the Joule™ Oven Air Fryer Pro

EN INSTRUCTION BOOK | FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS | ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contents

2 Breville Recommends Safety First
9 Components
11 Functions
14 Connecting Your Oven
15 Oven Functions
- Door Sensor 16
- Magnetic Auto-Eject Rack 16
- Buzzer Volume 16
- Rotate Remind 16
- A Bit More™ 17
- Favorite 17
- Toast 17
- Bagel 18
- Bake 19
- Air Fry 20
- Broil 21
- Roast 21
- Pizza 22
- Cookies 23
- Proof 24
- Reheat 25
- Slow Cook 25
- Keep Warm 26
- Dehydrate 27

29 Care & Cleaning
- Replacing the Oven Light 30

31 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:
- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.

ELECTRICAL / POWER SAFETY

- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord or plug in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance and 6" (15cm) above.
- Do not touch hot surfaces; Use handles or knobs. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included broiling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except those described on page 30 of this book.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.

- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- To switch off the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button back-lights turn off.
- To disconnect, turn the oven off, then remove plug from wall outlet.
- If the appliance is to be: cleaned, moved, assembled or stored; always turn the oven off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Abrasive cleaners can damage any of the coated surfaces.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Servicing should be performed by an authorized service representative.

SAFETY WITH CHILDREN

- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

⚠ WARNINGS

- To prevent electric shock, unplug before cleaning.
- To reduce the risk of FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:
- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.
- Only use a 25W maximum, 120V, Type G9 oven bulb with UV filter.
- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage the bulb.
- Do not look directly at a glowing bulb.
- Keep bulb away from materials that may burn.
- The bulb gets hot quickly. Only ever use the light button to turn on the light.
- Do not operate the light if the bulb housing, glass cover, UV filter or enclosure are missing or damaged.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV950

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

Bluetooth®, Wi-Fi™ SECURITY VIA THE APP

- Connected appliances are designed to deliver a connected experience while protecting your data. The installation and configuration of these products involves other digital products in your home, such as smartphones, tablets, modems and Wi-Fi routers. We recommend that you exercise best practices regarding the security of these devices.
- This oven is Wi-Fi and Bluetooth-capable and can be remotely controlled using a mobile device. To initiate the connection between the oven and a mobile device, you must download the App from the Apple App Store or Google Play. Refer to Connecting Your Oven section on page 14 for more information.
- To deactivate Remote control, press the STOP button on the appliance or unplug the power cord from the wall outlet.

FEDERAL COMMUNICATION COMMISSION (FCC) STATEMENT

CAUTION

The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

- This device complies with Part 15 of the FCC Rules and Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:
  - this device may not cause harmful interference, and
  - this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment

generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

- If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
  - Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- FCC& IC Radiation Exposure Statement:
  - This equipment complies with FCC and Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.
  - This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body.
  - This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

DISPOSAL (caring for the environment)

The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection center designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

BREVILLE ASSIST® PLUG

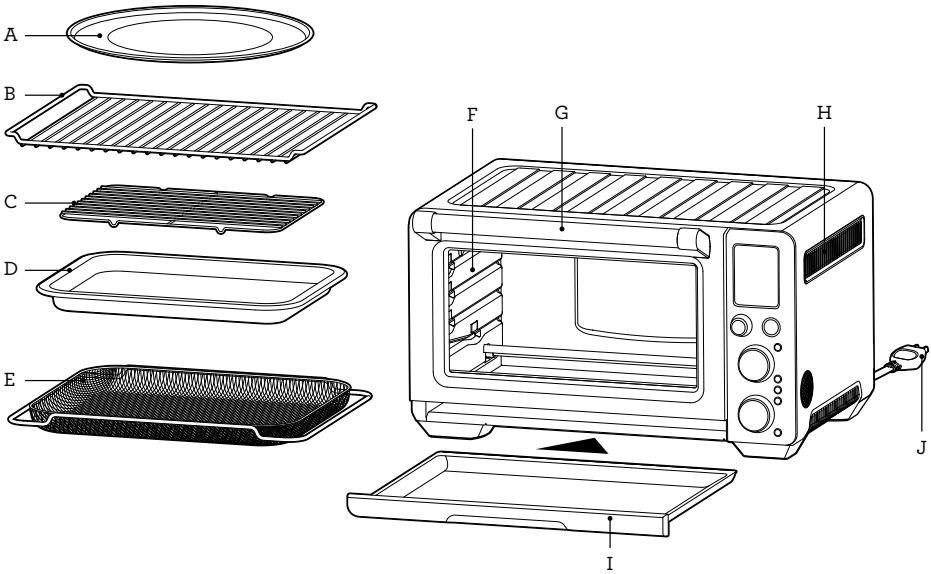
- Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

- Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip, please contact us at privacy@breville.com.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. 13” non-stick pizza pan

B. Wire racks (x 2)
Reversible for 8 different rack positions

C. 9” x 13” broiling rack

D. 9” x 13” enamel roasting pan

E. Air fry / dehydrate basket

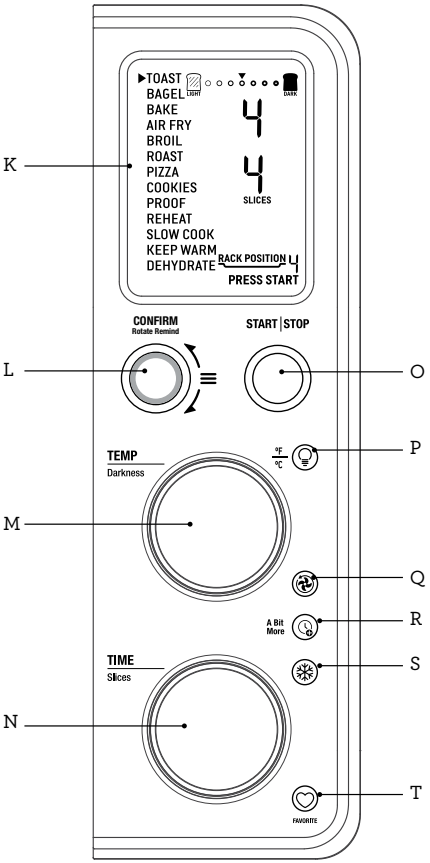
F. Oven light

G. Door handle

H. Ventilation slots

I. Crumb tray

J. Breville Assist® Plug



K. LCD screen

L. CONFIRM dial and ROTATE REMIND button

M. TEMPERATURE dial and Toast and Bagel Darkness control

N. TIME dial and Toast and Bagel Slice selection

O. START/STOP button
Start and Confirm button when using the connected guided recipes.

P. OVEN LIGHT / temperature conversion button

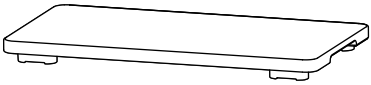
Q. CONVECTION and SUPER CONVECTION button

R. A BIT MORE™ button

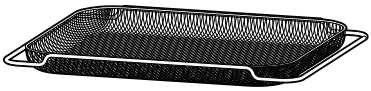
S. FROZEN FOOD button

T. FAVORITE button

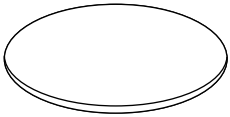
Accessories sold separately:



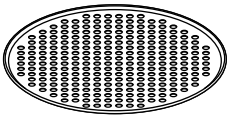
Bamboo Cutting Board



Air fry/dehydrate basket



Pizza Stone



Pizza Crisper Pan

Functions

BEFORE FIRST USE

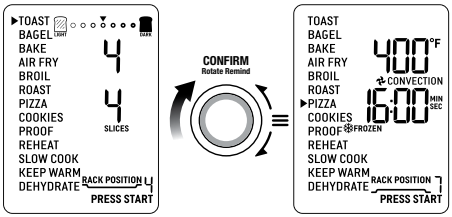
This guide is designed for first time use

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

PREPARING THE OVEN

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 16 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

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



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

Element iQ®

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

OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
TOAST	4	FROZEN FOOD A BIT MORE™	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-9
BAGEL	4	FROZEN FOOD A BIT MORE™	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-10
BAKE	6	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	325°F 30 Min Convection	Yes	120 °F - 480 °F Up to 72 hours
AIR FRY	3	TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	400°F 18 Min Super Convection	Yes	300°F-480°F Up to 1:00 hour
BROIL	1-2	A BIT MORE™	High	No	Low, Med, High Up to 20 Min
ROAST	6	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	400°F 1:00 hour Convection	Yes	120 °F - 480 °F up to 72 hours
PIZZA	7	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOOD ROTATE REMIND A BIT MORE™	400°F 16 Min Convection Frozen Food	Yes	300°F-480°F Up to 1:00 hour
COOKIES	5	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOOD ROTATE REMIND A BIT MORE™	325°F 11 Min Convection	Yes	300°F-480°F Up to 1:00 hour

FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
PROOF	Various	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	85°F 1:00 hour Convection	No	80°F – 100°F Up to 24 hours
REHEAT	Various	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION FROZEN FOOD ROTATE REMIND A BIT MORE™	325°F 15 Min Convection	No	160°F-480°F Up to 2:00 hours
SLOW COOK	8	A BIT MORE™	Low 8:00 hours Convection	Yes	HI 2:00-12:00 hours LO 4:00-72:00 hours Automatic: Keep Warm for 2:00 hours
KEEP WARM	Various	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	160°F 1:00 hour Convection	No	110 °F - 200 °F Up to 72 hours
DEHYDRATE	3	CONVECTION/ SUPER CONVECTION TEMPERATURE CONVERSION ROTATE REMIND A BIT MORE™	125°F 12:00 hours Super Convection	No	86°F-176°F Up to 72 hours

Connecting Your Oven

The Joule™ Oven Air Fryer Pro is Wi-Fi-enabled and can be remotely controlled using a mobile device.*

If the appliance is not connected to Wi-Fi, the oven can still be operated via the control panel in the same way as an oven with no network connection.

NOTE

* We are constantly working to improve the App, which may lead to changes in functionality and setup steps. Please rely on the instructions in the latest version of the App to guide you through the setup process.

INITIAL SET-UP

Download the App from Apple App Store or Google Play Store.

PAIRING YOUR OVEN

STEP 1 - Open the App, tap on the oven icon in the top right corner

STEP 2 - Tap "Add oven"

STEP 3 - Tap to select the Joule Oven Air Fryer Pro

STEP 4 - Press the CONFIRM button on your oven

STEP 5 - Select a Wi-Fi network

STEP 6 - Enter the password for your Wi-Fi network

STEP 7 - Name your oven

STEP 8 - If desired, enable push notifications

STEP 9 - Now that oven is connected, tap the oven icon at the upper right to view its status.

NOTES

- There is no limit to the number of appliances that can be connected on the App.
- Reconnect the oven to your Wi-Fi network when you install a new router by following these steps.

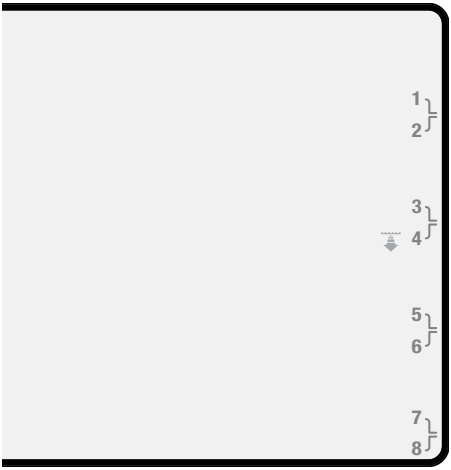
FOLLOW A RECIPE FROM THE APP

When using the App, a complete Joule Experience is available with guided recipes, tips & tricks as well as the automated multi-event cooking experience – Joule Autopilot. Breville and ChefSteps create recipes tailored to the oven which provide guidance and techniques along the way. Start with the onboarding recipes in order to get familiar with the oven, then explore the range of recipes in the App and unlock special cooking programs for dozens of amazing dishes.

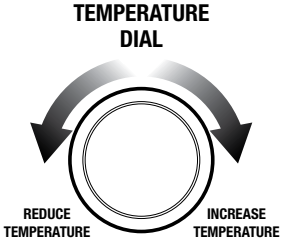
Oven Functions

OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

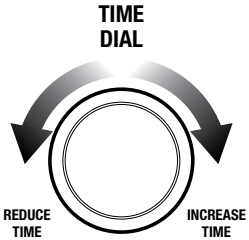
1. Insert the wire rack into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the left-hand side of the oven door window. There are four groove positions. The rack can be inserted either facing upwards or downwards to allow two rack positions for each groove.



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



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



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

a) Close the oven door.

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

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

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

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

a) Close the oven door.

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

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

NOTE

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

NOTE

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

DOOR SENSOR

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

When the door is closed, the timer will resume counting down and the light will stay on for 30 seconds before turning off. If the door

is open for longer than 10 minutes during cooking the heaters will turn off.

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

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

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

BUZZER VOLUME

The buzzer volume can be adjusted from the connected device using the installed oven app.

ROTATE REMIND

When cooking food on multiple racks at

one time use the Rotate Remind feature to remind you to switch the position of food in the oven for the most even, consistent results. Rotate Remind is available for the following functions: BAKE, ROAST, KEEP WARM, PROOF, PIZZA, AIR FRY, REHEAT, COOKIES and DEHYDRATE.

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

NOTE

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

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

A BIT MORE™

Use A BIT MORE™ when cooking is finished, and your food is not quite cooked or hot enough.

For example: Bagel Function

1. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function.
2. Adjust the darkness setting.
3. Select the number of bagel halves.
4. Press the START/STOP button to start the bagel toasting process.
5. At the end of the toasting process, if you think the food requires additional cooking time; close the oven door and press the A BIT MORE™ button to add a bit more cooking time. The timer will start to count down.

NOTE

The A BIT MORE™ function will not activate if there is no previous cooking function performed.

FAVORITE

The FAVORITE setting can save your most used and favorite cook setting.

At the press of a button, your favorite program can be repeated time after time.

To set the oven to your favorite setting:

1. Select the cooking function and preferred cooking preset to set as favorite.
   E.g.: Function = Toast | Darkness = 4 | Slices = 2
2. From the oven interface, press and hold the FAVORITE button. The oven will beep once and a heart icon will appear on the LCD screen.
3. Press START button to save selected settings as FAVORITE; a heart icon on the LCD screen indicates selected setting is saved.

NOTE

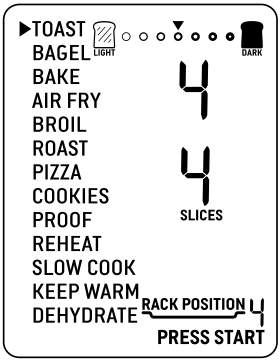
The oven saves the setting for future use. Pressing the FAVORITE button will display your saved FAVORITE setting on the screen. To change your FAVORITE setting at any time, repeat the steps above.

