 cloves of garlic, minced
- 2 tablespoons sesame oil
- 2 tablespoons cider vinegar
- 1 tablespoon orange rind
- 1 teaspoon hot pepper sauce (optional)
- 1 rack of pork back ribs

#### METHOD

##### PREPARE THE MARINADE

1. In a medium sized bowl, combine plum sauce, hoisin sauce, soy sauce, oyster sauce, honey, ginger, garlic, sesame oil, cider vinegar, orange rind, hot pepper sauce (optional). Refrigerate until ready to use.
2. Bring a large pot of water to a boil. Prepare the ribs by trimming visible fat.
3. Remove the white membrane from the underside of the rack by pulling it from one side and tearing it off. Removing the membrane allows the marinade to penetrate through the meat.
4. Once the water begins to boil, gently place the ribs into the boiling water. Turn the heat to medium/low and boil the ribs for 40-45 minutes. This process will draw out the fat.

5. Remove the ribs from the water using a set of tongs, and rinse under cool running water. Cut the ribs into single or double-bones.
6. Reserve ½ cup of the marinade for basting. Place the ribs into the remaining marinade and toss to coat. Refrigerate and marinate from 4 to 24 hours.
7. Remove the ribs from the bowl and discard marinade. Place the ribs on the Breville enamel baking pan.
8. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
9. Ten minutes before the ribs are done, baste with remaining marinade.

## MAPLE SALMON

**Function:** BAKE

**Temperature:** 400°F (205°C)

**Cooking Time:** Approximately 13 to 15 minutes

**Yield:** 4 servings

### INGREDIENTS

Four 5 oz pieces of fresh salmon, skinned and boned

### MARINADE

3 tablespoons pure maple syrup

2 teaspoons Dijon mustard

1 tablespoon lemon juice

1 tablespoon light soy sauce

2 green onions, sliced

1 teaspoon unsalted butter, diced small

Salt and pepper to taste

### METHOD

1. In a small bowl combine maple syrup, mustard, lemon juice, and soy sauce. Mix to combine ingredients
2. Place the salmon pieces inside the marinade tossing to coat. Cover with plastic wrap and set in the refrigerator for 2 hours.
3. Remove the salmon from the refrigerator. Line the roasting pan with aluminum foil, or parchment paper. Drain the marinade from the salmon, and place the filets onto the lined roasting pan. Evenly spread the green onions and dot with butter. Season with salt and pepper.
4. Set the wire rack at the bottom. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400°F (205°C) and set the TIME to 13 minutes (approximately). Press START/CANCEL to activate. Allow the oven to preheat.
5. Bake for approximately 13 minutes or until opaque and flakes easily with a fork.

### NOTE

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

## STUFFED TURKEY BREAST

**Function:** ROAST

**Temperature:** 375°F (192°C)

**Cooking Time:** 45 minutes to 1 hour (approximately)

**Yield:** 6 Servings

### INGREDIENTS

One 2.2 pound (1 kg) (approximately) turkey breast, boneless and skinless

1¾ cups chicken broth

¼ cup unsalted butter

2 tablespoons flour

½ cup dry white wine

### FILLING

1 cup hot water

4oz dried porcini

6 ounces thinly sliced pancetta

3 tablespoons olive oil, divided

6 ounces crimini mushrooms, sliced

½ tablespoon finely chopped fresh rosemary

½ tablespoon finely chopped fresh sage

2 shallots, finely diced

¼ cup chopped fresh parsley

1 ½ cups fresh crust-less breadcrumbs (not dry)

## PREPARE THE STUFFING

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

## PREPARE THE TURKEY

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

## MAKE THE SAUCE

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

## CARVING THE ROAST

1. Cut and remove the strings. Slice the roast into ½ inch thick rounds and arrange on a platter. Pour the sauce over the sliced roast.
2. To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the toaster oven when the internal temperature is 10°F (6°C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called “carry-over cooking.” The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes before carving into it. This allows the roast to relax and hold in its juices.

## PIZZA DOUGH

**Yield: two 11-inch pizzas**

### INGREDIENTS

- ¾ cup + 2 tablespoons warm water
- 1 ¾ teaspoons dry yeast
- 1 teaspoon granulated sugar
- 2 cups all purpose flour
- 1 teaspoon salt

### MAKE THE DOUGH

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

### BAKE THE PIZZA

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

### TIP

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

## PIZZA SUGGESTIONS

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

### Margherita

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Spread ¼ cup tomato sauce, 5 torn bocconcini cheese, fresh basil and fresh oregano for garnish. Drizzle with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

### Parma-Zola

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

### Troppo Picante

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Spread ¼ cup tomato sauce, 5 slices hot soppressata salami, sliced green olives, hot peppers, and smoked mozzarella cheese. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

## Tre-Funghi

Prepare dough as described on page 66. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Spread ¼ cup tomato sauce, sautéed button, oyster and Portobello mushrooms in butter and garlic, freshly chopped rosemary and thyme. Season with salt and pepper and allow to cool before spreading on the pizza. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

## Al Salmone

Prepare dough as described on page 66. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Brush the dough with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and adjust timer to 8 minutes.

In a small bowl, combine a thinly sliced red onion, 1 tablespoon capers, 2 tablespoons olive oil, and ½ tablespoon white balsamic vinegar. Season with salt and pepper. Toss to coat.

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

## DESSERT PIZZAS

### Banana Chocolate

Prepare dough as described on page 66. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon of sugar and ¼ teaspoon cinnamon. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting.

Bake for the default TEMPERATURE and adjust timer to 8 minutes. Remove cooked crust from the oven and top with sliced bananas, drizzle with melted chocolate. If desired, serve with vanilla ice cream.

### Caramelized Pear with Walnuts

Prepare dough as described on page 66. Cut the dough in half and stretch to fit the enamel baking pan or optional 11" non-stick pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon sugar. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and adjust timer to 8 minutes. Remove the cooked crust from the oven and spread ½ cup mascarpone cheese sweetened with 1 tablespoon honey. Top with caramelized pears (sautéed slices of pear in butter and 1 tablespoon of sugar). Sprinkle with toasted walnuts.

## NOTE

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

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

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

**Function:** ROAST

**Temperature:** 450°F (230°C)

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

**Yield:** 1 dozen wings

### INGREDIENTS

6 drumettes

6 wings (tips removed)

### SPICY SAUCE

3 tablespoons vinegar based hot sauce or Thai garlic chili sauce

1 oz melted butter

1 tablespoons ketchup

### METHOD

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

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

## QUICK CHOCOLATE CAKE

**Function:** BAKE

**Temperature:** 350°F (175°C)

**Yields:** 8 servings

### INGREDIENTS

½ cup cocoa powder

½ cup hot water

5 ½ oz softened butter

1 cup brown sugar

3 eggs

1 ½ cup self-raising flour

½ teaspoon bicarbonate soda

½ cup milk

### CHOCOLATE FROSTING

2 oz dark chocolate, chopped  
½ oz softened butter  
1½ cups powdered sugar  
2-3 tablespoons milk

### METHOD

1. Combine cocoa powder and hot water together in a bowl and mix until smooth. Cool slightly.
2. In a large bowl, cream butter and sugar together with electric beaters until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each one.
3. Sift flour and bicarbonate soda into creamed mixture. Add milk and cocoa mixture. Beat on low speed until combined, then for 3 minutes on medium speed until smooth.
4. Spoon into a greased and line an 8 inch round cake pan.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and TIME to 45 minutes. Press START/CANCEL button to activate.

## RECIPES

6. Bake the chocolate cake until a skewer inserted into the cake comes out clean. Cool in tin for 5 minutes before removing from tin. Cool completely on a wire cake rack.
7. Meanwhile, melt the chocolate and butter in a heatproof bowl over a pan of gently simmering water until melted.
8. Stir in powdered sugar and enough milk until the frosting is spreadable. Spread over cooled cake. Serve straight away or store in an airtight container.

### APPLE PIE

**Function:** Bake

**Temperature:** 375°F (192°C)

**Cooking Time:** 1 hour 15 minutes

**Yield:** One 9-inch pie

#### INGREDIENTS

##### FOR THE PASTRY

2 cups all purpose flour  
½ cup cold butter, cut into pieces  
¼ cup vegetable shortening, cut into pieces  
¼ cup + 2 tablespoons ice water  
1 teaspoon salt

##### FOR THE FILLING

2.2 lbs/1kg baking apples  
2 tablespoons lemon juice  
⅓ cup brown sugar  
¼ cup granulated sugar  
3 tablespoons corn starch  
1 teaspoon ground cinnamon

#### METHOD

1. In a food processor place the flour and salt and pulse to mix incorporate. Add the cold butter and shortening, and pulse to achieve pea sized pieces. Drizzle in ¼ cup of the cold water and pulse. Press a portion of the dough together. If it does not hold together, add remaining 2 tablespoons of water. Shape into two balls. Flatten into discs and wrap each disc in plastic wrap and refrigerate for 1 hour. The same process can be achieved with a pastry cutter.
2. Peel and core the apples. Slice into 8 wedges and place inside a bowl. Add the lemon juice, brown sugar, granulated sugar, corn starch and cinnamon. Toss to evenly coat.
3. Remove the dough from the refrigerator. On a lightly floured surface, roll out one of the discs to fit the bottom of a 9 inch pie plate. Place the apples inside the shell. Roll remaining disc and place on top of the apples. Seal the edges of the dough and tuck the dough underneath itself around the rim. Pinch the dough around the rim for a fluted effect, or use a fork and press down.
4. Cut an "X" in the centre of the dough for ventilation, and poke a few holes with the tip of the knife around the pie.
5. Brush the pie with milk and sprinkle with sugar (if desired)
6. Select Bake function, set the temperature to 375F, and bake for 1 hour and 15 minutes. Or until golden.

#### NOTE:

Should the top get dark too soon, cover with foil and continue baking. Ensure the foil doesn't touch the top elements.

## DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES

**Function:** COOKIE

**Temperature:** 350°F (175°C)

**Cooking Time:** 9 minutes

**Yield:** 36 cookies

### INGREDIENTS

- 1/3 cup granulated sugar
- 3/4 cup brown sugar
- 3/4 cup unsalted butter, softened
- 1 egg
- 1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
- 2 oz bittersweet chocolate, melted
- 1 3/4 cups all purpose flour
- 3/4 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons cornstarch
- 3/4 teaspoon salt
- 1 cup (250 ml) milk chocolate chips

### METHOD

1. In a large bowl, cream together the granulated sugar, brown sugar and unsalted butter. Beat in the egg.
2. Add vanilla and melted chocolate and mix until combined. In a medium bowl, sift together the flour, baking soda, cornstarch and salt.
3. Add the dry ingredients and chocolate chips to the creamed butter mixture. Using a wooden spoon or rubber spatula, mix the ingredients until combined.
4. Roll tablespoons of cookie dough onto the Breville enamel baking pan or a baking sheet lined with baking paper, spacing the cookies about 2 inches apart.
5. Set the wire rack in the center rack height position. Turn the FUNCTION dial to COOKIE. Set the temperature to 350 °F (175 °C) and the TIME to 9 minutes. Press the START/CANCEL to activate.
6. Allow cookies to cool on the baking sheet for 1 minute then remove with a spatula and transfer to a cooling rack.

### NOTE:

**For crispier cookies, bake an addition minute.**



# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau  
Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

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

Consommateurs américains: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Consommateurs canadiens: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

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

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>74</b>  | Breville vous recommande la sécurité avant tout                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>77</b>  | Faites la connaissance de votre Mini Smart Oven <sup>mc</sup> de Breville                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>80</b>  | Guide de démarrage rapide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>84</b>  | Avant la première utilisation <ul style="list-style-type: none"><li>- Préparation initiale du four</li><li>- Une note sur le temps de cuisson</li><li>- Une note sur la position de la grille</li><li>- Une note sur le mode veille</li><li>- Une note sur les réglages optionnels</li></ul>                                                                                               |
| <b>92</b>  | Fonctionnement de votre Mini Smart Oven <sup>mc</sup> de Breville <ul style="list-style-type: none"><li>93 Fonction TOAST (Griller)</li><li>95 Fonction BAGEL</li><li>98 Fonction BAKE (Cuire)</li><li>101 Fonction ROAST (Rôtir)</li><li>104 Fonction BROIL (Dorer)</li><li>106 Fonction PIZZA</li><li>111 Fonction COOKIES (Biscuits)</li><li>114 Fonction REHEAT (Réchauffer)</li></ul> |
| <b>118</b> | Utilisation du réchaud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>120</b> | Entretien et nettoyage <ul style="list-style-type: none"><li>- Nettoyage du boîtier et de la porte</li><li>- Nettoyage de l'intérieur du four</li><li>- Nettoyage du ramasse-miettes</li><li>- Nettoyage de la grille et du plateau de cuisson</li><li>- Rangement</li></ul>                                                                                                               |
| <b>124</b> | Trucs utiles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>126</b> | Guide de dépannage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>130</b> | Recettes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

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

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renforcement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile, comme les noix et les noix de pin. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
- Ne mettez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST (Griller) doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Ne mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins et d'autres façons que celles décrites dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier aluminium, car cela peut faire surchauffer le four.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, pressez le bouton START/CANCEL du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé.
- Avant de débrancher le four de la prise murale, éteignez-le d'abord puis débranchez-le.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.
- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 120. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Assurez-vous de bien assécher le ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four avec du papier métallique, car cela le fera surchauffer.
- Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist<sup>MC</sup> conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.
- Débranchez le four de la prise murale avant de tenter de le déplacer, ou lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou avant de le nettoyer et de le ranger.
- Il s'agit d'un appareil de 1800W. Au Canada, les normes CSA exigent que si vous utilisez la fonction Bake (Cuire) ou Roast (Rôtir) pour plus de 1½ heure d'affilée, vous devez laisser refroidir le four durant 30 minutes avant de reprendre un autre cycle. Si vous utilisez la fonction Pizza ou Cookie (Biscuits) pour plus d'une heure d'affilée, vous devez laisser refroidir le four durant 40 minutes avant de reprendre un autre cycle.

## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

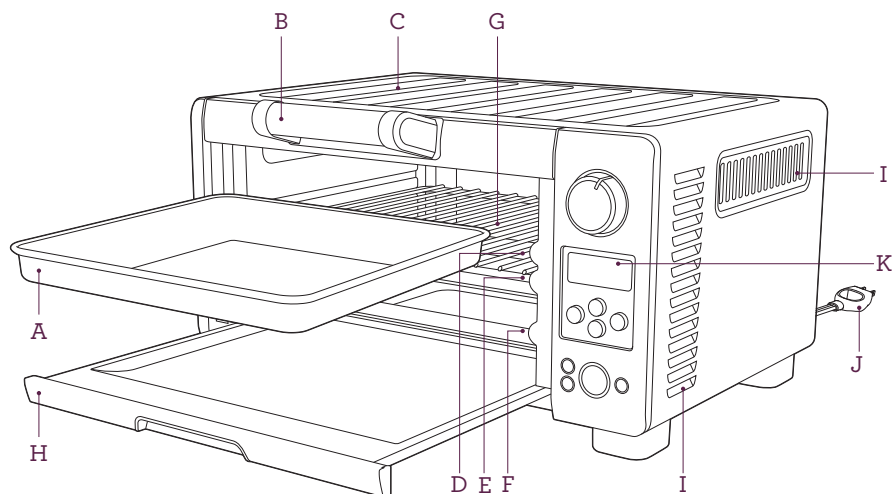
Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans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

## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville



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



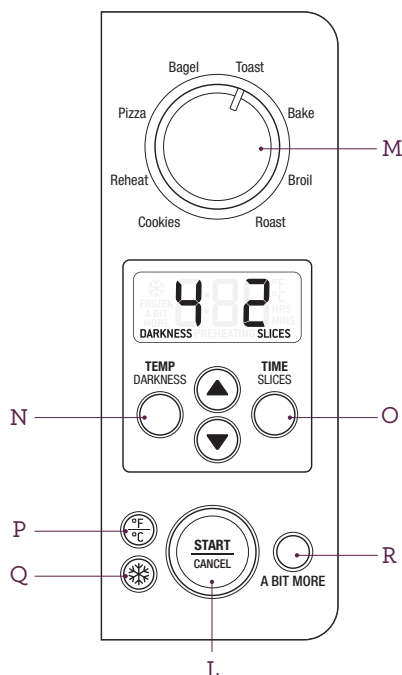
## IMPORTANT

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

## NOTE

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

- F. Position inférieure de la grille: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer)
- G. Grille
- H. Ramasse-miettes
- I. Orifices de ventilation
- J. Fiche Assist<sup>MC</sup> de Breville
- K. Écran ACL
- L. Bouton de démarrage START/CANCEL Pour allumer et éteindre le four
- M. Cadran de FONCTIONS
- N. Sélection de TEMPÉRATURE/ COLORATION
- O. Sélection de TEMPS/TRANCHES
- P. Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE
- Q. Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)
- R. Bouton A Bit More<sup>MC</sup>
- D. Position supérieure de la grille: fonction BROIL (Dorer)
- E. Position centrale de la grille: fonctions TOAST(Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits)



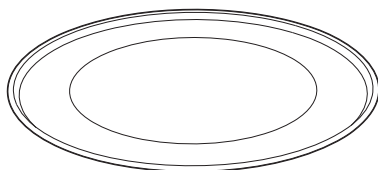
## ! IMPORTANT

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

## NOTE

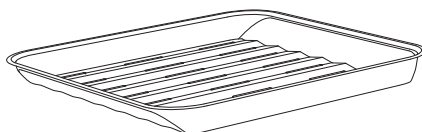
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille).

## ACCESSOIRES OPTIONNELS



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

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



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

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

# Guide de démarrage rapide

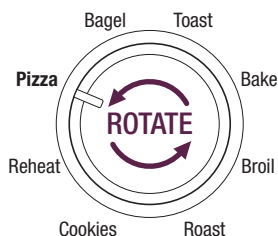
Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil. Pour des informations additionnelles, veuillez consulter l'ensemble du livret d'instructions.

## PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

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

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

## CADRAN DE FONCTIONS



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

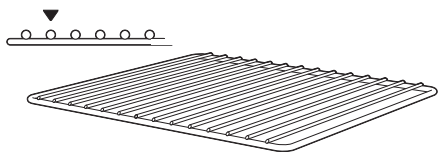
## NOTE

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

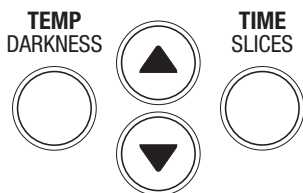
### FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN<sup>MC</sup> DE BREVILLE

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

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



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



#### NOTE

Le bouton TEMP fonctionne aussi comme sélecteur de coloration (DARKNESS) pour les fonctions TOAST et BAGEL.

#### NOTE

Le bouton TIME fonctionne aussi comme sélecteur du nombre de tranches (SLICES) pour les fonctions TOAST and BAGEL.

Placez les aliments au centre de la grille, soit directement sur la grille ou dans le plateau de cuisson Breville (voir le Livret d'instructions à la page 100 pour les recommandations sur les plats à utiliser).

#### NOTE

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

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

### NOTE

Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton **START/CANCEL**. Ceci arrêtera la cuisson, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran **ACL** s'illuminera en bleu.

## FONCTIONS DU FOUR

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

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:**  Bouton **FROZEN FOODS** (aliments congelés)

### NOTE

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

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

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:**  Bouton **FROZEN FOODS** (aliments congelés)

### NOTE

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

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

**Position de la grille:** Inférieure

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

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

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:**  Bouton de **CONVERSION DE TEMPÉRATURE**.

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

**Position de la grille:** Supérieure

**Réglages optionnels:**  Bouton de **CONVERSION DE TEMPÉRATURE**.

### NOTE

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

### NOTE

Selon les aliments à dorer, il pourrait s'avérer nécessaire de les retourner à mi-cuisson, afin d'obtenir un grillage et une cuisson uniformes.

**FONCTION PIZZA:** Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante. Pour de meilleurs résultats, utilisez la plaque à pizza antiadhésive (voir page 79).

**Position de la grille:** Centrale

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

### NOTE

Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque à pizza métallisée fournie) avant de la mettre au four. Si vous cuisez une pizza fraîche ou utilisez une pierre à pizza, référez-vous à la page 110 du livret d'instructions.

**FONCTION COOKIES (Biscuits):** Idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, les croissants, scones, mini tartes ou tartes prêtes à cuire.

**Position de la grille:** Centrale

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

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

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:**  Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

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

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

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

### NOTE

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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

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

#### NOTE

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

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

#### NOTE

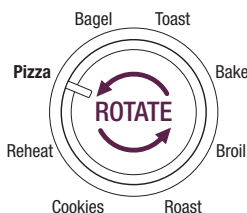
Afin d'éliminer toute substance protectrice sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four vide durant 15 minutes.

#### NOTE

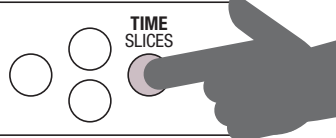
Assurez-vous que l'endroit est bien aéré, car le four peut émettre de la vapeur. Cependant, cela est normal et ne nuit pas à la performance du four.

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

#### CADRAN DE FONCTIONS



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



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



PREHEATING  
COMPLETE.



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

### NOTE

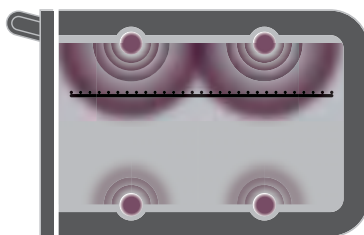
Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL.

## UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Mini Smart Oven<sup>mc</sup> de Breville est muni d'un Élément IQ<sup>mc</sup> - une technologie de cuisson exclusive qui régularise les éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

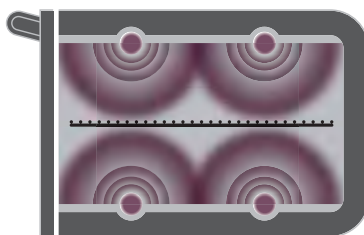
### Dorer

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



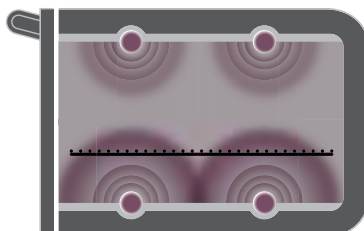
### Griller

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



### Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

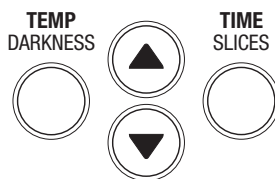
Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson pré-réglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments,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

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

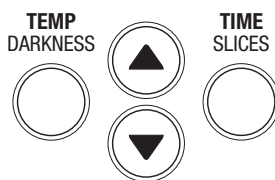
La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

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

- a) Pour modifier la température de cuisson, pressez le bouton TEMP jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.
- Pressez la flèche vers le bas pour réduire la température, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Une simple pression du bouton vers le haut ou vers le bas augmentera ou diminuera le temps ou la température. Pour ajuster rapidement le temps ou la température, pressez et tenez enfoncée la flèche du haut ou celle du bas. Le temps et la température s'ajusteront rapidement, tant que vous tiendrez le bouton enfoncé.



- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum (ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).
- b) Pour modifier le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.
- Pressez la flèche vers le bas pour réduire le temps de cuisson, ou celle vers le haut pour l'augmenter.