PRESET FUNCTIONS:

TOAST FUNCTION

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

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



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

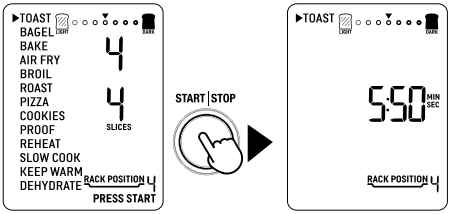
a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As a general guide:

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

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

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



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

NOTE

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

BAGEL FUNCTION

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

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

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

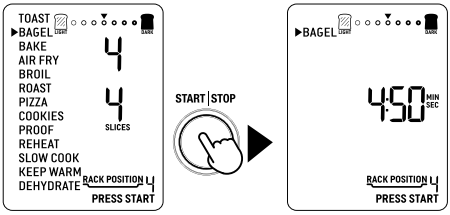
a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move to indicate the selected setting.

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

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

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

7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.



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

NOTE

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

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

BAKE FUNCTION

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

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

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

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

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

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

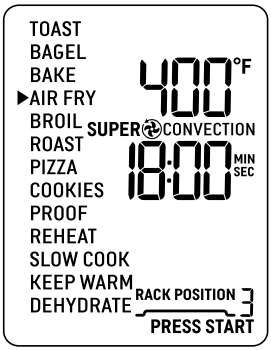
5. Press the START/STOP button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.

7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
9. At the end of the BAKE cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

AIR FRY FUNCTION

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

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



4. The AIR FRY temperature and time settings can be adjusted before or during the AIR FRY cycle.

a) The AIR FRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIR FRY temperature from 300°F/150°C to a max of 480°F/250°C.

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

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

IMPORTANT

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

NOTE

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

BROIL FUNCTION

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

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

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

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

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

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

ROAST FUNCTION

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

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

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

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

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

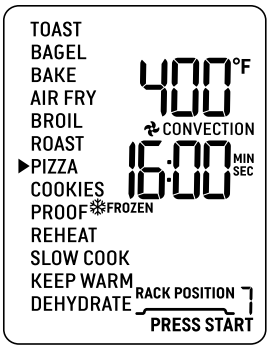
>390°F/200°C	up to 4 hours
300°F/150°C - 390°F/200°C	up to 8 hours
210°F/100°C - 300°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

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

PIZZA FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



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

a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust from minimum temperature of 300°F/150°C to a maximum of 480°F/250°C.

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

300°F/150°C - 480°F/250°C	up to 1:00 HR

5. Press the START/STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.

7. Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the PIZZA cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.
9. At the end of the PIZZA cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

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

A NOTE ON PIZZA STONES

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

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door.
4. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '400°F', while the bottom figure indicates the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
5. Press the START/STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound.
7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
8. At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START/STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
9. Open the oven door and carefully place pizza on the heated pizza stone.
10. Select desired PIZZA temperature, time, convection, and fresh/frozen settings and press the START/STOP button to restart the PIZZA cycle.

COOKIES FUNCTION

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

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

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

a) The COOKIES temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 210°F/100°C to a maximum of 480°F/250°C.

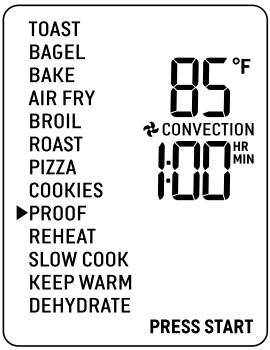
b) The COOKIES time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 1 hour for temperatures 210°F/100°C - 480°F/250°C.

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

PROOF FUNCTION

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

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



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

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

b) The proofing time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 24:00 HR/MIN.

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

REHEAT FUNCTION

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

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

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

a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 160°F/70°C to a maximum of 480°F/250°C.

b) The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours for temperatures 160°F/70°C – 480°F/250°C.

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

SLOW COOK FUNCTION

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

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

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

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

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

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

NOTE

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

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

TIPS

TIPS FOR SLOW COOKING

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

KEEP WARM FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.

4. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '160°F', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.

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

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

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

Maximum Temperature is 250°F	
210°F/100°C - 250°F/150°C	up to 12 hours
<210°F/100°C	up to 72 hours

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

7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/STOP button.

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

DEHYDRATE FUNCTION

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

1. Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry/dehydrate basket into rack position 3.

2. Close the oven door.

3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the DEHYDRATE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset DEHYDRATE temperature of '125°F', while the bottom figure indicates the preset time of '12:00HR/MIN'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.

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

a) The dehydrating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the dehydrating temperature from '85°F/30°C to a maximum of 180°F/80°C'.

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

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

TIPS

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

Care & Cleaning

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

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

Cleaning the outer body and door

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

WARNING

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

Cleaning the interior

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

WARNING

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

Cleaning the crumb tray

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

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

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

STORAGE

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

DO NOT STORE ITEMS ON TOP OF THE OVEN

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

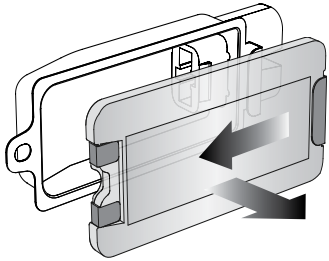
The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray that fits in the ribbed section on top of the oven. Visit www.breville.com for more information.

REPLACING THE OVEN LIGHT

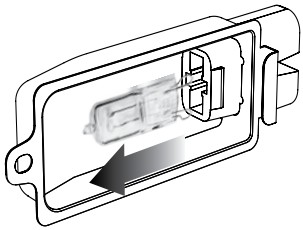
WARNING

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

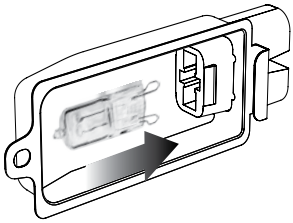
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the left-hand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off,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



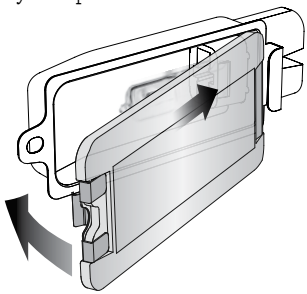
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



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



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



Troubleshooting

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

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen	• The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time. • This is because when the 'preheating' alert sounds, signaling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. Therefore, the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.
The LCD screen displays 'E01'	• The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and contact Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E02'	• The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and contact Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E03'	• The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in. • Contact Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.
The LCD screen displays 'E06'	• The LCD screen will display 'E06' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and contact Breville Consumer Support.
The LCD screen displays 'E10'	• The LCD screen will display 'E10' if there is a problem communicating with the Wi-Fi module. Remove the plug from the power outlet for 30 seconds, then plug back in. • Contact Breville Consumer Support if the 'E10' message continues.
The LCD screen displays 'E11'	• The LCD screen will display 'E11' if the oven had encountered an issue in the App. Please check the App for more information and details.
The temperature changes when the convection button is pressed	• This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.
Noise from control panel	• During cooking, a cooling fan turns on to protect sensitive electronic components from overheating. This fan can sometimes remain on for a few minutes after cooking has finished.

the Joule™ Oven Air Fryer Pro

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Contenu

2 Breville recommande la sécurité d'abord
9 Composants
11 Fonctions
14 Connexion de votre four
15 Fonctions du four
- Capteur sensoriel de la porte 16
- Plateau magnétique auto-rétractable 16
- Volume du signaleur 16
- Rappel de rotation 16
- A Bit More™ 17
- Favoris 17
- Fonction Pain grillé 18
- Fonction Bagel 19
- Fonction Cuire 20
- Fonction de friture à air chaud 21
- Fonction Griller 22
- Fonction Rôtir 23
- Fonction Pizza 24
- Fonction Biscuits 25
- Fonction Levée de pain 26
- Fonction Réchauffer 27
- Fonction Mijoter (Cuisson lente) 28
- Fonction Maintenir au chaud 29
- Fonction Déshydrater 30

31 Entretien et nettoyage
- Remplacement de la lampe du four 32

34 Résolution des problèmes

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ D'ABORD

Chez Breville®, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Nous concevons et fabriquons nos produits en priorisant la sécurité de leurs utilisateurs, votre sécurité. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR CONSULTATION FUTURE

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base en matière de sécurité doivent toujours être suivies, notamment :
- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.

- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ni pour aucune autre utilisation que celle prévue. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.

SÉCURITÉ ET ÉLECTRICITÉ

- N'utilisez pas l'appareil près du bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, résistante à la chaleur et propre.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface recouverte de tissu, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert, ou s'il touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chauffés.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau (ni dans tout autre liquide).
- Lorsque vous faites fonctionner le four, gardez un espace minimal de 10 cm (4 po) des deux côtés de l'appareil et de 15 cm (6 po) au-dessus ce celui-ci.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les casseroles, plats et accessoires tels que la grille à grillades et la rôtissoire incluses, qui contiennent de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de rôtissoires ou de plats sur la porte vitrée.
- Ne laissez pas la porte ouverte pendant de longues périodes.
- Ne stockez aucun article sur le dessus du four lorsqu'il est en marche, à l'exception de ceux décrits dans la section page 32 de ce manuel.
- Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou d'autres matériaux inflammables dans le four.
- Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.
- Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de casseroles et de plats faits de maté-

riaux autres que le métal. Assurez-vous que les casseroles et les plats sont conçus pour aller au four avant de les utiliser.

- Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation des couvercles dans le four, car la pression dans une casserole ou un plat couvert peut entraîner l'expulsion d'ingrédients chauds ou la fissuration du plat. Ne placez pas de récipients scellés ou hermétiques dans le four.
- Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent créer un incendie ou un risque d'électrocution.
- L'utilisation d'accessoires et d'ustensiles non recommandés ou non fournis avec ce four peut provoquer des blessures.
- Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éteindre le four, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT sur le panneau de commande. Le four est éteint lorsque le rétroéclairage du bouton s'éteint.
- Pour déconnecter le four, éteignez-le, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Si l'appareil doit être nettoyé, déplacé ou stocké, assurez-vous toujours de l'éteindre, de débrancher le cordon de la prise de courant et de laisser refroidir le four complètement.
- Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique. Les nettoyants abrasifs peuvent endommager le revêtement des surfaces.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs, ou des rallonges, sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Arrêtez immédiatement l'utilisation et communiquez avec l'assistance clientèle de Breville.
- L'entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques que cette utilisation implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.

⚠ AVERTISSEMENTS

- Pour éviter tout choc électrique, débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Pour réduire le risque D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE, D'EXPOSITION À DES RAYONS UV EXCESSIFS OU DE BLESSURES CORPORELLES :
- Débranchez toujours le four et laissez toutes les pièces (y compris le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre et l'enveloppe) refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule.
- Utilisez uniquement une ampoule de four de 25 W maximum, 120 V, de type G9 avec filtre UV.
- Utilisez toujours un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule et ne touchez pas directement la surface car l'huile de votre peau peut endommager l'ampoule.
- Ne regardez pas directement une ampoule incandescente.
- Gardez l'ampoule à distance des matériaux qui pourraient brûler.
- L'ampoule devient brûlante rapidement. N'utilisez que le bouton d'éclairage pour allumer la lumière.
- N'utilisez pas la lampe si le boîtier de l'ampoule, le couvercle en verre, le filtre UV ou l'enveloppe sont manquants ou endommagés.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE MODÈLE BOV950

- Il est recommandé de faire fonctionner le four sur un circuit dédié séparé des autres appareils. Consultez un électricien agréé et qualifié en cas de doute.
- Le four est en mode veille lorsque le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint. L'interaction avec l'une des commandes désactive le mode veille du four.
- Nettoyez régulièrement le plateau ramasse-miettes. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, consultez la page 31.

SÉCURITÉ DES TECHNOLOGIES Bluetooth®, Wi-Fi™ PAR L'INTERMÉDIAIRE DE L'APPLI

- Les appareils connectés sont conçus pour offrir une expérience connectée tout en protégeant vos données. L'installation et la configuration de ces produits impliquent d'autres produits numériques dans votre maison, tels que les téléphones intelligents, les tablettes, les modems et les routeurs Wi-Fi. Nous vous recommandons d'appliquer les meilleures pratiques concernant la sécurité de ces appareils.
- Ce four est compatible avec les technologies Wi-Fi et Bluetooth et peut être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile. Pour configurer la connexion entre le four et un appareil mobile, vous devez télécharger l'application depuis l'App Store d'Apple ou de Google Play. Reportez-vous à la section Connexion de votre four sur page 14 pour plus d'informations.
- Pour désactiver la commande à distance, appuyez sur le bouton ARRÊT de l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

DÉCLARATION DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DE COMMUNICATION (FCC)

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

REMARQUE

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les brouillages dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radio-fréquentielle et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer le brouillage des communications radio. Cependant, l'absence de brouillage pour une installation particulière n'est pas garantie.

- Si cet équipement cause un brouillage de la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé àessayer de corriger le brouillage par une ou plusieurs des mesures suivantes :
  - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
  - Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
  - Connectez l'équipement à une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est connecté.
  - Consultez le détaillant ou un technicien spécialisé en radio ou télévision pour obtenir de l'aide.
- Déclaration d'IC sur l'exposition aux radiations:
  - Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations définies par le Canada pour des environnements non contrôlés.
  - Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimum de 20 cm entre l'antenne et votre corps.
  - Cet émetteur ne doit pas être installé au même endroit ni utilisé avec une autre antenne ou un autre émetteur.

ÉLIMINATION (en respectant l'environnement)

Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être confié à un centre de collecte des déchets des autorités locales désigné à cet effet ou à un détaillant proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec les autorités locales responsables.