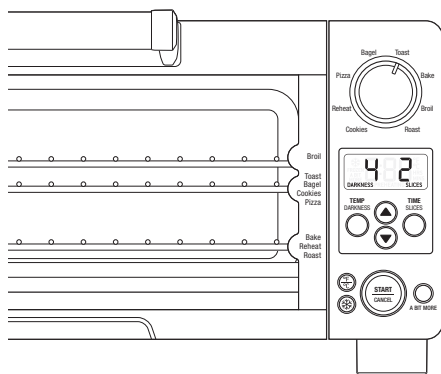


- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches de 5 secondes jusqu'à 10 minutes, pour les réglages TOAST et BAGEL. Pour tous les autres réglages, le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à 1 heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

### UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILLE

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Position supérieure: fonction BROIL (Dorer).

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

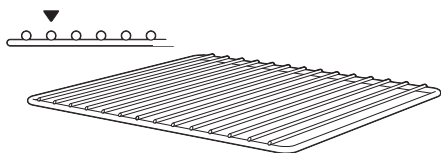
Position inférieure: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer).

### NOTE

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

Pour des résultats optimaux:

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



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

## UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE (STANDBY)

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

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

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

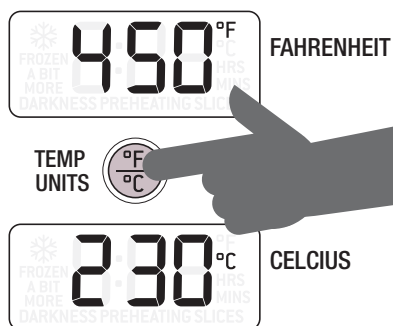
## UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

### ⌚ Bouton de conversion de température

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

Le bouton  $\frac{F}{C}$  de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être sélectionné pour les fonctions BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIES et REHEAT.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### NOTE

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

### NOTE

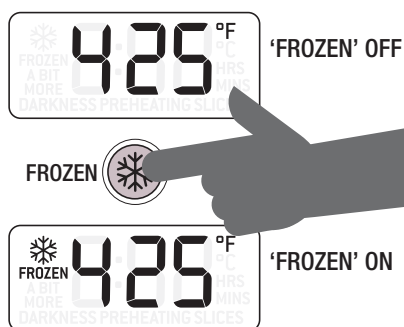
Si vous avez changé le réglage par défaut Fahrenheit en Celsius, le four le mémorisera jusqu'à ce que vous changiez à nouveau le réglage en enfonçant le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE ou si vous débranchez le four. Quand vous le rebrancherez, le four se réglera automatiquement en degrés Fahrenheit.

### **Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)**

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

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

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



### NOTE

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

**FRESH PIZZA**  
DEFAULT TIME  
14 MINS



FROZEN



**FROZEN PIZZA**  
DEFAULT TIME  
18 MINS



### NOTE

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

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

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

| FUNCTION | Each press of the A BIT MORE <sup>MC</sup> button adds |
|----------|--------------------------------------------------------|
| TOAST    | 30 secondes                                            |
| BAGEL    | 30 secondes                                            |
| BAKE     | 5 minutes                                              |
| ROAST    | 10 minutes                                             |
| BROIL    | 2 minutes                                              |
| PIZZA    | 5 minutes                                              |
| COOKIES  | 2 minutes                                              |
| REHEAT   | 5 minutes                                              |

### NOTE

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

# FONCTIONNEMENT

de votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

## FONCTION TOAST (GRILLER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

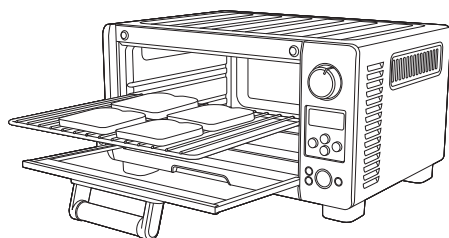
Position centrale.

### Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOODS  
(Aliments congelés).

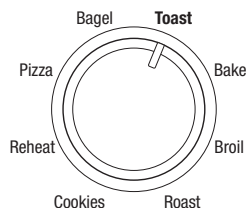
La fonction TOAST permet de griller le pain et le rendre croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Cette fonction est idéale pour cuire les muffins anglais et les gaufres congelées.

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



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

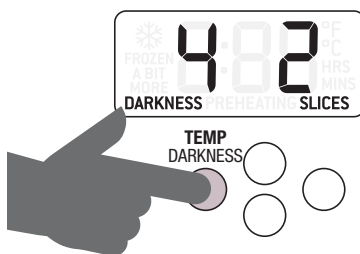
### CADRAN DE FONCTIONS



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

- a) Pour modifier le réglage de coloration, pressez le bouton DARKNESS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).

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



### NOTE

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

### NOTE

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

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN<sup>MC</sup> DE BREVILLE

À titre indicatif:

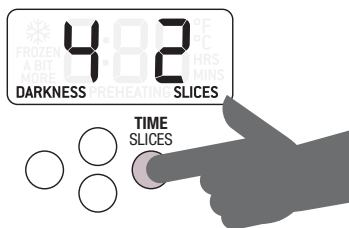
| COLORATION DÉSIRÉE | RÉGLAGE   |
|--------------------|-----------|
| Très pâle          | 1 ou 2    |
| Moyenne            | 3, 4 ou 5 |
| Très foncée        | 6 ou 7    |

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

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

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

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

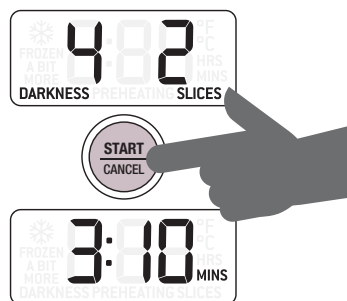


### NOTE

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

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

Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en pressant le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ou les flèches vers le haut ou le bas.



### NOTE

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

### NOTE

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

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

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

## NOTE

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

## **IMPORTANT**

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

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

## FONCTION BAGEL

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position supérieure

### Réglage optionnel

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).

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

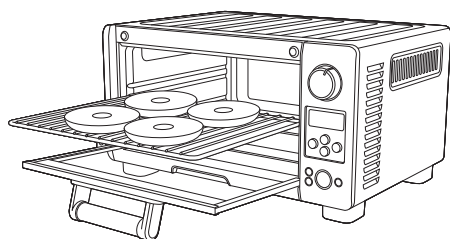
## NOTE

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

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

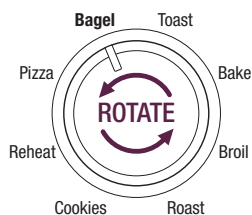
## NOTE

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

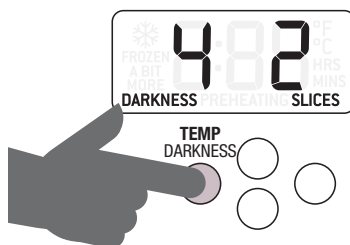


4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') préréglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.

## CADRAN DE FONCTIONS



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



## NOTE

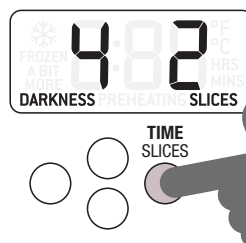
Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncé).

À titre indicatif:

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

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

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



## NOTE

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

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en pressant le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ou les flèches vers le haut ou le bas.



## NOTE

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

## NOTE

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

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
10. Si le cycle de bagel est terminé et que vous préférez votre bagel un peu plus grillé, pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour un grillage additionnel de 30 secondes. Si le cycle n'est pas terminé, 30 secondes additionnelles seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> amorcera le cycle de bagel et le compte à rebours de 30 secondes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> ajoutera du temps additionnel au temps actuel restant, et ce, jusqu'à un maximum de 10 minutes.

## NOTE

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



## IMPORTANT

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

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

## FONCTION BAKE (CUIRE)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position inférieure.

### Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

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

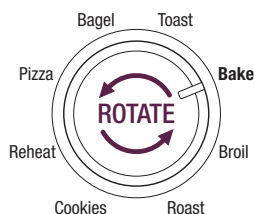
1. Insérez la grille dans la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.