INSTRUCTIONS RELATIVES À UN CORDON COURT

- Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou du dessus de table où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

FICHE BREVILLE ASSIST® PLUG

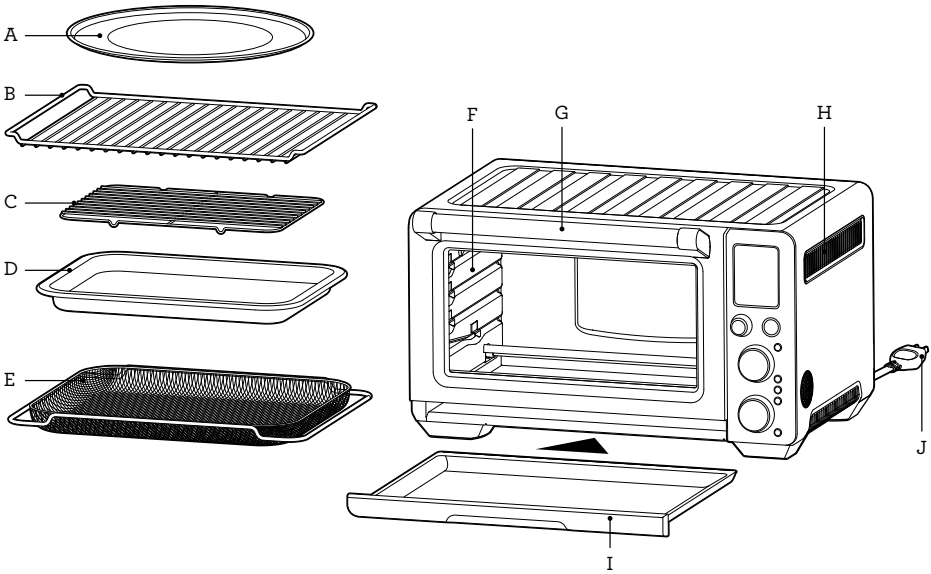
- Votre appareil Breville est livré avec une fiche Assist® Plug unique, conçue de manière pratique avec un trou de doigt facilitant le retrait de la prise de courant.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE MÉMOIRE

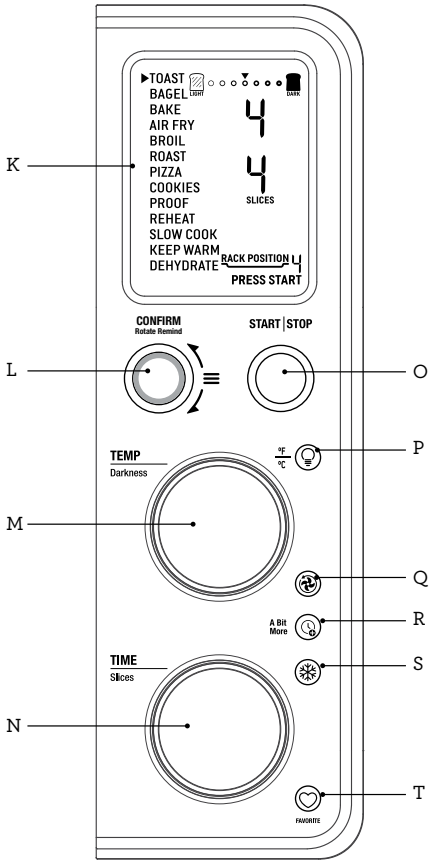
- Veuillez noter que pour mieux servir nos clients, un stockage interne de mémoire a été intégré à votre appareil. Ce stockage de mémoire se compose d'une petite puce pour collecter certaines informations sur votre appareil, y compris sa fréquence d'utilisation et la manière dont il est utilisé. Dans le cas où votre appareil nous est renvoyé pour réparation, les informations recueillies sur la puce nous permettent de réparer rapidement et efficacement votre appareil. Les informations collectées constituent également une ressource précieuse dans le cadre du développement de futurs appareils afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le domicile dans lequel le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez communiquer avec nous à l'adresse privacy@breville.com.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Plaque à pizza antiadhésive de 13 po
B. Grilles métalliques (x 2)
Réversibles pour 8 positions de grilles différentes
C. Grille de cuisson 9 po x 13 po
D. Plaque de cuisson émaillée de 9 po x 13 po
E. Panier à frire et déshydrater à l'air chaud
F. Lampe de four
G. Poignée de porte
H. Fentes de ventilation
I. Plateau ramasse-miettes
J. Fiche Breville Assist® Plug



K. Écran LCD

L. Molette de réglage CONFIRMER et bouton RAPPEL DE ROTATION

M. Molette de réglage de TEMPÉRATURE et commande de brunissement du pain grillé et des bagels

N. Molette de réglage de TEMPS et commande de sélection « pain grillé et tranche de bagel »

O. Bouton MARCHE/ARRÊT
Bouton Démarrer et Confirmer lors de l'utilisation des recettes guidées connectées.

P. Bouton de conversion LAMPE DU FOUR/ température

Q. Bouton CONVECTION et SUPER CONVECTION

R. Bouton A BIT MORE™

S. Bouton ALIMENTS CONGELÉS

T. Bouton FAVORIS

Accessoires vendus séparément :

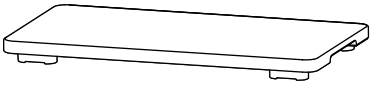
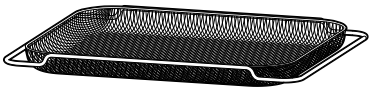
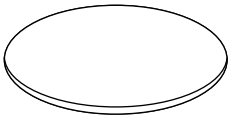


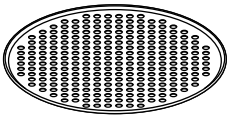
Planche à découper en bambou



Panier à frire et déshydrater à l'air chaud



Pierre à pizza



Plaque à pizza antiadhésive

Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

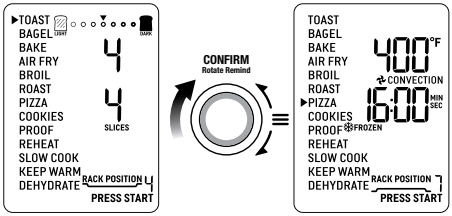
Ce guide est conçu pour la première utilisation

Pour consulter les consignes de sécurité et obtenir plus d'informations, reportez-vous au reste du manuel d'instructions.

PRÉPARATION DU FOUR

Afin d'éliminer toute substance protectrice sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide pendant 16 minutes. Assurez-vous que la zone est bien ventilée car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sûres et ne nuisent pas aux performances du four.

1. Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
2. Retirez le plateau ramasse-miettes, les grilles métalliques, grille à grillades, le plat à rôtir, le panier à frire et déshydrater à l'air chaud et la plaque à pizza de l'emballage en polymousse. Lavez-les avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. Installez le four sur une surface plane et stable. Lorsque vous faites fonctionner le four, gardez un espace minimal de 10 cm (4 po) des deux côtés de l'appareil et de 15 cm (6 po) au-dessus de celui-ci.
5. Insérez le plateau ramasse-miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique reliée à la terre.
7. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Les options de fonction apparaîtront avec un indicateur sur le réglage PAIN GRILLÉ.
8. Tournez la molette de réglage CONFIRMER vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA.



9. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le bouton s'illuminera en rétroéclairage rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
10. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant. Une fois que le four aura complété le cycle de préchauffage, une alerte retentira.
11. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours.
12. Au terme du cycle de cuisson, le signal d'alerte du four retentira, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.
13. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

ELEMENT IQ®

The Joule™ Oven Air Fryer Pro intègre la fonction Element iQ®, une technologie de cuisson qui ajuste la puissance des éléments chauffants pour cuire les aliments plus uniformément et plus rapidement. Chacune des fonctions du four est préréglée avec notre réglage recommandé, mais nous vous suggérons d'expérimenter et de les ajuster en fonction de la recette, de la quantité de nourriture et de vos goûts personnels.

APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES FACULTATIFS	PRÉCONFI-GURATIONS	PRÉCHAUF-FER	GAMME
PAIN GRILLÉ (TOAST)	4	ALIMENTS CONGELÉS A BIT MORE™	Brunissement 4 Tranches 4	Non	Brunissement 1-7 Tranches 1-9
BAGEL	4	ALIMENTS CONGELÉS A BIT MORE™	Brunissement 4 Tranches 4	Non	Brunissement 1-7 Tranches 1-10
CUIRE (BAKE)	6	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	325 °F (165 °C) 30 minutes Convection	Oui	120 °F (50 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 72 heures
FRITURE À AIR CHAUD (AIR FRY)	3	CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	400 °F (205 °C) 18 minutes Super Convection	Oui	300 °F (150 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 1 heure
GRILLER (BROIL)	1-2	A BIT MORE™	Élevée	Non	Basse, moyenne, élevée Jusqu'à 20 min
RÔTIR (ROAST)	6	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	400 °F (205 °C) 1 heure Convection	Oui	120 °F (50 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 72 heures
PIZZA	7	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION DES ALIMENTS CONGELÉS A BIT MORE™	400 °F (205 °C) 16 minutes Convection Aliments congelés	Oui	300 °F (150 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 1 heure

FONCTION	POSITION DE GRILLE SUGGÉRÉE	RÉGLAGES FACULTATIFS	PRÉCONFI-GURATIONS	PRÉCHAUF-FER	GAMME
BISCUITS (COOKIES)	5	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	325 °F (165 °C) 11 minutes Convection	Oui	300 °F (150 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 1 heure
LEVÉE DE PAIN (PROOF)	Divers	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	85 °F (29 °C) 1 heure Convection	Non	80 °F (27 °C) à 100 °F (38 °C) Jusqu'à 24 heures
RÉCHAUF-FER (REHEAT)	Divers	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE ALIMENTS CONGELÉS RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	325 °F (165 °C) 15 minutes Convection	Non	160 °F (70 °C) à 480 °F (250 °C) Jusqu'à 2 heure
MIJOTER (SLOW COOK)	8	A BIT MORE™	Basse 8 heures Convection	Oui	Élevée de 2 à 12 heures Basse de 4 à 72 heures Automatique : Maintenir au chaud Pendant 2 heures
MAINTENIR AU CHAUD (KEEP WARM)	Divers	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	160 °F (70 °C) 1 heure Convection	Non	110 °F (45 °C) à 200 °F (95 °C) Jusqu'à 72 heures
DÉSHYDRA-TER (DEHY-DRATE)	3	CONVECTION / SUPER CONVECTION CONVERSION DE TEMPÉRATURE RAPPEL DE ROTATION A BIT MORE™	125°F (52°C) 12 heures Super convection	Non	86 °F à 176 °F Jusqu'à 72 heures

Connexion de votre four

The Joule™ Oven Air Fryer Pro est compatible avec la technologie Wi-Fi et peut être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile.*

Si l'appareil n'est pas connecté au Wi-Fi, le four peut toujours être utilisé par l'intermédiaire du panneau de commande, de la même manière qu'un four sans connexion réseau.

REMARQUE

* Nous travaillons constamment à l'amélioration de l'application, ce qui peut entraîner des changements dans les fonctionnalités et les étapes de configuration. Veuillez vous reporter aux instructions de la dernière version de l'application pour vous guider tout au long du processus de configuration.

CONFIGURATION INITIALE

Téléchargez l'application depuis l'App Store d'Apple ou de Google Play.

COUPLAGE DE VOTRE FOUR

ÉTAPE 1 : Ouvrez l'application, appuyez sur l'icône du four dans le coin supérieur droit.

ÉTAPE 2 : Appuyez sur « Ajouter un four ».

ÉTAPE 3 : Appuyez pour sélectionner le four The Joule Oven Air Fryer Pro.

ÉTAPE 4 : Appuyez sur le bouton CONFIRMER de votre four.

ÉTAPE 5 : Sélectionnez un réseau Wi-Fi.

ÉTAPE 6 : Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi.

ÉTAPE 7 : Donnez un nom à votre four.

ÉTAPE 8 : Si vous le souhaitez, activez les notifications poussées.

ÉTAPE 9 : Maintenant que le four est connecté, appuyez sur l'icône du four en haut à droite pour afficher son état.

REMARQUES

- Il n'y a pas de limite au nombre d'appareils pouvant être connectés sur l'application.
- Reconnectez le four à votre réseau Wi-Fi lorsque vous installez un nouveau routeur, en suivant ces étapes.

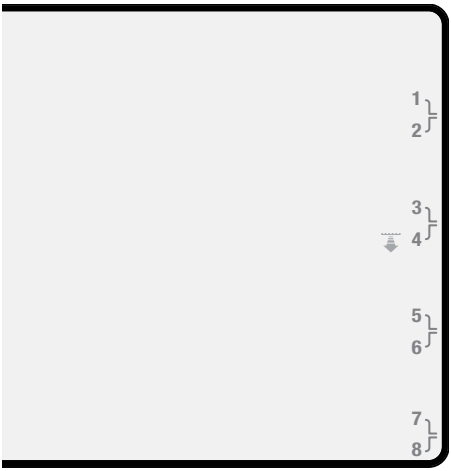
FAIRE UNE RECETTE DEPUIS L'APPLICATION

Lorsque vous utilisez l'application, une expérience Joule complète est disponible avec des recettes guidées, des trucs et conseils ainsi que l'expérience culinaire automatisée multi-événement : le pilote automatique Joule. Breville et ChefSteps créent des recettes adaptées au four qui contiennent des conseils et différentes techniques culinaires. Commencez par les recettes d'intégration afin de vous familiariser avec le four, puis explorez la gamme de recettes dans l'application et débloquez des programmes de cuisson spéciaux pour des dizaines de plats épatants.

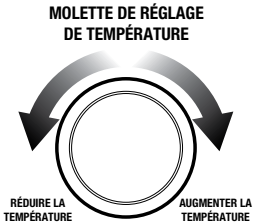
Fonctions du four

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR BREVILLE

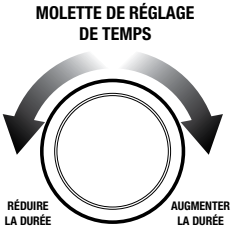
1. Insérez la grille dans la position de grille souhaitée. Les positions de grille sont imprimées sur le côté gauche de la fenêtre de la porte du four. Il y a quatre positions de rainure d'insertion. La grille peut être insérée soit vers le haut soit vers le bas pour permettre deux positions de grille pour chaque rainure.



2. Tournez la molette de réglage CONFIRMER vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
3. Le chiffre en haut à droite de l'écran LCD indique la température de cuisson préréglée pour le réglage sélectionné. Pour les réglages PAIN GRILLÉ et BAGEL, il indique le niveau de brunissement. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter.



4. Le chiffre au bas de l'écran LCD indique la température de cuisson préréglée pour le réglage sélectionné. Pour les réglages PAIN GRILLÉ et BAGEL, il indique le nombre de tranches. Tournez la molette de réglage de TEMPS vers la gauche pour réduire le temps de cuisson ou vers la droite pour l'augmenter.



5. Pour les réglages sans cycle de préchauffage (PAIN GRILLÉ, BAGEL, GRILLER, MAINTENIR AU CHAUD, LEVÉE DE PAIN, RÉCHAUFFER, DÉSHYDRATER), placez les aliments directement sur la grille métallique, dans le panier à frire et déshydrater à l'air chaud, la plaque à pizza, grille à grillades ou sur le plat à rôtir. Assurez-vous que les aliments sont centrés dans le four pour une cuisson plus uniforme.

a) Fermez la porte du four.

b) Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.

c) La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées pendant le cycle de cuisson.

6. Pour les réglages qui comportent un cycle de préchauffage (CUIRE, RÔTIR, FRITURE À AIR CHAUD, BISCUITS, MIJOTER), appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT avant de placer les aliments dans le four. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD affichera « PRÉCHAUFFAGE » en clignotant pendant que le four réchauffe.
7. Lorsque le four est prêt à être utilisé, le clignotement « PRÉCHAUFFAGE » s'arrête; l'alerte du four retentit et la minuterie commence le compte à rebours. Placez les aliments directement sur la grille métallique, dans le panier à frire et déshydrater à l'air chaud, la plaque à pizza, la grille à grillades ou sur le plat à rôtir. Assurez-vous que les aliments sont centrés dans le four pour une cuisson plus uniforme.

a) Fermez la porte du four.

b) La minuterie poursuivra le compte à rebours. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées pendant le cycle de cuisson.

c) Au terme du cycle de cuisson, le signal d'alerte du four retentira, le bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

REMARQUE

Le cycle de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Cela annulera le cycle et le rétroéclairage du bouton disparaîtra.

REMARQUE

Appuyez sur le bouton CONVECTION pour choisir entre « Aucune convection », « Convection » et « Super convection ». Les fonctions convection et la super convection peuvent ajuster la température pour compenser. La super convection procurera plus de croustillance à votre aliment.

CAPTEUR SENSORIEL DE LA PORTE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la minuterie s'arrêtera et la lumière s'allumera.

Lorsque la porte est fermée, la minuterie reprendra le compte à rebours et la lumière restera allumée pendant 30 secondes avant de s'éteindre. Si la porte

est ouverte pendant plus de 10 minutes pendant la cuisson, les éléments chauffants s'éteignent.

PLATEAU MAGNÉTIQUE AUTO-RÉTRACTABLE

Lorsque la grille est insérée en position de grille 3 ou 4, elle s'éjecte automatiquement à mi-chemin hors du four lorsque la porte est ouverte afin que vous puissiez facilement retirer vos aliments.

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

VOLUME DU SIGNALEUR

Le volume du signaleur peut être réglé à partir de l'appareil connecté par l'intermédiaire de l'application pilotant le four.

RAPPEL DE ROTATION

Lors de la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles en même temps, utilisez la fonction « Rappel de rotation » pour vous rappeler de changer la position des aliments dans le four pour des résultats plus uniformes et cohérents. La fonction « Rappel de rotation » est disponible pour les fonctions suivantes : CUIRE, RÔTIR, MAINTENIR AU CHAUD, LEVÉE DE PAIN, PIZZA, FRITURE À L'AIR, RÉCHAUFFER, BISCUITS ET DÉSHYDRATER.

1. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction souhaitée.
2. Appuyez sur la molette de réglage CONFIRMER. « Rappel de rotation » s'affiche sur l'écran LCD.

3. Suivez les étapes de la fonction que vous avez sélectionnée et commencez à cuire vos aliments.
4. Lorsqu'il est temps de changer la position des grilles, l'alerte de rappel de rotation retentit et les mots « Rappel de rotation » clignotent à l'écran. L'alerte de rappel de rotation continuera de retentir toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que la molette de réglage CONFIRMER soit pressée pour désactiver la fonction.

REMARQUE

Lors de la cuisson d'aliments dans des moules à pâtisserie ou d'autres récipients de cuisson sur plusieurs grilles, il est suggéré de laisser suffisamment d'espace entre les grilles et d'éviter d'utiliser la position de la grille supérieure en raison de la proximité des éléments chauffants.

Dans la plupart des cas, les positions de grille 3 et 7 ou 4 et 8 donneront les meilleurs résultats. Lors de l'utilisation de paniers à frire et déshydrater à l'air chaud, il n'est pas nécessaire de laisser de l'espace entre les positions des grilles.

A BIT MORE™

Utilisez la fonction A BIT MORE™ lorsque la cuisson est terminée et que vos aliments ne sont pas tout à fait cuits ou assez chauds.

Par exemple : Fonction Bagel

1. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction Bagel.
2. Ajustez le paramètre de brunissement.
3. Sélectionnez le nombre de moitiés de bagel.
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer l'opération de grillage de bagel.
5. À la fin du processus de grillage, si vous pensez que les aliments nécessitent un temps de cuisson supplémentaire, fermez la porte du four et appuyez sur le bouton A BIT MORE™ pour prolonger le temps de cuisson. La minuterie lancera le compte à rebours.

REMARQUE

La fonction A BIT MORE™ ne s'activera pas si aucune fonction de cuisson précédente n'est exécutée.

FAVORIS

Le réglage FAVORIS peut enregistrer votre réglage de cuisson préféré et le plus utilisé.

En appuyant sur un bouton, votre programme préféré peut être répété à maintes reprises.

Pour activer votre réglage préféré :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et le préréglage de cuisson préférés à définir comme favoris.
   Par exemple : Fonction = Pain grillé | Brunissement = 4 | Tranches = 2
2. Depuis l'interface du four, appuyez sur le bouton FAVORIS et maintenez-le enfoncé. Le four émettra une tonalité brève et une icône en forme de cœur apparaîtra sur l'écran LCD.
3. Appuyez sur le bouton COMMENCER pour enregistrer les paramètres sélectionnés comme FAVORIS. Une icône en forme de cœur sur l'écran LCD indique que le réglage sélectionné est enregistré.

REMARQUE

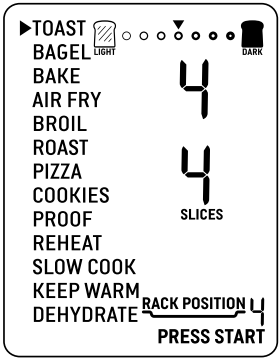
Le four enregistre le réglage pour une utilisation future. Appuyez sur le bouton FAVORIS pour afficher le paramètre FAVORIS enregistré à l'écran. Pour modifier votre paramètre FAVORIS à tout moment, répétez les étapes ci-dessus.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES :

FONCTION PAIN GRILLÉ

La fonction PAIN GRILLÉ fait dorer et croustiller l'extérieur de votre pain tout en gardant l'intérieur doux et humide. Cette fonction est également idéale pour les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérez la grille dans la position de grille 4.
2. Placez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille pour un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction PAIN GRILLÉ. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de brunissement « 4 », tandis que le chiffre du bas indique le nombre préréglé de tranches de pain « 4 ».



5. Les réglages du brunissement et du nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.

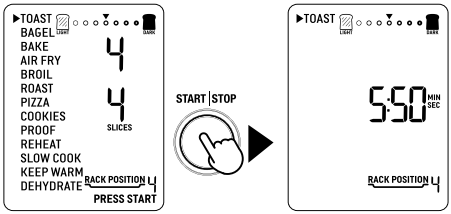
a) Le réglage de brunissement est indiqué par la rangée de cercles en haut de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le réglage de brunissement ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera selon le paramètre sélectionné.

À titre indicatif :

Couleur de pain grillée souhaitée	Réglage
Léger	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

Le nombre de tranches est indiqué par le dernier chiffre affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de tranches ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de « 1 » à « 9 ».

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer l'opération de grillage. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. La durée peut être réglée pendant le cycle de grillage en tournant la molette de réglage de TEMPS. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



8. Au terme du cycle de PAIN GRILLÉ, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

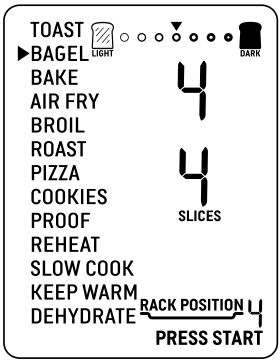
REMARQUE

Le temps de cuisson dépend d'un certain nombre de variables, y compris la température dans le four, de sorte que le temps peut varier, même avec les mêmes réglages de couleur et de tranches. Ceci afin d'obtenir des résultats cohérents et constants.

FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL rend croustillant la face intérieure coupée de votre bagel tout en ne grillant que légèrement l'autre face. Cette fonction est également idéale pour griller des crumpettes ou des pains de spécialité tranchés épais qui nécessitent un côté plus grillé que l'autre.

1. Insérez la grille dans la position de grille 4.
2. Placez les moitiés de bagel aussi près que possible du centre de la grille pour un grillage optimal.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction Bagel. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de brunissement « 4 », tandis que le chiffre du bas indique le nombre préréglés de demi-bagels « 4 ».



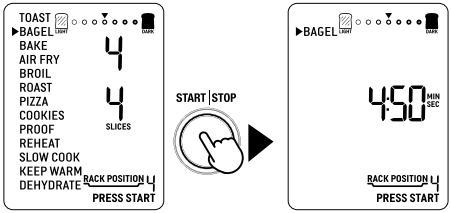
5. Les réglages du brunissement et le nombre de demi-bagels peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.

a) Le réglage de brunissement est indiqué par la rangée de cercles en haut de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE vers la gauche pour réduire le réglage de brunissement ou vers la droite pour l'augmenter. Le triangle au-dessus des cercles se déplacera selon le paramètre sélectionné.

Couleur de pain grillée souhaitée	Réglage
Léger	1 ou 2
Moyen	3, 4 ou 5
Foncé	6 ou 7

Le nombre de tranches est indiqué par le dernier chiffre affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS vers la gauche pour réduire le nombre de demi-bagels ou vers la droite pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de « 1 » à « 10 ».

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction BAGEL. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. La durée peut être réglée pendant le cycle BAGEL en tournant la molette de réglage de TEMPS. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.



8. Au terme du cycle BAGEL, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

REMARQUE

L'intérieur (côté coupé) du bagel doit toujours être tourné vers le haut en direction des éléments chauffants supérieurs. Cela permet au côté coupé de devenir croustillant tandis que la croûte n'est que légèrement grillée.

Si vous préférez que les deux faces de vos demi-bagels soient également croustillantes, nous vous recommandons d'utiliser la fonction PAIN GRILLÉ pour faire griller votre bagel coupé.

FONCTION CUIRE

La fonction CUIRE cuit les aliments de manière uniforme et intégrale. Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. La fonction CUIRE est également idéale pour la cuisson de plats congelés préemballés comme les lasagnes et les pâtés.

1. Insérez la grille dans la position de grille 6. Notez que certains produits de pâtisserie, tels que les brownies, peuvent être plus adaptés à la position de grille 5.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction CUIRE. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage CUIRE de « 325 °F » (165 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de demi-bagels « 30:00 MIN/SEC ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.

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

a) La température de cuisson est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de cuisson de 120 °F/50 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Tournez la molette de réglage de TEMPS pour préciser la durée de cuisson. Les temps de cuisson maximaux peuvent être réglés comme suit :

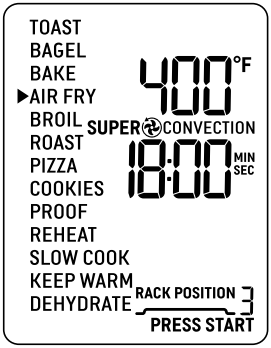
> 390 °F/200 °C	jusqu'à 4 heures
300 °F/150 °C à 390 °F/200 °C	jusqu'à 8 heures
210 °F/100 °C à 300 °F/150 °C	jusqu'à 12 heures
< 210 °F/100 °C	jusqu'à 72 heures

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction CUIRE. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura terminé le préchauffage, une alerte retentira et les aliments pourront être insérés dans le four.
7. Placez les aliments sur le plat à rôtir inclus ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés. Fermez la porte du four.
8. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La durée peut être réglée pendant le cycle de cuisson en tournant les molettes de réglage de TEMPS et de TEMPÉRATURE correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. Au terme du cycle CUIRE, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION DE FRITURE À AIR CHAUD

La fonction de FRITURE À AIR CHAUD combine une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour produire une cuisson croustillante et dorée.

1. Assurez-vous que la position 3 de la grille, ou toute autre position souhaitée pour le panier à frire et déshydrater à l'air chaud, est vide.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction de FRITURE À AIR CHAUD. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de FRITURE À AIR CHAUD de « 400 °F » (205 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 18:00 MIN/SEC ». Le préréglage de SUPER CONVECTION sera également affiché.



4. Les réglages de température et de durée pour la fonction friture à air chaud peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de FRITURE À AIR CHAUD.

a) La température de FRITURE À AIR CHAUD est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de FRITURE À AIR CHAUD de 300 °F/150 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Le temps de cuisson pour la FRITURE À AIR CHAUD est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler la durée jusqu'à 1 heure.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction de FRITURE À AIR CHAUD. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura terminé le préchauffage, une alerte retentira et les aliments pourront être insérés dans le four.
7. Disposez les aliments de façon régulière dans le panier à frire et déshydrater à l'air chaud. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux. Posez le panier à frire et déshydrater à l'air chaud sur la grille, puis fermez la porte du four.
8. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La durée et la température peuvent être réglées pendant le cycle de FRITURE À AIR CHAUD en tournant les molettes de réglage de TEMPS et de TEMPÉRATURE correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. Au terme du cycle de FRITURE À AIR CHAUD, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

REMARQUE IMPORTANTE

Lors de la cuisson d'aliments gras (par exemple des ailes de poulet), utilisez une rôtissoire au lieu d'un panier à frire et déshydrater à l'air chaud pour éviter que l'huile ne s'écoule. Jetez l'excès d'huile entre les lots.

REMARQUE

Vous pouvez installer un total de 4 paniers à frire et déshydrater à l'air chaud dans ce four. Visitez le site www.breville.com pour plus d'informations sur l'achat de paniers à frire et déshydrater à l'air chaud supplémentaires.

FONCTION GRILLER

La fonction GRILLER est idéale pour la cuisson de sandwichs ouverts, de fines coupes de viande, de volaille et de poisson, de saucisses et de légumes. La cuisson au gril peut également être utilisée pour dorer le dessus des plats en casserole, des gratins et des desserts.

1. Insérez la grille dans la position de grille 1 ou 2.
2. Insérez la grille à grillades incluse dans le plat à rôtir. Placez les aliments sur la grille à grillades inclus ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction GRILLER. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le préréglage de puissance de niveau « ÉLEVÉ », tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 10:00 MIN/SEC ».

5. Les réglages de puissance et de durée du grillage peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.

a) Le niveau de puissance de grillage est affiché en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la puissance du grillage sur l'un des trois niveaux de puissance : Niveau de puissance de grillage « ÉLEVÉ », « MOYEN » ou « FAIBLE ».

b) Le temps de grillage est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler la durée jusqu'à 20 minutes.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction de GRILLAGE. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. Le niveau de puissance de grillage et la durée peuvent être réglés pendant le cycle de grillage en tournant les molettes de réglage de TEMPS et de TEMPÉRATURE correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. Au terme du cycle de GRILLER, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION RÔTIR

La fonction RÔTIR est idéale pour cuire une variété de viandes et de volailles. La nourriture sera tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur.

1. Insérez la grille dans la position de grille 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction RÔTIR. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique la température de rôtissage préréglée de « 400 °F » (205 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 1:00 HR/MIN ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.

4. Les réglages de température, de durée et de convection peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.

a) La température de rôtissage est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de rôtissage de 120 °F/50 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Tournez la molette de réglage de TEMPS pour préciser la durée de cuisson. Les temps de cuisson maximaux peuvent être réglés comme suit :

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

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction RÔTIR. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura terminé le préchauffage, une alerte retentira et les aliments pourront être insérés dans le four.
7. Placez les aliments sur le plat à rôtir inclus ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés. Fermez la porte du four.
8. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La durée et la température peuvent être réglées pendant le cycle de grillage en tournant les molettes de réglage de TEMPS et de TEMPÉRATURE correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. Au terme du cycle de RÔTIR, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA fait fondre et dorer le fromage et les garnitures, tout en rendant croustillante la croûte de pizza.

1. Insérez la grille dans la position de grille 7.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction PIZZA. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de la fonction PIZZA de « 400 °F » (205 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 16:00 MIN/SEC ». Les préréglages de CONVECTION et d'aliments CONGELÉS seront également affichés.