## NOTE

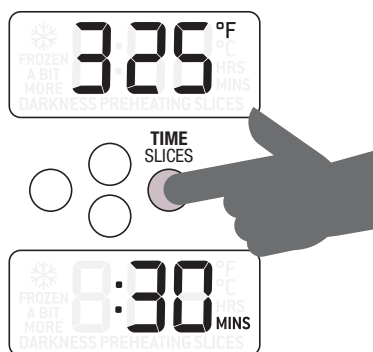
Nous vous recommandons de placer la grille à la position inférieure pour la fonction BAKE (Cuire), bien que cela soit à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La position centrale de la grille peut être préférable pour cuire les brownies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

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

### CADRAN DE FONCTIONS



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



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

## **NOTE**

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

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



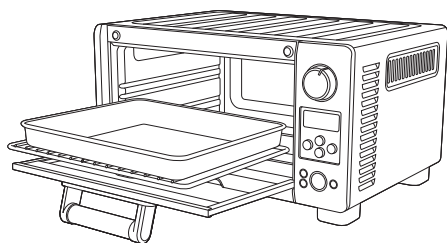
PREHEATING  
COMPLETE.



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

## **NOTE**

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



## ! IMPORTANT

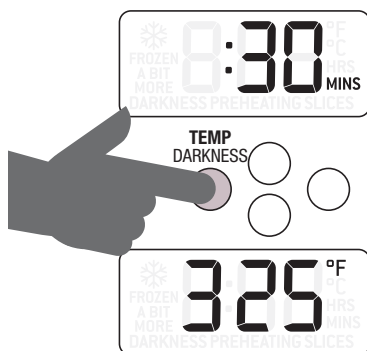
Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.

### NOTE

Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:

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

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



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

### NOTE

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

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

## FONCTION ROAST (RÔTIR)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position inférieure.

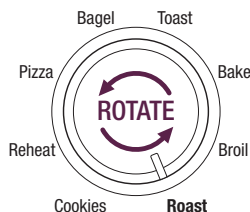
### Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

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

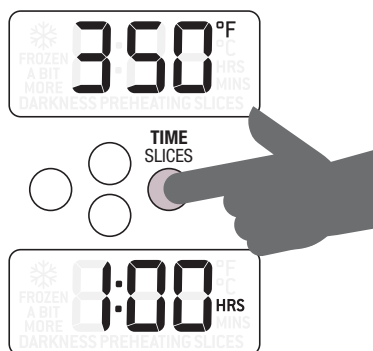
1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction ROAST (Rôtir). L'écran ACL affichera la température préétablie de '350°F'.

### CADRAN DE FONCTIONS



4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.
  - a) La température de rôtissage préétablie de '350°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température de rôtissage par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
  - b) Pour sélectionner le temps de rôtissage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps de rôtissage préétabli de '1:00 HRS'.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN<sup>MC</sup> DE BREVILLE



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

### NOTE

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

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

### NOTE

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

### NOTE

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

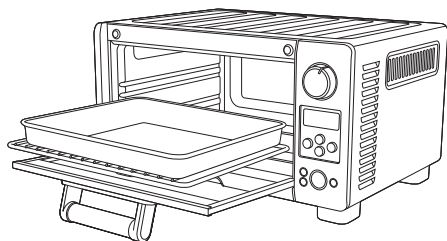
- Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
- Le message PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que le cycle de préchauffage sera terminé, le signal sonore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



**PREHEATING  
COMPLETE.**



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



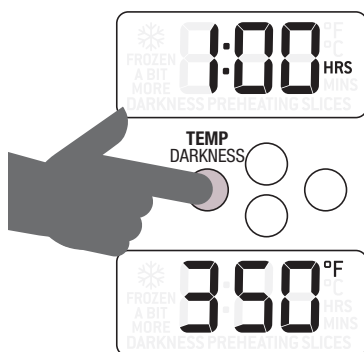
## **IMPORTANT**

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

### NOTE

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

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



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

### NOTE

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

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

## NOTE

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

## NOTE

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

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

## FONCTION BROIL (DORER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position supérieure.

### Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

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

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

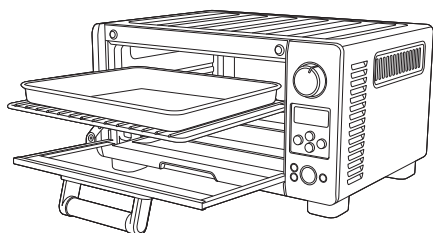
## NOTE

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

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

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

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



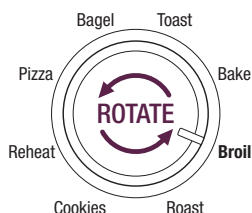
3. Fermez la porte du four.

## **IMPORTANT**

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

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

### CADRAN DE FONCTIONS



5. La température et le temps de gratinage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de gratinage.

a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la température de gratinage, tournez le cadran et choisissez 'HI' (élevée) ou 'LO' (basse).

## NOTE

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

b) Pour sélectionner le temps de gratinage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de '10 MINS'. Pressez les flèches vers le haut ou vers le bas pour ajuster le temps de gratinage par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 20 minutes.



| TYPE/<br>COUPE                              | POIDS/<br>ÉPAISSEUR                 | TEMPS DE<br>GRATINAGE         |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Boeuf<br>Surlonge<br>Hamburger              | 1" (2.5cm)<br>1" (2.5cm)            | 12-15 mins<br>10-15 mins      |
| Porc<br>Côtelettes<br>Côtes levées<br>Bacon | 1" (2.5cm)<br>1 carré<br>3 tranches | 15 mins<br>20 mins<br>10 mins |

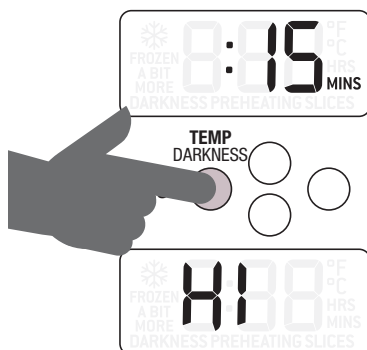
## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN<sup>MC</sup> DE BREVILLE

| TYPE/<br>COUPE                             | POIDS/<br>ÉPAISSEUR        | TEMPS DE<br>GRATINAGE |
|--------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Agneau<br>Côtelettes<br>Escalopes          | 4 morceaux<br>8 morceaux   | 15 mins<br>10-12 mins |
| Saucisses<br>Petites<br>Grosses            | 8 morceaux<br>6 morceaux   | 8 mins<br>12 mins     |
| Poulet<br>Ailes<br>Poitrines ou<br>Cuisses | 1lb (500g)<br>0,5lb (250g) | 12-15 mins<br>20 mins |
| Poisson                                    | 0,5lb (250g)<br>1lb (500g) | 8 mins<br>8-10 mins   |
| Fromage<br>fondu                           |                            | 3-5 mins              |

### NOTE

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

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



### NOTE

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

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



### IMPORTANT

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

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

## NOTE

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

## FONCTION PIZZA

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

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

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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

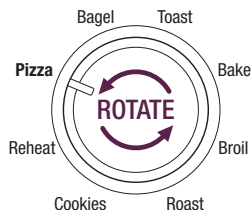
Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle réfléchissent la chaleur et de ce fait, la croûte pourrait ne pas être suffisamment croustillante.

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

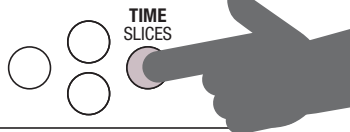
Pour une croûte plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir. Pour une cuisson uniforme, nous vous recommandons de tourner la pizza sur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

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

## CADRAN DE FONCTIONS



3. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.
  - a) La température de cuisson préréglée de 425°F (220°C) est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).
  - b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME et l'écran ACL affichera le temps préréglé de '18 MINS'.