4. Les réglages de température, de durée, de convection et de décongélation propres à la fonction pizza peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle.

a) La température de cuisson de la pizza est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de 300 °F/150 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Tournez la molette de réglage de TEMPS pour préciser la durée de cuisson. Les temps de cuisson maximaux peuvent être réglés comme suit :

300 °F/150 °C à 480 °F/250 °C	jusqu'à 1 heure

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction PIZZA. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura atteint la température préréglée, une alerte retentira.
7. Placez les aliments sur la plaque à pizza incluse, au centre de la grille, pour que l'air circule de tous côtés du plat. Fermez la porte du four.
8. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La durée et la température peuvent être réglées pendant le cycle de cuisson de la PIZZA en tournant les molettes de réglage de TEMPS et de TEMPÉRATURE correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. Au terme du cycle PIZZA, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

REMARQUE

Si vous choisissez d'utiliser la plaque à pizza incluse, placez-la dans le four pendant le cycle de préchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Placez délicatement la pizza sur la plaque à pizza préchauffée.

REMARQUE SUR LES PIERRES À PIZZA

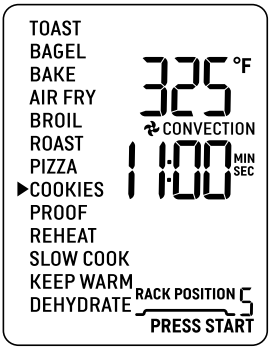
Lors de l'utilisation d'une pierre à pizza, il est nécessaire de préchauffer la pierre, sans pizza, pour des résultats optimaux.

1. Insérez la grille dans la position de grille 7.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille pour que l'air circule sur tous ses côtés.
3. Fermez la porte.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction PIZZA. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de la fonction PIZZA de « 400 °F » (205 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 16:00 MIN/SEC ». Les préréglages de CONVECTION et d'aliments CONGELÉS seront également affichés.
5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction PIZZA. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura terminé le préchauffage, une alerte retentira.
7. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours.
8. Au terme du cycle, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.
9. Ouvrez la porte du four et placez délicatement la pizza sur la pierre à pizza préchauffée.
10. Sélectionnez les réglages de température, de durée, de convection et les paramètres Frais ou Congelé, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour redémarrer le cycle PIZZA.

FONCTION BISCUITS

La fonction BISCUITS est idéale pour la cuisson de biscuits maison, les préparations à biscuit issues du commerce et d'autres friandises cuites au four.

1. Insérez la grille dans la position de grille 6.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction BISCUITS. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le réglage de cuisson des BISCUITS de « 325 °F » (165 °C) , tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 11:00 MIN/SEC ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.



4. Les réglages de température, de durée, de convection et de décongélation propres à la cuisson des BISCUITS peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle BISCUITS.

a) La température de cuisson des BISCUITS est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de cuisson de 210 °F/100 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

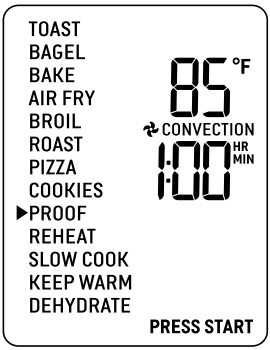
b) Le temps de cuisson pour les BISCUITS est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler l'heure jusqu'à 1 heure pour des températures de 210 °F/100 °C à 480 °F/250 °C.

5. Appuyez sur le bouton COMMENCER/ ARRÊTER pour lancer la fonction BISCUITS. Le bouton s'illuminera en rétroéclairage rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
6. Une fois que le four aura terminé le préchauffage, une alerte retentira et les aliments pourront être insérés dans le four.
7. Placez les aliments sur le plat à rôtir inclus, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés. Fermez la porte du four.
8. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle BISCUITS en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
9. Au terme du cycle BISCUITS, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION LEVÉE DE PAIN

La fonction Levée de pain est conçue pour maintenir avec précision les basses températures, offrant un environnement idéal pour la levée du pain, des petits pains, des pizzas et autres pâtes.

1. Insérez la grille dans la position de grille 8.
2. Placez la pâte dans un récipient allant au four, couvrez ce dernier et placez-le au centre de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction LEVÉE DE PAIN. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique la température de levée de pain préréglée de « 85 °F » (29 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 1:00 HR/MIN ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.



5. Les réglages de température, de durée et de convection pour la levée de pain peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de levée de pain.

a) La température de levée de pain est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de levée de pain de 80 °F/27 °C à un maximum de 100 °F/38 °C.

b) Le temps de cuisson pour la levée de pain est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler la durée jusqu'à 24:00 HR/MIN.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction LEVÉE DE PAIN. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de levée de pain en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

8. Au terme du cycle de LEVÉE DE PAIN, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION RÉCHAUFFER

La fonction RÉCHAUFFER est idéale pour réchauffer doucement les restes sans les brunir ni les dessécher.

1. Insérez la grille dans la position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous réchauffez.
2. Placez les aliments sur le plat à rôtir inclus, la plaque à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction RÉCHAUFFER. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le préréglage de cuisson pour la fonction RÉCHAUFFER de « 325 °F » (165 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 15:00 MIN/SEC ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.

5. Les réglages de température, de durée, de convection et de décongélation propres à la fonction Réchauffer peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de réchauffage.

a) La température de réchauffage est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de cuisson de 160 °F/70 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Le temps de réchauffage est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler la durée jusqu'à 2 heure pour des températures de 160 °F/70 °C à 480 °F/250 °C.

6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction RÉCHAUFFER. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de réchauffage en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
8. Au terme du cycle RÉCHAUFFER, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION MIJOTER (CUISSON LENTE)

La fonction Mijoter propose des profils de cuisson conçus pour de longues périodes de cuisson à basse température.

1. Insérez la grille dans la position de grille 8.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction MIJOTER. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique le préréglage de température « BASSE » pour la fonction MIJOTER, tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 8:00 HR/MIN ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.

4. Les réglages de température et de durée pour la fonction Mijoter peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle MIJOTER.

a) La température de cuisson est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de la fonction Mijoter à l'une des deux températures préréglées : « BASSE » ou « ÉLEVÉE ».

b) Le temps de cuisson est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler l'heure de 4 à 72 heures pour des températures BASSES et de 2 à 12 heures pour des températures ÉLEVÉES.

5. Placez les aliments dans un récipient allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction MIJOTER. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé. Le mot « PRÉCHAUFFAGE » s'affichera sur l'écran LCD en clignotant.
7. Une fois que l'alerte de PRÉCHAUFFAGE a retenti, la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER.
8. Au terme du cycle MIJOTER, le four passera automatiquement à la fonction MAINTENIR AU CHAUD. L'écran LCD affichera « MAINTENIR AU CHAUD » et la minuterie commencera automatiquement le compte à rebours pour une durée de maintien au chaud de « 2:00 HR/MIN ». Le cycle de maintien au chaud peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

REMARQUE

Retirez tout au plus la grille à moitié lorsque vous insérez ou retirez les récipients du four.

Ne déposez pas de récipients lourds sur la vitre du four lorsque la porte est ouverte.

CONSEILS

CONSEILS POUR LA FONCTION MIJOTER

1. Assurez-vous que les récipients vont au four et ne dépassent pas 13 livres lorsqu'ils sont vides.
2. Remplissez les récipients au minimum à la moitié et au maximum aux trois quarts pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante. Pour éviter tout débordement, remplissez au maximum les récipients aux

trois quarts.

3. Faites toujours mijoter les aliments avec un couvercle pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Couvrez les récipients de papier d'aluminium avant de mettre leur couvercle pour mieux conserver l'humidité.
4. Suivez les températures et les durées de cuisson définies dans les recettes à la mijoteuse traditionnelles. Une heure de cuisson en mode « ÉLEVÉ » équivaut à environ une heure et demie à deux heures en mode « BAS ».
5. Les aliments froids prendront plus de temps à cuire que les aliments qui ont été préalablement saisis ou chauffés. Il est recommandé d'ajuster les temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas mijoter des aliments congelés.
6. Coupez les gros morceaux de viande en deux pour permettre à la chaleur de pénétrer plus uniformément.

FONCTION MAINTENIR AU CHAUD

La fonction MAINTENIR AU CHAUD conserve les aliments chauds à une température égale ou supérieure à « 160 °F » (70 °C) , soit la température recommandée pour prévenir la croissance bactérienne.

1. Insérez la grille dans la position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous maintenez au chaud.
2. Placez les aliments sur le plat à rôtir inclus, la poêle à pizza ou tout autre plat allant au four, au centre de la grille pour que l'air circule de tous côtés.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction RÉCHAUFFER. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique la température préréglée de « 160 °F » (70 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 1:00 HR/MIN ». Le préréglage de CONVECTION sera également affiché.

5. Les réglages de température, de durée et de convection peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de réchauffage.

a) La température de réchauffage est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de 110 °F/45 °C à un maximum de 480 °F/250 °C.

b) Tournez la molette de réglage de DURÉE pour préciser le temps de cuisson. Les temps de cuisson maximum peuvent être réglés comme suit :

La température maximale est de 250 °F.	
210 °F/100 °C à 250 °F/150 °C	jusqu'à 12 heures
< 210 °F/100 °C	jusqu'à 72 heures

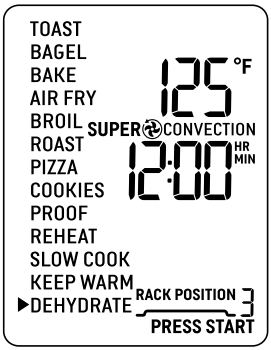
6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction MAINTENIR AU CHAUD. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
7. La minuterie s'affichera et lancera automatiquement le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de réchauffage en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

8. Au terme du cycle MAINTENIR AU CHAUD, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

FONCTION DÉSHYDRATER

La fonction DÉSHYDRATER combine une chaleur faible et stable avec un flux d'air maximisé pour sécher uniformément les aliments sans cuisson ni surchauffe.

1. Disposez les aliments de façon régulière dans le panier à frire à l'air chaud et à déshydrater. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux. Posez le panier à friture à air chaud et déshydratation sur la grille en position 3.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la molette de réglage CONFIRMER jusqu'à ce que l'indicateur dans l'écran LCD atteigne la fonction DÉSHYDRATER. Le premier chiffre en haut de l'écran LCD indique la température de déshydratation préréglée de « 125 °F » (50 °C), tandis que le chiffre du bas indique la durée préréglée de « 12:00 HR/MIN ». Le préréglage de SUPER CONVECTION sera également affiché.



4. Les réglages de température, de durée et de convection pour la fonction de déshydratation peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de déshydratation.

a) La température de déshydratation est affichée en haut sur l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPÉRATURE pour régler la température de déshydratation de 85 °F/30 °C à un maximum de 180 °F/80 °C.

b) Le temps de cuisson est affiché au bas de l'écran LCD. Tournez la molette de réglage de TEMPS pour régler la durée jusqu'à 72 heures.

5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer la fonction DÉSHYDRATER. Le bouton s'illuminera en rouge, l'alerte du four retentira et l'écran LCD deviendra orangé.
6. La minuterie s'affichera et lancera le compte à rebours. La température et la durée peuvent être ajustées pendant le cycle de déshydratation en tournant les molettes de réglage de TEMPÉRATURE et de TEMPS correspondantes. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
7. Au terme du cycle DÉSHYDRATER, le signal d'alerte du four retentira. Le rétroéclairage du bouton MARCHE/ARRÊT s'éteindra et l'écran LCD s'illuminera d'une lumière blanche.

CONSEILS

- Recouvrez le panier à frire à l'air chaud et à déshydrater avec du papier parchemin pour éviter les taches lorsque vous déshydratez des aliments colorés.
- Lorsque vous déshydratez des aliments susceptibles de couler, comme la viande séchée marinée, utilisez la plaque à rôtir incluse pour récupérer le liquide qui s'écoule. Insérez la grille dans la position de grille 8 et placez la plaque à rôtir en son centre.

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est éteint en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

Nettoyage du boîtier externe et de la porte

1. Essuyez le boîtier externe avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Avant de nettoyer, appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four.
2. Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour les vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils rayeraient la surface du four.
3. Essuyez l'écran LCD avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur la surface LCD. Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec ou de nettoyants abrasifs peut rayer la surface.
4. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et d'allumer le four.

AVERTISSEMENT

N'immergez pas le boîtier externe, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, pour prévenir les risques d'électrocution.

Nettoyage de l'intérieur

Les parois intérieures du four comportent un revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile. Pour nettoyer les éclaboussures qui pourraient survenir pendant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Avant de nettoyer, appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four. Évitez de toucher les éléments chauffants en quartz.

AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage des éléments chauffants en quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement toute la longueur de l'élément chauffant au moyen d'une éponge douce et humide ou d'un chiffon doux et humide. N'utilisez aucun type de nettoyant ou de produit de nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant standard pour le four afin de nettoyer l'intérieur du four, car cela endommagerait la surface métallique.
Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage du plateau ramasse-miettes

1. Après chaque utilisation, faites glisser le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Avant de nettoyer, appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau. Séchez soigneusement.
2. Pour éliminer la graisse cuite, faites tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez-le et faites-le sécher soigneusement.
3. Insérez toujours le plateau ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé, avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage de la grille, de la grille chauffante, de la plaque à rôtir et de la poêle à pizza

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez-le et faites-le sécher soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager leur surface.
2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous recommandons de ne pas les mettre au lave-vaisselle.

RANGEMENT

1. Assurez-vous que le four est éteint en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est inséré dans le four, que la grille chauffante est insérée dans la plaque à rôtir, qu'elle repose sur la grille et que cette dernière est placée au milieu du four.
5. Assurez-vous que la porte est fermée.
6. Rangez l'appareil en position verticale et stable, sur ses pieds de support. Ne placez rien sur le dessus du four. Les seules exceptions sont la planche à découper en bambou et le plateau de service Breville facultatifs.

NE RANGEZ AUCUN ARTICLE SUR LE DESSUS DU FOUR.

Le dessus du four est très chaud pendant et après sa mise en marche. Par conséquent, il n'est pas recommandé de ranger des articles sur le dessus du four.

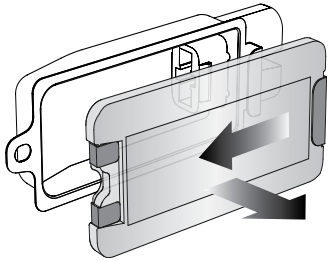
Les seules exceptions sont la planche à découper en bambou et le plateau de service Breville. Ceux-ci peuvent être placés dans la section cannelée sur le dessus du four. Visitez l'adresse www.breville.com pour en savoir plus.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

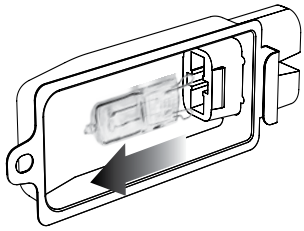
AVERTISSEMENT

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

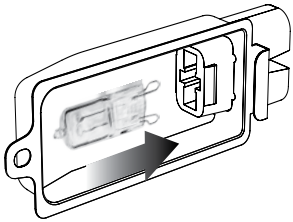
1. Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule.
2. La lampe de four est située à gauche de la cavité du four. Placez vos doigts à l'extérieur du boîtier de la lampe et retirez doucement le couvercle en verre de la paroi du four pour le retirer. Si vous ne parvenez pas à retirer le couvercle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



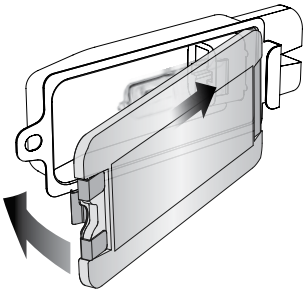
3. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement hors de sa douille.



4. Utilisez un chiffon doux pour insérer la nouvelle ampoule. Utilisez toujours un chiffon doux lorsque vous manipulez l'ampoule et ne touchez pas directement la surface car l'huile de votre peau peut endommager l'ampoule.



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



Résolution des problèmes

PROBLÈMES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le four ne s'allume pas.	• Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise. • Insérez la fiche d'alimentation dans une prise indépendante. • Insérez la fiche d'alimentation dans une autre prise. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire.
Je souhaite réinitialiser mon four aux réglages d'usine par défaut.	• Pour restaurer les paramètres par défaut du four pour chaque fonction, maintenez les boutons FAVORIS et CONGELÉ enfoncés en même temps pendant 5 secondes. REMARQUE : Cette action réinitialisera les paramètres connectés. Reconnectez votre four à votre réseau Wi-Fi et configurez votre application.
Le voyant de l'écran LCD s'est éteint	• Le four passe en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. En mode veille, l'écran LCD cesse de s'allumer. Cependant les options de fonction sont toujours visibles. • Pour réactiver le four lorsqu'il est en mode veille, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT du panneau de commande ou tournez n'importe quelle molette. L'écran LCD s'illuminera de nouveau.
Les pizzas ne cuisent pas uniformément.	• Certaines grandes pizzas peuvent brunir de manière inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza de 180 degrés pour obtenir un brunissement plus uniforme. Essayez d'utiliser la fonction RAPPEL DE ROTATION.
L'éjection magnétique automatique de la grille est trop prononcée lorsque j'ouvre la porte.	• Ouvrez toujours la porte lentement et de façon contrôlée lorsque la grille métallique se trouve à la position 3 ou 4, afin d'éviter qu'elle ne soit éjectée trop rapidement.
Je ne parviens pas à sélectionner le bouton ALIMENTS CONGELÉS	• Le bouton ALIMENTS CONGELÉS ne peut être sélectionné que pour les fonctions suivantes : PAIN GRILLÉ, BAGEL, PIZZA, RÉCHAUFFER et BISCUITS.
De la vapeur sort par la porte du four.	• Ceci est normal. La porte communique avec l'extérieur pour libérer la vapeur créée par les aliments à haute teneur en humidité tels que les pains congelés.
Les éléments chauffants semblent pulser.	• Le système Element iQ® contrôle la chaleur à l'intérieur du four en émettant une puissance intermittente et en ajustant le niveau de puissance dans les éléments chauffants sous forme de brèves impulsions pour obtenir un contrôle de température plus précis. Ceci est normal.
De l'eau s'écoule sur le comptoir sous la porte du four.	• Ceci est normal. La condensation créée par les aliments à haute teneur en humidité tels que les pains congelés s'accumule sur la porte et peut dégoutter sur le comptoir.
La lecture de la température sur l'écran LCD ne correspond pas à la température mesurée à l'intérieur du four.	• Pour garantir la normalisation des mesures, les températures du four ont été étalonnées en position PAIN GRILLÉ (au centre de la grille centrale, en l'absence de plateau). Vérifiez à nouveau la température dans cette position, en vous assurant de ne pas ouvrir la porte du four pendant 30 minutes, car la chaleur s'échappera à chaque fois que la porte est ouverte. Notez que l'alerte de préchauffage retentit lorsque 75 % de la température cible est atteinte.

PROBLÈMES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'alerte de préchauffage retentit à une température inférieure à celle affichée sur l'écran LCD.	• L'alerte de préchauffage retentit lorsque 75 % de la température cible est atteinte. Ceci fournit le temps de préchauffage et de cuisson combiné le plus rapide. • En effet, lorsque l'alerte de préchauffage retentit, signalant à l'utilisateur d'ouvrir la porte du four et d'insérer les aliments, une diminution de température importante survient à l'intérieur du four. Si l'alerte retentissait lorsque 100 % de la température cible est atteinte, l'ouverture de la porte ferait en sorte qu'une grande partie de ce temps d'attente serait « gaspillé ». Nous avons calculé qu'en émettant l'alerte lorsque 75 % de la température cible est atteinte, puis en ouvrant la porte du four pour placer les aliments à l'intérieur du four, la température cible est rétablie jusqu'à 2 minutes plus rapidement. Donc, la température sur l'écran LCD ne correspond pas à la température cible lorsque l'alerte de préchauffage retentit. Lorsque l'alerte de préchauffage retentit, et selon la température définie, le four peut prendre de 8 à 10 minutes pour atteindre la température cible à partir du moment de sa mise en marche. Cette durée comprend l'ouverture de la porte du four.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E01 ».	• L'écran LCD affiche « E01 » lorsqu'il y a un problème qui ne peut être résolu par la réinitialisation de l'appareil. Dans ce cas, retirez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et communiquez avec le Service clientèle de Breville.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E02 ».	• L'écran LCD affiche « E02 » lorsqu'il y a un problème qui ne peut être résolu par la réinitialisation de l'appareil. Dans ce cas, retirez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et communiquez avec le Service clientèle de Breville.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E03 ».	• L'écran LCD affichera « E03 » si la température du four est supérieure à la limite maximale définie. Retirez la fiche de la prise de courant, laissez le four refroidir pendant 15 minutes, puis rebranchez-le. • Communiquez avec le Soutien aux consommateurs de Breville si le code d'erreur « E03 » s'affiche toujours.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E06 ».	• L'écran LCD affichera « E06 » lorsqu'il y a un problème qui ne peut être résolu par la réinitialisation de l'appareil. Dans ce cas, retirez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et communiquez avec le Service clientèle de Breville.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E10 ».	• L'écran LCD affichera « E10 » s'il y a un problème de communication avec le module Wi-Fi. Retirez la fiche de la prise de courant pendant 30 minutes, puis rebranchez-la. • Communiquez avec le Soutien aux consommateurs de Breville si le code d'erreur « E10 » s'affiche toujours.
L'écran LCD affiche le code d'erreur « E11 ».	• L'écran LCD affichera « E11 » si le four a rencontré un problème avec l'application. Veuillez consulter l'application pour obtenir plus d'informations et de détails.
La température varie lorsque le bouton de convection est enfoncé.	• Ceci est normal. La température est calibrée pour compenser l'augmentation des taux de cuisson par le ventilateur de convection.
Des bruits proviennent du panneau de commande.	• Pendant la cuisson, un ventilateur de refroidissement se met en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques sensibles. Ce ventilateur peut parfois continuer de fonctionner pendant quelques minutes après la fin de la cuisson.

Notes

the Joule™ Oven Air Fryer Pro

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda priorizar la seguridad
9 Componentes
11 Funciones
15 Vinculación del horno
16 Funciones del horno
- Sensor de la puerta 17
- Rejilla magnética de expulsión automática 17
- Volumen del timbre 17
- Recordatorio de girar 17
- A BIT MORE™ (Un poco más) 18
- Favorite (Favorito) 18
- Función TOAST (Tostar) 19
- Función BAGEL 20
- Función BAKE (Hornear) 21
- Función AIR FRY (Freír por aire) 22
- Función BROIL (Asar) 23
- Función ROAST (Rostizar) 23
- Función PIZZA 24
- Función COOKIES (Galletas) 26
- Función PROOF (LEVAR) 26
- Función REHEAT (Recalentar) 27
- Función SLOW COOK (Cocción lenta) 28
- Función KEEP WARM (Mantener caliente) 29
- Función DEHYDRATE (Deshidratar) 30
32 Cuidado y limpieza
- Reemplazar el foco del horno 33
35 Solución de problemas

BREVILLE RECOMIENDA PRIORIZAR LA SEGURIDAD

NOM

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

CONSIDE-RACIONES IMPORTANTES

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

- Al usar equipos electrónicos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:
- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas

promocionales antes de usar el horno por primera vez.

- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use el equipo en ningún tipo de vehículos en movimiento. No use este equipo al aire libre o para otro fin distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- No use el equipo cerca del borde de una mesa o un mostrador. Asegúrese de que la superficie sea estable y resistente al calor, y esté nivelada y limpia.
- No use el equipo sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca materiales inflamables (como cortinas, paños, paredes y otros) cuando está en funcionamiento.
- No utilice el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas, ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o un mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Al utilizar el horno, asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo y 15 cm por encima de él.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar bandejas, platos y accesorios (como la rejilla para asar incluida con el horno o la asadera) que pudiesen contener aceite u otros líquidos calientes.
- No ponga utensilios de cocina, bandejas para asar o platos sobre la puerta de vidrio.
- No deje la puerta abierta durante mucho tiempo.
- No almacene ningún artículo encima del horno cuando esté en funcionamiento, excepto los descritos en la página 33 de este manual.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.

- Se debe tener precaución al usar bandejas y platos de materiales distintos al metal. Asegúrese de que las bandejas y los platos sean aptos para el horno antes de usarlos.
- Se debe tener precaución cuando se usan tapas en el horno, ya que la presión acumulada en una bandeja o en un plato cubierto puede hacer que los alimentos salgan expulsados o que el plato se quiebre. No ponga recipientes herméticos en el horno.
- No se debe poner alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el horno, ya que pueden crear incendios o riesgos de descarga eléctrica.
- El uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado o incluido en este horno puede causar lesiones.
- No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes.
- Para apagar el horno, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) del panel de control. El horno está apagado cuando las luces traseras del botón también se apagan.
- Para desconectar, apague el horno y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Si se va a limpiar, mover, ensamblar o almacenar el equipo, siempre apague el horno, desconéctelo del toma-corriente y deje que se enfríe completamente.
- No limpie el equipo con esponjas metálicas. Se pueden desprender fibras de la esponja y tocar las partes eléctricas, lo que puede crear un riesgo de descarga eléctrica. Los limpia-dores abrasivos pueden dañar las superficies recubiertas.
- Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, que se pueden usar con la debida precaución.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimenta-ción regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmedia-tamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
- La reparación y mantenimiento del equipo debe ser realizado por un representante autorizado por Breville.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de ocho años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si se los supervisa o si se les ha dado instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y comprenden los riesgos involucrados.
- No permita que los niños jueguen con el equipo.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.

⚠ ADVERTENCIAS

- Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el equipo antes de limpiarlo.
- Para reducir el riesgo de INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, EXPOSICIÓN A RADIACIÓN UV EXCESIVA O LESIONES A LAS PERSONAS:
- Siempre desenchufe el horno y deje que todas las partes (incluida la carcasa del foco, la cubierta de vidrio y la carcasa del equipo) se enfríen por completo antes de reemplazar el foco.
- Utilice solo un foco de horno tipo G9 de 120 V, con un máximo de 25 W y filtro UV.
- Siempre use un paño suave al manipular el foco y no toque directamente la superficie ya que el aceite de su piel puede dañar el foco.
- No mire directamente a un foco incandescente.
- Mantenga el foco alejado de materiales que puedan arder.
- El foco se calienta rápidamente. Solo use el botón de luz para encender la luz.
- No opere la luz si falta la carcasa del foco, la cubierta de vidrio, el filtro UV o la carcasa del horno, o están dañados.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BOV950

- Recomendamos operar el horno en un circuito propio y separado de otros aparatos. Consulte a un electricista calificado y con licencia si no está seguro.
- El horno está en modo de espera cuando la luz de la pantalla LCD se apaga. La interacción con cualquiera de los controles sacará el horno del modo de espera.
- Limpie regularmente la bandeja para migajas. Para limpiar la bandeja para migajas, consulte la página 32.

Bluetooth®, Wi-Fi™ SEGURIDAD A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN

- Los dispositivos vinculados están diseñados para ofrecer una experiencia conectada mientras sus datos se mantienen seguros. La instalación y configuración de estos productos implica otros productos digitales en su hogar, como teléfonos inteligentes, tabletas, módems y rúters de wifi. Recomendamos que implemente buenas prácticas con respecto a la seguridad de estos dispositivos.
- Este horno tiene wifi y Bluetooth integrados, por lo que puede controlarse a distancia con un dispositivo móvil. Para vincular el horno al dispositivo móvil, debe descargar la aplicación desde Apple App Store o Google Play. Consulte la sección Vinculación del horno en la página 15 para obtener más información.
- Para desactivar el control remoto, presione el botón STOP (Detener) en el equipo o desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES DE ESTADOS UNIDOS (FCC)

- Este producto cumple con las normas del artículo 15 de la FCC y con los estándares RSS exentos de licencia de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:
  - Este dispositivo no puede ocasionar interferencias perjudiciales.
  - Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado.

NOTA

Este dispositivo ha sido sometido a pruebas que determinaron que cumple con los límites designados para los equipos digitales de Clase B, de conformidad con el artículo 15 de las normas de la FCC. Estos límites son designados para proporcionar una protección razonable contra interferencias en una instalación residencial. Este producto genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia; si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular.

- Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que corrija la interferencia aplicando una o más de las siguientes medidas:
  - Reoriente o reubique la antena receptora.
  - Aumente la separación entre equipo y el receptor.
  - Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
  - Consulte al distribuidor o a un técnico con experiencia en radio/televisor para obtener ayuda.
- Declaración de exposición a la radiación de la FCC e IC:
  - Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC y Canadá establecidos para un entorno no controlado.
  - Este transmisor no debe ubicarse ni utilizarse junto a otra antena o transmisor.