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

## NOTE

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

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

## NOTE

Le four mémoriserà votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de 425°F (220°C), le temps préréglé de ':18MINS' et le réglage par défaut  FROZEN FOODS (Aliments congelés).

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



PREHEATING  
COMPLETE.

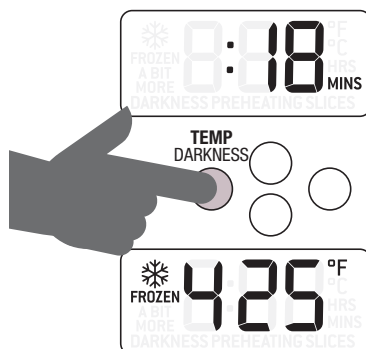


6. Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.

## NOTE

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

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



## NOTE

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

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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

## NOTE

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

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

## Une note sur les pierres à pizza

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

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

## NOTE

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

## FONCTION COOKIES (BISCUITS)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

 Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

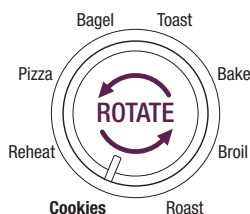
 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

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

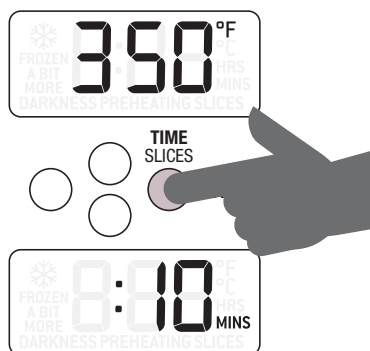
Cette fonction convient parfaitement aux croissants prêts à cuire, aux brioches à la cannelle et aux strudels.

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

### CADRAN DE FONCTIONS



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



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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

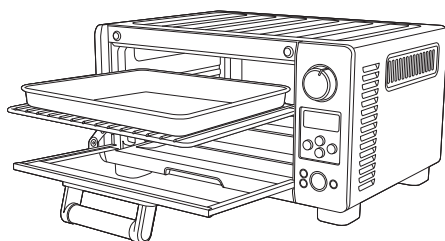
5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore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



PREHEATING  
COMPLETE.



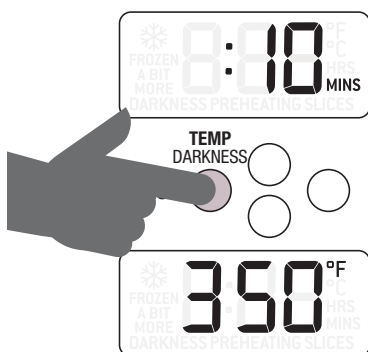
7. Déposez les aliments sur le plateau en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



## NOTE

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

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



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

## **! IMPORTANT**

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

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

## NOTE

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

## NOTE

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

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

## FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

### Éléments chauffants

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

### Position de la grille

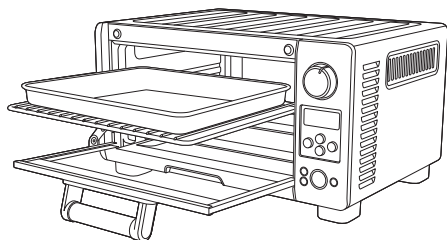
Position inférieure.

### Réglage optionnel

 Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

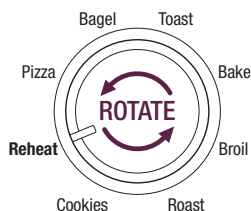
La fonction REHEAT est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller. Cette fonction utilise un mode de cuisson plus doux, idéal pour bien réchauffer sans trop cuire les aliments.

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

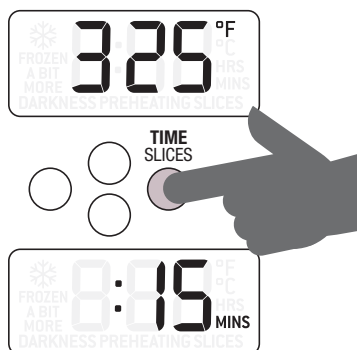


- Fermez la porte du four.
- Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction REHEAT. L'écran ACL indique la température prééglée de '325°F' ('160°C').

### CADRAN DE FONCTIONS



- La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.
  - La température de réchauffage prééglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 375°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 190°C).
  - Pour sélectionner le temps de réchauffage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps prééglé de ':15 MINS'.



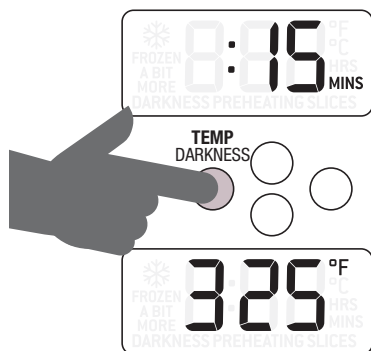
Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps et la température de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

## NOTE

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

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

8. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en email de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.
9. Après que le signal sonore de préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson en pressant le bouton TEMP ou TIME.



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

## ⚠ **IMPORTANT**

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

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

## **NOTE**

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



# UTILISATION DU RÉCHAUD

de votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

## UTILISATION DU RÉCHAUD

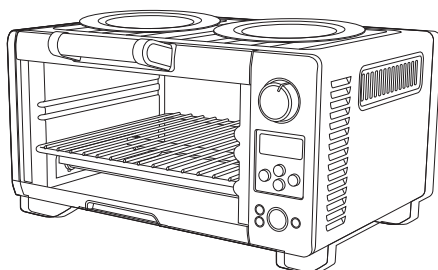
Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet lorsqu'il est en marche.

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



### **IMPORTANT**

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



### **IMPORTANT**

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

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

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

### NOTE

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

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

### Nettoyage du boîtier et de la porte

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



### IMPORTANT

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

### Nettoyage de l'intérieur du four

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



### IMPORTANT

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

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

### Nettoyage du ramasse-miettes

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

### Nettoyage de la grille et du plateau de cuisson.

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

### Rangement

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



# TRUCS UTILES

pour votre Mini Smart Oven<sup>MC</sup> de Breville

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

| PROBLÈME POSSIBLE                                                                                        | SOLUTION FACILE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir</b>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir.</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| <b>La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau de cuisson). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte.</li> </ul> |
| <b>L'écran ACL affiche 'E01'</b>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>L'écran ACL affiche 'E02'</b>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affiche 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| <b>L'écran ACL affiche 'E03'</b>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le.</li> <li>Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE).</li> </ul>                                                                                                |
| <b>L'écran ACL affiche 'E04'</b>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran ACL affichera 'E04' si la température ambiante est sous la limite minimale. Débranchez le four et placez-le dans un endroit plus chaud.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |



# RECETTES

## CHIPS DE PAIN PITA

**Fonction: TOAST**

**Coloration: 6**

**Tranches: 4**

**Portions: 32**

### INGRÉDIENTS

4 pains pita au blé entier

¼ tasse (60ml) d'huile d'olive

1 c. à thé (5 ml) de sel

Une pincée de poivre de cayenne (optionnel)

1 c. à soupe (30 ml) de basilic séché

½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail

¼ c. à thé (1 ml) de paprika

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, la cayenne (optionnel), le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. À l'aide de ciseaux, découper le contour d'un pain pita pour en faire deux rondelles. Badigeonner légèrement et uniformément l'intérieur du pain pita avec l'huile assaisonnée. Couper en 8 triangles et disposer en une seule couche sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté huilé vers le haut.
3. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #6 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les autres pains pita.

### PETIT CONSEIL

Servir les chips de pain pita avec une trempette au poivron rouge grillé, épinards et brocoli (voir recette sur cette page).

### NOTE

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

## TREMPETTE AU POIVRON ROUGE GRILLÉ, ÉPINARDS ET BROCOLI

**Fonctions:** BROIL et BAKE

**Portions:** 4 tasses

### INGRÉDIENTS

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

### MARCHE À SUIVRE

#### Griller le poivron rouge

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

#### La trempette

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients.
2. Transférer le mélange dans un plat à cuisson de 4 tasses (1 litre) ou deux plats de 2 tasses (500 ml).