DESECHAR EL EQUIPO (cuidado del medio ambiente)

El símbolo que se muestra indica que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica regular. Debe llevarse a un centro de recolección de residuos designado por las autoridades locales para este propósito o a un comercio que brinde este servicio. Para obtener más información, comuníquese con las autoridades locales pertinentes.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

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

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

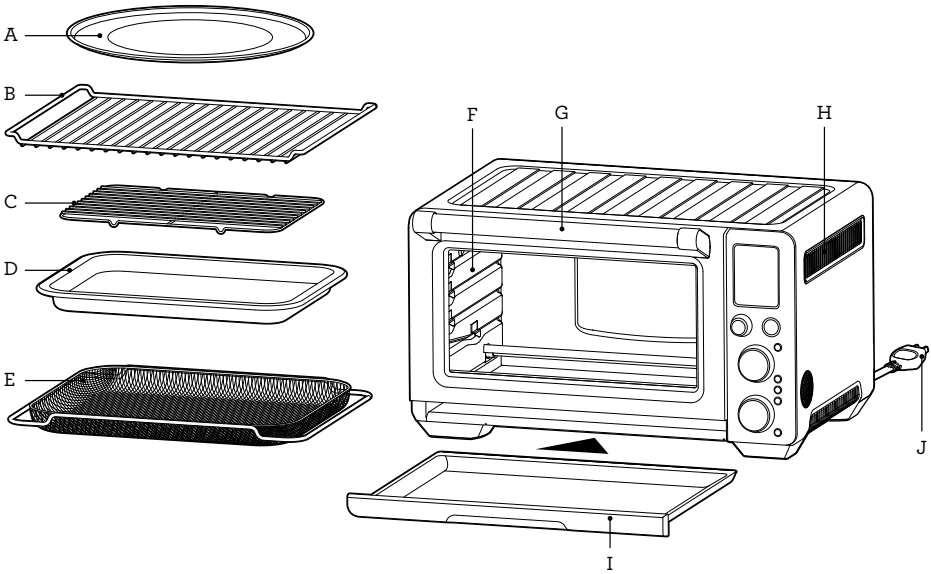
- Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

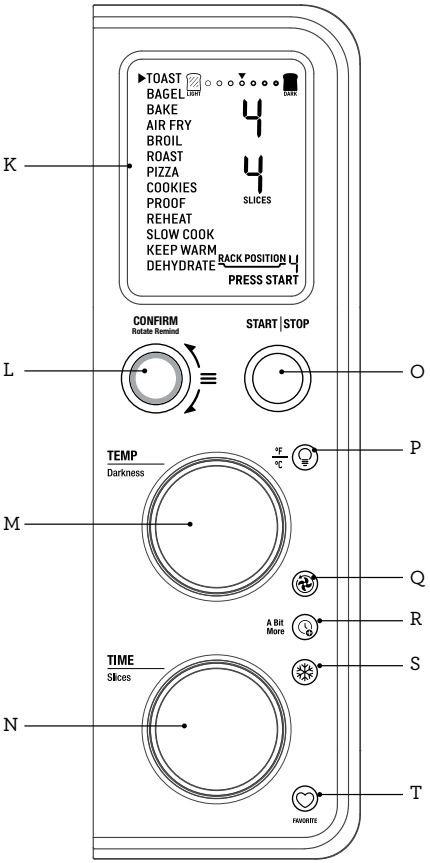
- Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite ser reparado. La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores. El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa. Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctenos en privacy@breville.com.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTE MANUAL

Componentes



A. Bandeja antiadherente para pizza de 33 cm
B. Rejillas (x 2)
Reversibles para 8 posiciones diferentes
C. Rejilla para asar de 23 cm x 33 cm
D. Asadera enlozada de 23 cm x 33 cm
E. Rejilla para freír por aire/deshidratar
F. Luz del horno
G. Mango de la puerta
H. Ranuras de ventilación
I. Bandeja para migajas
J. Enchufe Breville Assist®



K. Pantalla LCD

L. Selector CONFIRM (Confirmar) y botón ROTATE REMIND (Recordatorio de girar)

M. Selector TEMPERATURE (Temperatura) y selector Darkness (Control de tostado de bagels y panes)

N. Selector TIME (Tiempo) y selector Slices (Cantidad de bagels o rebanadas de pan)

O. Botón START/STOP (Iniciar/Detener) Botón Start and Confirm (Iniciar y confirmar) si se utilizan las recetas guiadas de la aplicación

P. Botón de Luz del horno/Conversión de temperatura

Q. Botón CONVECTION (Convección) y SUPER CONVECTION (Superconvección)

R. Botón A Bit More™ (Un poco más)

S. Botón FROZEN FOOD (Comidas congeladas)

T. Botón FAVORITE (Favorito)

Accesorios que se venden por separado:

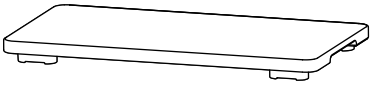
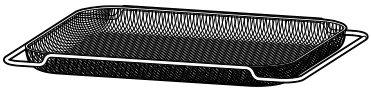
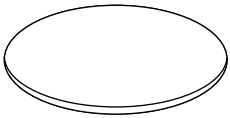


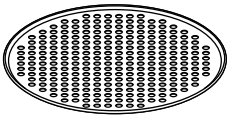
Tabla de cortar de bambú



Rejilla para freír por aire/deshidratar



Bandeja de piedra para pizza



Molde con agujeros para pizza

Funciones

ANTES DEL PRIMER USO

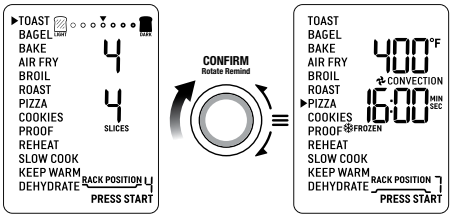
Este manual está diseñado para el primer uso.

Para mayor seguridad y conocer más, consulte el resto del manual de instrucciones.

CÓMO PREPARAR EL HORNO

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 16 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos de calefacción. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. La emanación de vapores es segura y no perjudica el funcionamiento del horno.

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque y etiquetas promocionales del horno.
2. Retire la bandeja para migajas, las rejillas, la rejilla para asar, la asadera, la rejilla para freír por aire/deshidratar y la bandeja para pizza del embalaje de espuma de polietileno. Lave los accesorios con una esponja suave y agua jabonosa tibia, y luego enjuague y seque completamente.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y humedecida. Seque bien.
4. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 centímetros a ambos lados del equipo y 15 cm por encima de él.
5. Inserte la bandeja para migajas en el horno.
6. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un toma de corriente con conexión a tierra.
7. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará. Las opciones de función aparecerán con un indicador en la función TOAST (Tostar).
8. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hacia la derecha hasta que el indicador esté en la función PIZZA.



9. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener). La luz del botón se iluminará de color rojo, la pantalla LCD se iluminará de color naranja y la alerta del horno sonará.
10. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'PREHEATING' (Precalentando) mientras parpadea. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta.
11. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente.
12. Una vez terminado el ciclo de cocción, sonará una alerta, la luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.
13. El horno ahora está listo para usar.

Element iQ®

The Joule™ Oven Air Fryer Pro incluye Element iQ®, una tecnología de cocción que ajusta la potencia de los elementos de calefacción para cocinar los alimentos de manera más rápida y uniforme. Cada una de las funciones del horno está preestablecida con nuestra configuración recomendada; sin embargo, sugerimos experimentar con ellas dependiendo de la receta, cantidad de comida y su gusto personal.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

FUNCIÓN	POSICIÓN SUGERIDA DE LA REJILLA	CONFIGURACIÓN OPCIONAL	AJUSTES PREVIOS	PRECA-LENTAR	RANGO
TOAST (Tostar)	4	FROZEN FOOD (Comidas congeladas) A BIT MORE™ (Un poco más)	Tostado 4 Rebanadas 4	No	Tostado 1-7 Rebanadas 1-9
BAGEL	4	FROZEN FOOD (Comidas congeladas) A BIT MORE™ (Un poco más)	Tostado 4 Rebanadas 4	No	Tostado 1-7 Rebanadas 1-10
BAKE (Hornear)	6	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	325 °F (165 °C) 30 min Convection (Convección)	Sí	120 °F (50 °C) - 480 °F (250 °C) hasta por 72 horas
AIR FRY (Freír por aire)	3	TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	400 °F (205 °C) 18 min Super Convec-tion (Supercon-vección)	Sí	148 °C-248 °C hasta por 1 hora
BROIL (Asar)	1-2	A BIT MORE™ (Un poco más)	Alta	No	Baja, Media, Alta hasta por 20 min
ROAST (Rostizar)	6	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	400 °F (205 °C) hasta por 1 hora Convection (Convección)	Sí	120 °F (50 °C) - 480 °F (250 °C) hasta por 72 horas

FUNCIÓN	POSICIÓN SUGERIDA DE LA REJILLA	CONFIGURACIÓN OPCIONAL	AJUSTES PREVIOS	PRECA-LENTAR	RANGO
PIZZA	7	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOOD (Comidas congeladas) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	400 °F (205 °C) 16 min Convection (Convección) Frozen Food (Comidas congeladas)	Sí	300 °F (150 °C)- 480 °F (250 °C) hasta por 1 hora
COOKIES (Galletas)	5	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOOD (Comidas congeladas) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	325 °F (165 °C) 11 min Convection (Convección)	Sí	210 °F (100 °C) - 480 °F (250 °C) hasta por 1 hora
PROOF (Levar)	Varios	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	85 °F (29 °C) 1 hora CONVECTION (Convección)	No	80 °F (27 °C) - 100 °F (38 °C) hasta por 24 horas

FUNCIÓN	POSICIÓN SUGERIDA DE LA REJILLA	CONFIGURACIÓN OPCIONAL	AJUSTES PREVIOS	PRECA-LENTAR	RANGO
REHEAT (Recalentar)	Varios	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) FROZEN FOOD (Comidas congeladas) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	325°F (165°C) 15 min Convection (Convección)	No	160 °F (70 °C) - 480 °F (250 °C) Hasta por 2 horas
SLOW COOK (Cocción lenta)	8	A BIT MORE™ (Un poco más)	Baja 8 horas Convection (Convección)	Sí	Alta 2-12 horas Baja 4-72 horas Automático: Mantener caliente por 2 horas
KEEP WARM (Mantener caliente)	Varios	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	160°F (70°C) 1 hora Convection (Convección)	No	110 °F (45°C) - 200 °F (95°C) Hasta por 72 horas
DEHYDRATE (Deshidratar)	3	CONVECTION (Convección) / SUPER CONVECTION (Superconvección) TEMPERATURE CONVERSION (Conversión de temperatura) ROTATE REMIND (Recordatorio de girar) A BIT MORE™ (Un poco más)	125 °F (50 °C) 12 horas Super Convec-tion (Supercon-vección)	No	85 °F (30°C) - 180°F (80°C) Hasta por 72 horas

Vinculación del horno

The Joule™ Oven Air Fryer Pro tiene wifi integrado, por lo que puede controlarse a distancia con un dispositivo móvil.

Si el electrodoméstico no está conectado a wifi, el horno aún funciona mediante el panel de control, de la misma manera que un horno sin conexión de red.

NOTA

* Trabajamos continuamente para mejorar la aplicación, por lo que puede haber cambios en el funcionamiento y los pasos para la configuración. Siga las instrucciones de la última versión de la aplicación para guiarse durante el proceso de configuración.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Descargue la aplicación desde Apple App Store o Google Play.

VINCULAR EL HORNO

PASO 1: Abra la aplicación, pulse el ícono del horno en la esquina superior derecha.

PASO 2: Pulse "Add Oven" (Agregar horno).

PASO 3: Pulse para seleccionar the Joule Oven Air Fryer Pro.

PASO 4: Presione el botón CONFIRM (Confirmar) en el horno.

PASO 5: Seleccione una red wifi.

PASO 6: Ingrese la contraseña de su red wifi.

PASO 7: Dele un nombre a su horno.

PASO 8: Si lo desea, habilite las notificaciones push.

PASO 9: Ahora que el horno está conectado, toque el ícono del horno en la esquina superior derecha para ver su estado.

NOTAS

- El número de dispositivos que pueden vincularse a la aplicación es ilimitado.
- Vuelva a vincular el horno a su red wifi cuando instale un nuevo rúter siguiendo estos mismos pasos.

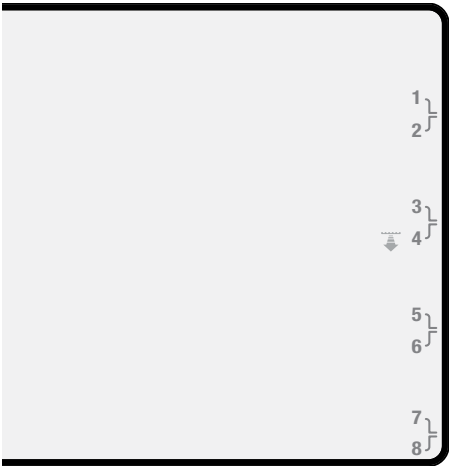
SIGA UNA RECETA DESDE LA APLICACIÓN

La aplicación proporciona una experiencia Joule completa con recetas guiadas, consejos y trucos. Además, le da acceso a la experiencia de cocina multifuncional automatizada: Joule Autopilot. Breville y ChefSteps crean recetas específicamente para el horno que le proporcionan orientación y técnicas mientras cocina. Comience con las recetas de iniciación para familiarizarse con el horno. Luego, explore la variedad de recetas en la aplicación y desbloquee programas especiales de cocina para acceder a docenas de platos increíbles.

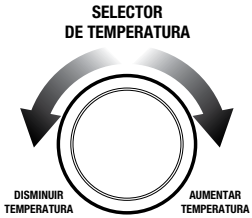
Funciones del horno

CÓMO USAR SU HORNO BREVILLE

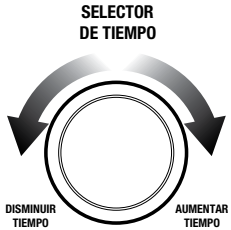
1. Inserte la rejilla en la posición deseada. Para su conveniencia, las posiciones de las rejillas están impresas en el lado izquierdo del vidrio de la puerta del horno. Hay cuatro posiciones de la ranura. La rejilla se puede insertar mirando hacia arriba o hacia abajo, lo que permite que haya dos posiciones para cada ranura.



2. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.
3. La cifra en la parte superior derecha de la pantalla LCD indica la temperatura de cocción preestablecida para la configuración seleccionada. Para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL, se indica el nivel de tostado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentarla.



4. La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD indica el tiempo de cocción preestablecido para la configuración seleccionada. Para las funciones TOAST (Tostar) y BAGEL, se indica la cantidad de rebanadas. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir el tiempo de cocción o hacia la derecha para aumentarlo.



5. Para funciones sin un ciclo de precalentamiento [TOAST (Tostar), BAGEL, BROIL (Asar), KEEP WARM (Mantener caliente), PROOF (Levar), REHEAT (Recalentar), DEHYDRATE (Deshidratar)], ponga los alimentos directamente en la rejilla o en la rejilla para freír por aire/deshidratar, la bandeja para pizza, la rejilla para asar o la asadera. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más pareja.

a) Cierre la puerta del horno.
b) Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
c) Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.

6. Para funciones que cuentan con un ciclo de precalentamiento [BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), PIZZA, AIR FRY (Freír por aire), COOKIES (Galletas), SLOW COOK (Cocción lenta)], presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) antes de poner los alimentos en el horno. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras se calienta el horno.
7. Cuando el horno está listo para usarse, se apaga el mensaje PREHEATING (Precalentando), suena la alerta del horno y el temporizador comienza la cuenta regresiva. Ponga los alimentos directamente en la rejilla o en la rejilla para freír por aire/deshidratar, la bandeja para pizza, la rejilla para asar o la asadera. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más pareja.

a) Cierre la puerta del horno.
b) El temporizador seguirá con la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo.
c) Una vez terminado el ciclo de cocción, sonará una alerta, la luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener). Esto cancelará el ciclo y la luz del botón se apagará.

NOTA

Presione el botón CONVECTION (Convección) para elegir entre sin convección, convección y superconvección. La convección y la superconvección pueden ajustar la temperatura para compensar. La superconvección hará que los alimentos queden mas crujientes.

SENSOR DE LA PUERTA

Si la puerta se abre durante la cocción, el temporizador se pausará y la luz se encenderá.

Cuando la puerta esté cerrada, el temporizador se reanudará la cuenta regresiva y la luz permanecerá encendida durante 30 segundos antes de apagarse. Si la puerta está abierta durante más de 10 minutos durante la cocción, los calentadores se apagarán.