3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350 °F (175 °C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire la trempette jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit complètement réchauffée.

### PETIT TRUC

Servir la trempette avec les chips de pain pita (recette en page 131).

## SANDWICH GRILLÉ AU POULET, OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE ET CAMEMBERT

**Fonctions:** ROAST, TOAST

**Température/Tranches** 375°F (192°C)

**Coloration #4, 2 tranches**

**4 généreuses portions**

### INGRÉDIENTS POUR LE SANDWICH

- 1 pain baguette
- ¼ tasse de confiture de figues
- 1 oz de beurre non salé, ramolli
- 2 poitrines de poulet rôties (voir recette ci-dessous)
- 3 tasses de jeunes feuilles de roquette, légèrement tassées
- 6 oz de fromage Camembert tranché
- Oignons caramélisés au balsamique (voir recette ci-dessous)

### INGRÉDIENTS POUR LES OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE

- 1 oignon moyen tranché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- ½ c. à thé de sucre

## INGRÉDIENTS POUR LES POITRINES DE POULET RÔTIES

2 poitrines de poulet désossées, sans la peau  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre au goût

## PRÉPARATION DES OIGNONS CARAMÉLISÉS AU BALSAMIQUE

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

## RÔTIR LES POITRINES DE POULET

1. Badigeonner les poitrines de poulet d'huile d'olive, saler et poivrer. Déposer les poitrines de poulet sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTION à ROAST. Régler la TEMPERATURE à 375 °F (192 °C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/ CANCEL.
3. Faire rôtir les poitrines de poulet environ 18-20 min ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande ne soit plus rosée.
4. Laisser les poitrines de poulet reposer 10 min avant de les trancher.

## ASSEMBLER LE SANDWICH

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

## POMMES DE TERRE AU FOUR CUITES 2 FOIS

**Fonction: BAKE**

**Portions: 4**

### INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre de 14 oz, lavées
- ½ oz de beurre
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 3 c. à soupe (45 ml) de crème sûre
- 2 c. à soupe (30 ml) de lait de beurre ou de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachées
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
- 5 tranches de bacon

### CUIRE LES POMMES DE TERRE

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

### CUIRE LE BACON

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

## PRÉPARER LES POMMES DE TERRE AU FOUR

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

1. Couper une tranche de ¼" sur le dessus de chaque pomme de terre. À l'aide d'une cuillère à thé, retirer la pulpe de chaque pomme de terre et la mettre dans un bol moyen. Garder les pelures pour les farcir.
2. Ajouter le beurre, la crème sûre, le lait de beurre, le sel, la ciboulette et tout le bacon émietté, sauf 1 c. à soupe. Mélanger tout le fromage râpé, sauf 2 c. à soupe. Déposer à la cuillère le mélange dans chaque 'barquette'. Terminer avec le reste de bacon et de fromage.
3. Étaler les pommes de terre dans le plateau de cuisson en émail de Breville.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375°F (192°C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien chaudes et que le fromage soit fondu.

## CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BBQ ASIATIQUE

**Fonction: BAKE**

**Température: 350°F (175°C)**

**Temps de cuisson: 25 minutes**

**Portions: 1 carré de côtes levées**

### INGRÉDIENTS

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

### PRÉPARER LA MARINADE

1. Dans un bol moyen, mélanger les sauces (aux prunes, hoisin, soya et aux huîtres), le miel, l'huile de sésame, le vinaigre de cidre, le zeste d'orange et la sauce piquante (optionnel). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Remplir un grand chaudron d'eau et porter à ébullition. Préparer les côtes levées en enlevant l'excès de gras.
3. Enlever la membrane transparente qui recouvre le dessous des côtes, en la tirant sur un côté. Cela permet à la marinade de pénétrer davantage dans la viande.
4. Une fois que l'eau bouille, y déposer délicatement les côtes levées. Abaisser le feu à médium/doux et laisser bouillir 40 - 45 minutes, ce qui éliminera le gras.
5. Retirer les côtes levées à l'aide de pinces de cuisine, et rincer à l'eau froide. Couper en sections de 1 ou 2 côtes (os).
6. Réserver ½ tasse de marinade pour badigeonner. Déposer les côtes levées dans le reste de la marinade et bien les enrober. Réfrigérer de 4 à 24 heures.
7. Retirer les côtes levées du bol et jeter la marinade. Placer la viande sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
8. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 30 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner les côtes levée avec la ½ tasse de marinade.

## SAUMON À L'ÉRABLE

**Fonction:** BAKE

**Température:** 400°F (205°C)

**Temps de cuisson:** 13 à 15 minutes environ

**Portions:** 4

### INGRÉDIENTS

4 morceaux de saumon frais de 5oz, sans la peau et les arêtes

### MARINADE

3 c. à soupe de sirop d'érable

2 c. à thé de moutarde de Dijon

1 c. à soupe de jus de citron frais

1 c. à soupe de sauce soya légère

2 oignons vers, tranchés

1 c. à thé de beurre non salé, coupé en dés

Sel et poivre au goût

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol moyen, bien mélanger le sirop d'érable, le jus de citron et la sauce soya.
2. Ajouter les morceaux de saumon à la marinade et mélanger pour bien enrober. Couvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur durant 2 heures.
3. Sortir le saumon du réfrigérateur. Chemiser le plateau en émail de Breville de papier aluminium ou parchemin. Égoutter la marinade et déposer les filets de saumon sur le plateau de cuisson chemisé. Recouvrir uniformément d'oignons verts et ajouter les dés de beurre. Saler et poivrer.
4. Placer la grille en position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 13 min (environ). Pressez le bouton START/CANCEL pour activer. Laisser le four préchauffer.
5. Cuire environ 13 min ou jusqu'à ce que le saumon soit opaque et se défasse en flocons à la fourchette.

### NOTE

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

## POITRINE DE DINDE FARCIE

**Fonction:** ROAST

**Température:** 375°F (192°C)

**Cuisson:** 45 minutes à 1 heure (environ)

**Portions:** 6

### INGRÉDIENTS

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

1 ¼ tasse (420 ml) de bouillon de poulet

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé

2 c. à soupe (30 ml) de farine

½ tasse (90 ml) de vin blanc sec

### FARCE

1 tasse (250 ml) d'eau bouillante

4oz (110 g) de champignons porcini séchés

6 on (170 g) de pancetta tranchée finement

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

6 on (170 g) de champignons crimini tranchés

½ c. à soupe (7.5 ml) de romarin frais haché finement

½ c. à soupe (7.5 ml) de sauge fraîche hachée finement

2 échalotes hachées finement

¼ tasse (90 ml) de persil frais haché

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

## PRÉPARER LA FARCE

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

## PRÉPARER LA DINDE

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

## LIER LA SAUCE

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

## DÉCOUPER LE RÔTI DE DINDE

1. Couper et enlever la ficelle. Couper le rôti en tranches de ½ po (1,25 cm) et disposer sur une assiette de service. Napper de sauce.
2. Pour obtenir le degré de cuisson désiré, il est préférable de retirer le rôti du four lorsque la température interne est de 10°F (6°C) inférieure à celle désirée. Il s'agit de la cuisson prolongée, la température interne continuant de s'élever et de cuire l'intérieur du rôti. Il est également très important de laisser le rôti reposer au moins 20 minutes avant de le couper. Cela permettra aux jus de bien se répartir dans la viande.

## PÂTE À PIZZA

**Portions: 2 pizzas de 11 po**

### INGRÉDIENTS

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

### PRÉPARER LA PÂTE

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

### CUIRE LA PIZZA

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

### PETIT CONSEIL

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

## SUGGESTIONS DE PIZZA

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

### Margarita

Préparer la pâte selon la recette sur cette page. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Napper de ¾ tasse de sauce tomate, ajouter 5 boules de fromage bocconcini déchirées, du basilic et de l'origan frais pour garnir. Asperger d'huile d'olive. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

### Parma-Zola

Préparer la pâte selon la recette sur cette page. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Asperger la pâte d'huile d'olive. Napper de la purée d'artichauts et recouvrir de 4 tranches minces de prosciutto di Parma, de tomates séchées tranchées finement, de quelques morceaux de fromage gorgonzola et de noisettes grillées légèrement. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

### Tropo Picante

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Recouvrir de ¾ tasse de sauce tomate, 5 tranches de salami soppressata fort, d'olives vertes dénoyautées et tranchées, de piments forts et de fromage mozzarella fumé. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

## Tre-Funghi

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Napper de ¼ tasse de sauce tomate. Faire sauter des champignons de Paris, des pleurotes et des Portobello dans du beurre à l'ail aromatisé de romarin frais haché et de thym. Saler, poivrer et laisser refroidir avant d'étendre sur la pâte. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

## Al Salmone

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Badigeonner la pâte avec de l'huile d'olive. Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE par défaut et ajuster la minuterie à 8 minutes.

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

## PIZZAS SUCRÉES

### Banane et chocolat

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Badigeonner la pâte de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe de sucre et de ¼ c. à thé de cannelle. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE par défaut et ajuster la minuterie à 8 minutes.

Retirer la croûte du four, recouvrir de bananes tranchées et d'un filet de chocolat fondu. Servir avec de la crème glacée à la vanille, au goût.

### Poires caramélisées et noix

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir le plateau de cuisson en émail ou la plaque à pizza antiadhésive optionnelle de 11 po. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe de sucre. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE par défaut et ajuster la minuterie à 8 minutes. Retirer la croûte du four et napper de ½ tasse de mascarpone mélangée à 1 c. à soupe de miel. Recouvrir de poires caramélisées (tranches de poires sautées dans le beurre et 1 c. à soupe de sucre). Saupoudrer de noix grillées.

## NOTE

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

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

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

**Fonction:** ROAST

**Température:** 450°F (230°C)

**Temps de cuisson:** 40 minutes  
(20 minutes + 20 minutes)

**Portions:** 12

### INGRÉDIENTS

6 pilons

6 ailes (sans les bouts)

### SPICY SAUCE

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

1 oz de beurre fondu

1 c. à soupe (15 ml) de ketchup

### MARCHE À SUIVRE

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

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

## GÂTEAU AU CHOCOLAT VITE FAIT

**Fonction:** BAKE

**Température:** 350°F (175°C)

**Portions:** 8

### INGRÉDIENTS

½ tse de poudre de cacao

½ tse d'eau chaude

5 ½ oz de beurre ramolli

1 tse de sucre brun

3 œufs

1 ½ tse de farine autolevante

½ c. à thé de bicarbonate de soude

½ tse de lait

### GLAÇAGE AU CHOCOLAT

2 oz de chocolat noir, haché

½ oz de beurre ramolli

1 ½ tse de sucre en poudre

2-3 c. à soupe de lait

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, mélanger la poudre de cacao et l'eau chaude et remuer jusqu'à consistance onctueuse. Laisser refroidir légèrement.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance légère et aérée. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque addition.
3. Tamiser la farine et le bicarbonate de soude et incorporer au mélange crémeux. Ajouter le mélange de lait et de cacao. Battre à basse vitesse, puis poursuivre à vitesse moyenne 3 min, jusqu'à consistance onctueuse.
4. Verser dans un moule rond de 8 pouces, graissé et chemisé de papier parchemin.

5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350 °F (175 °C) et le TEMPS à 45 min. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le gâteau en sorte propre. Laisser le gâteau refroidir dans le moule 5 min avant de le démouler, puis transférer sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.
7. Pendant ce temps, mettre le chocolat et le beurre dans un bain-marie et laisser fondre à feu doux.
8. Ajouter le sucre en poudre et assez de lait pour que le mélange puisse se napper. Glacer le gâteau refroidi. Servir immédiatement ou garder dans un contenant hermétique.

## TARTE AUX POMMES

**Fonction:** BAKE

**Température:** 375°F (192°C)

**Temps de cuisson:** 1 heure 15 minutes

**Portion:** Une tarte de 9 po

## INGRÉDIENTS

### POUR LA PÂTE

- 2 tasses de farine tout usage
- ½ tasse de beurre froid, coupé en morceaux
- ¼ tasse de shortening végétal, coupé en morceaux
- ¼ tasse + 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à thé de sel

### POUR LA GARNITURE

- 2,2 lb/1kg de pommes à cuire
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/3 tasse de sucre brun
- ¼ tasse de sucre granulé
- 3 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à thé de cannelle moulue

## MARCHE À SUIVRE

1. Dans un robot culinaire, mettre la farine et le sel et pulser pour bien mélanger. Ajouter le beurre froid et le shortening et pulser pour obtenir des morceaux de la grosseur d'un pois. Verser ¼ tasse d'eau et pulser. Presser une partie de la pâte. Si elle ne se tient pas, ajouter les 2 c. à soupe d'eau supplémentaires. Façonner en 2 boules. Aplatir pour former 2 disques, envelopper séparément dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure. Le même processus peut être réalisé avec un coupe-pâte.
2. Peler et enlever le cœur des pommes. Couper en 8 morceaux et placer dans un bol. Ajouter le jus de citron, le sucre brun, le sucre granulé, la fécule de maïs et la cannelle. Mélanger pour bien enrober.

3. Retirer la pâte du réfrigérateur. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser l'un des disques de pâte pour recouvrir le fond d'une assiette à tarte de 9 po. Disposer les pommes sur la pâte. Abaisser l'autre disque et le déposer sur les pommes. Sceller les rebords et rentrer la pâte sur le dessous. Pincer la pâte sur le pourtour pour la froncer, ou presser avec une fourchette.
4. Couper un 'X' au centre de la pâte pour l'aérer, et piquer quelques trous tout autour avec la pointe d'un couteau.
5. Badigeonner la pâte avec du lait et saupoudrer de sucre (si désiré).
6. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température à 375°F (192°C) et cuire au four pendant 1 heure et 15 min, ou jusqu'à coloration dorée.

#### Note

Si le dessus de la tarte colore trop vite, couvrir de papier aluminium et poursuivre la cuisson. S'assurer que le papier aluminium ne touche pas les éléments supérieurs.

## BISCUITS À LA BRISURE DE CHOCOLAT

**Fonction:** COOKIES

**Température:** 350°F (175°C)

**Temps de cuisson:** 9 minutes

**Quantité:** 36 biscuits

### INGRÉDIENTS

1/3 tasse de sucre blanc

3/4 tasse de sucre brun

3/4 tasse de beurre non salé, ramolli

1 oeuf

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

2 oz (60 g) de chocolat aigre-doux fondu

1 3/4 tasse de farine non blanchie

3/4 c. à thé de soda à pâte

2 c. à thé de fécule de maïs

3/4 c. à thé de sel

1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, battre ensemble les sucres et le beurre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'oeuf et mélanger.
2. Incorporer la vanille et le chocolat fondu et bien mélanger. Dans un bol moyen, tamiser la farine, le soda à pâte, la fécule de maïs et le sel.
3. Incorporer le mélange sec et les brisures de chocolat au mélange crémeux. À l'aide d'une cuillère de bois ou d'une spatule, bien mélanger.
4. Déposer la pâte à biscuits à la cuillère sur le plateau de cuisson en émail ou sur une plaque à cuisson chemisée de papier parchemin, en laissant environ 2 pouces entre chaque biscuit.
5. Placer la grille au centre et tourner le cadran de fonctions à COOKIES. Régler la température à 350°F (175°C) et la minuterie à 9 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

## RECETTES

6. Retirer les biscuits du four et laisser
7. reposer sur le plateau de cuisson 1 min, puis transférer sur une grille à l'aide d'une spatule.

### Note

Pour des biscuits plus croustillants, prolonger la cuisson d'une minute.