REJILLA MAGNÉTICA DE EXPULSIÓN AUTOMÁTICA

Cuando se inserta la rejilla en la posición de rejilla 3 o 4, se expulsará automáticamente a la mitad del horno cuando se abra la puerta para que pueda retirar fácilmente sus alimentos.

Siempre abra la puerta lentamente cuando la rejilla esté en esta posición, para así evitar que salga demasiado rápido.

VOLUMEN DEL TIMBRE

El volumen del timbre se puede ajustar desde el dispositivo vinculado con la aplicación de horno instalada.

RECORDATORIO DE GIRAR

Cuando cocine alimentos en varias rejillas a la vez, use el recordatorio de girar para que recuerde cambiar la posición de los alimentos en el horno y así obtener los resultados más uniformes y constantes. La opción recordatorio de girar está disponible para las siguientes funciones: BAKE (Hornear), ROAST (Rostizar), KEEP WARM (Mantener caliente), PROOF (Levantar), PIZZA, AIR FRY (Freír por aire), REHEAT (Recalentar), COOKIES (Galletas) y DEHYDRATE (Deshidratar).

1. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada.
2. Presione el selector CONFIRM (Confirmar). El mensaje Rotate Remind (Recordatorio de girar) aparecerá en la pantalla LCD.
3. Siga los pasos para la función que seleccionó y comience a cocinar sus alimentos.

4. Cuando llegue el momento de cambiar las posiciones de las rejillas, sonará la alerta del recordatorio de girar y el mensaje Rotate Remind (Recordatorio de girar) parpadeará en la pantalla. El recordatorio de girar continuará sonando cada 30 segundos hasta que se abra la puerta o se presione el selector CONFIRM (Confirmar) para desactivar la función.

NOTA

Cuando cocine alimentos en bandejas para hornear u otros recipientes de cocción en varias rejillas, se sugiere dejar suficiente espacio entre ellas y evitar usar la posición superior para las rejillas debido a la proximidad a los elementos de calefacción.

En la mayoría de los casos, las posiciones 3 y 7, o 4 y 8 darán los mejores resultados. Al usar la rejilla para freír por aire/deshidratar, no es necesario dejar espacio entre las posiciones para las rejillas.

A BIT MORE™ (UN POCO MÁS)

Use la función A BIT MORE™ (Un poco más) cuando haya terminado de cocinar y sus alimentos no estén lo suficientemente cocidos o calientes.

Por ejemplo: Función BAGEL

1. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BAGEL.
2. Ajuste el nivel de tostado.
3. Seleccione el número de mitades de bagel.
4. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para iniciar la proceso de tostado BAGEL.
5. Si al final del proceso de tostado cree que los alimentos requieren más tiempo de cocción, cierre la puerta del horno y presione el botón A BIT MORE™ (Un poco más) para continuar un poco más el tiempo de cocción. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA

La función A BIT MORE™ (Un poco más) no se podrá activar si no se estaba llevando a cabo una función de cocción previamente.

FAVORITE (FAVORITO)

La configuración Favorite (Favorito) puede guardar su configuración de cocción favorita o más utilizada.

Con solo presionar un botón, su configuración favorita se puede repetir una y otra vez.

Cómo establecer su configuración favorita:

1. Seleccione la función de cocción y los demás elementos que desea preestablecer como favoritos.
   Por ejemplo: Función = Toast (Tostar) | Nivel de tostado = 4 | Rebanadas = 2
2. En la interfaz del horno, mantenga presionado el botón FAVORITE (Favorito). El horno emitirá un sonido y aparecerá un ícono de corazón en la pantalla LCD.
3. Presione el botón START (Iniciar) para guardar la configuración seleccionada como favorita. El ícono de corazón en la pantalla LCD indica que la configuración seleccionada está guardada.

NOTA

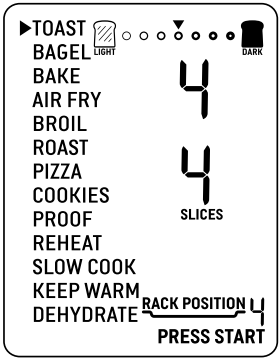
El horno guarda la configuración para usarla posteriormente. Al presionar el botón FAVORITE (Favorito), se mostrará la configuración que se guardó como favorita en la pantalla. Para cambiar su configuración favorita en cualquier momento, repita los pasos anteriores.

FUNCIONES PREESTABLECIDAS:

FUNCIÓN TOAST (TOSTAR)

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 4.
2. Ponga las rebanadas de pan lo más cerca posible del centro de la rejilla para obtener resultados de tostado óptimos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función TOAST (Tostar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel de tostado preestablecido en 4, mientras que la cifra en la parte inferior representa el número de rebanadas preestablecidas en 4.



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

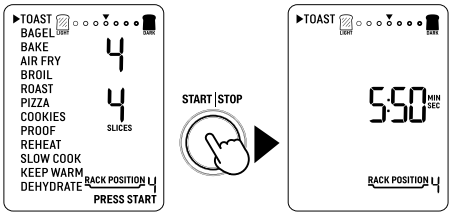
a) La configuración del nivel de tostado se indica mediante la línea de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir el nivel de tostado o hacia la derecha para aumentarlo. El triángulo sobre los círculos se moverá según la configuración seleccionada.

Siga estas instrucciones generales:

Color deseado del tostado	Configuración
Leve	1 o 2
Medio	3, 4 o 5
Tostado	6 o 7

La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el número de rebanadas. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir la cantidad de rebanadas o hacia la derecha para aumentarlo. El número de rebanadas va de 1 a 9.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para iniciar la función TOAST (Tostar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo de tostado girando el selector TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



8. Al final del ciclo de tostado sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

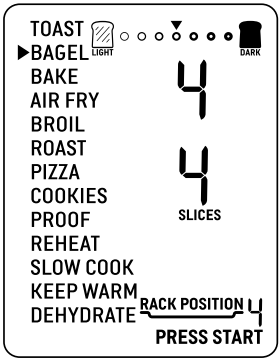
NOTA

El tiempo de cocción depende de una serie de variables, incluida la temperatura del horno, por lo que el tiempo puede variar, incluso con la misma configuración del nivel de tostado y la cantidad de rebanadas. Esto es para lograr resultados uniformes.

FUNCIÓN BAGEL

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 4.
2. Ponga las rebanadas de bagel con el lado cortado hacia arriba lo más centrado posible en la rejilla, para así obtener resultados óptimos de tostado.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BAGEL. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel de tostado preestablecido en 4, mientras que la cifra en la parte inferior representa el número de mitades de bagel preestablecidas en 4.



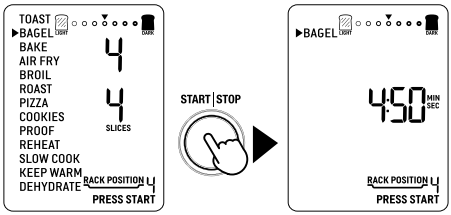
5. La configuración del nivel de tostado y el número de mitades de bagel se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tostado.

a) La configuración del nivel de tostado se indica mediante la línea de círculos en la parte superior de la pantalla LCD. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) hacia la izquierda para reducir el nivel de tostado o hacia la derecha para aumentarlo. El triángulo sobre los círculos se moverá para indicar la configuración seleccionada.

Color deseado del tostado	Configuración
Leve	1 o 2
Medio	3, 4 o 5
Tostado	6 o 7

La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra la cantidad de mitades de bagel. Gire el selector TIME (Tiempo) hacia la izquierda para reducir la cantidad de mitades de bagel o hacia la derecha para aumentarlo. El número de mitades de bagel va de 1 a 10.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para iniciar la función BAGEL. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente. Se puede ajustar el tiempo durante el ciclo bagel girando el selector TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



8. Al final del ciclo BAGEL sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

El interior (lado cortado) del bagel siempre debe mirar hacia arriba, hacia los elementos superiores de calefacción. Esto permite que el lado cortado se vuelva crujiente mientras que la corteza queda ligeramente tostada.

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

FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 6. Tenga en cuenta que algunos productos horneados, como brownies o masas, pueden ser más adecuados para la posición de la rejilla número 5.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BAKE (Hornear). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo BAKE (Hornear) en 325 °F (165 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 30:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.

4. La temperatura de horneado, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de horneado.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura de horneado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de horneado de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

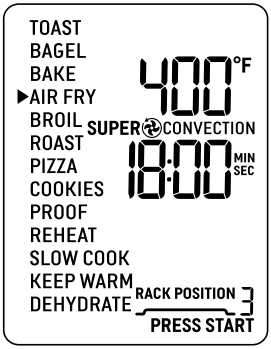
>200 °C	Hasta por 4 horas
150 °C-200 °C	Hasta por 8 horas
100 °C-150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función BAKE (Hornear). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en la asadera incluida o en una fuente apta para horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de horneado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo BAKE (Hornear) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR POR AIRE)

La función AIR FRY (Freír por aire) combina calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar alimentos y dejarlos crujientes y dorados.

1. Asegúrese de que la posición 3 u otra posición deseada esté vacía para la rejilla para freír por aire/deshidratar.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función AIR FRY (Freír por aire). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la configuración preestablecida para la función AIR FRY (freír por aire) en 400 °F (205 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 18:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración SUPER CONVECTION (Superconvección) preestablecida.



4. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar antes o durante el ciclo AIR FRY (Freír por aire).

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo AIR FRY (Freír por aire). Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de la función AIR FRY (Freír por aire) de 150 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo AIR FRY (Freír por aire). Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta un máximo de 1 hora.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función AIR FRY (Freír por aire). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Organice los alimentos de manera uniforme en la rejilla para freír por aire/deshidratar incluida con el horno. Para obtener mejores resultados, ponga los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la rejilla para freír por aire/deshidratar y cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo AIR FRY (Freír por aire) girando el selector correspondiente TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo AIR FRY (Freír por aire) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

IMPORTANTE

Cuando cocine alimentos con grasa, por ejemplo, alitas de pollo, use una asadera en vez de la rejilla para freír por aire/deshidratar para evitar que el aceite gotee. Deseche el exceso de aceite entre las tandas que cocine.

NOTA

En este horno caben un total de 4 rejillas para freír por aire/deshidratar. Visite www.breville.com para obtener más información sobre la compra de rejillas adicionales para freír por aire/deshidratar.

FUNCIÓN BROIL (ASAR)

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 1 o 2.
2. Inserte la rejilla para asar incluida en la asadera. Ponga los alimentos en la rejilla para asar o en una fuente apta para horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función BROIL (Asar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica el nivel preestablecido en HIGH (Alta), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 10:00 MIN/SEG.

5. El nivel y el tiempo de potencia de asado se pueden ajustar antes o durante el ciclo BROIL (Asar).

a) La cifra en la parte superior de la pantalla LCD muestra el nivel de potencia de asado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar el nivel de asado a uno de los tres niveles de potencia: HIGH (Alta), MED (Media) y LOW (Baja).

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo de asado. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 20 minutos.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función BROIL (Asar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente. El tiempo y la potencia se pueden ajustar durante el ciclo de asado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo BROIL (Asar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN ROAST (ROSTIZAR)

La función ROAST (Rostizar) es ideal para cocinar una variedad de carnes y aves.
La comida quedará tierna y jugosa por dentro, y rostizada a la perfección por fuera.

1. Inserte la rejilla en la posición número 6.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función ROAST (Rostizar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo ROAST (Rostizar) en 400 °F (205 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra eltiempo preestablecido

en 1:00 H/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.

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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura de rostizado. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de rostizado de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

>200 °C	Hasta por 4 horas
150 °C-200 °C	Hasta por 8 horas
100 °C-150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función ROAST (Rostizar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en asadera o en una fuente apta para el horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de rostizado girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo ROAST (ROSTIZAR) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN PIZZA

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 7.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PIZZA. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo PIZZA (pizza) en 400 °F (205 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 16:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración preestablecida CONVECTION (Convección) y FROZEN (Congelados).

4. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo para pizzas.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para pizzas. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura desde un mínimo de 50 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

50 °C-250 °C	Hasta por 1 hora

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PIZZA. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alerta de temperatura.
7. Ponga los alimentos en la bandeja para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para pizzas girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo para pizzas sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

NOTA

Si usa la bandeja para pizza que viene incluida, póngala en el horno durante el ciclo de precalentamiento para obtener los mejores resultados. Coloque cuidadosamente la pizza en la bandeja para pizza precalentada.

INFORMACIÓN SOBRE LAS PIEDRAS PARA PIZZA

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

1. Inserte la rejilla en la posición número 7.
2. Ponga la piedra para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de la piedra.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PIZZA. La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo PIZZA en 400 °F (205 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 16:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración preestablecida CONVECTION (Convección) y FROZEN (Congelado).
5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PIZZA. La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya terminado el precalentamiento, sonará una alerta.
7. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente.
8. Al final del ciclo sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

9. Abra la puerta del horno y coloque cuidadosamente la pizza en la piedra para pizza precalentada.
10. Seleccione la temperatura, la convección y el tiempo deseados para la PIZZA, como también la configuración fresco/congelado y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para volver a iniciar el ciclo para pizzas.

FUNCIÓN COOKIES (GALLETAS)

La función COOKIES (Galletas) es ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente, además de otras golosinas horneadas.

1. Inserte la rejilla en la posición número 6.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función COOKIES (Galletas). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo COOKIES (Galletas) en 325 °F (165 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 11:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.

4. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección y de congelados se pueden ajustar antes o durante el ciclo para galletas.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para galletas. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de horneado de 100 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo para galletas. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de hasta 1 hora para temperaturas de 100 °C-250 °C.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función COOKIES (Galletas). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.
6. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta que indica que ya se pueden poner los alimentos en el horno.
7. Ponga los alimentos en la asadera incluida, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para horno y luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
8. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para galletas girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
9. Al final del ciclo para galletas sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN PROOF (LEVAR)

La función PROOF (Levar) está diseñada para mantener temperaturas bajas con precisión, proporcionando un ambiente ideal para preparar pan, panecillos, pizzas y otras masas.

1. Inserte la rejilla en la posición número 8.
2. Ponga la masa en un recipiente apto para horno, cubra y coloque en el centro de la rejilla.

3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función PROOF (Levar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo PROOF (Levar) en 85 °F (29 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 1:00 H/MIN. También se mostrará la configuración del ajuste CONVECTION (Convección) preestablecida.

5. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo PROOF (Levar).

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de prueba. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de asentamiento de 27 °C a un máximo de 38 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo de prueba. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 24:00 H/MIN.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función PROOF (Levar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de prueba girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo PROOF (Levar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAR)

La función REHEAT (Recalentar) es ideal para recalentar suavemente las sobras sin dorarlas ni resecarlas.

1. Inserte la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que está recalentando.
2. Ponga los alimentos en asadera, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función REHEAT (Recalentar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo REHEAT (Recalentar) en 325°F (165°C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 15:00 MIN/SEG. También se mostrará la configuración CONVECTION (Convección) preestablecida.

5. La temperatura, el tiempo, la configuración de convección y de congelados se pueden ajustar antes o durante el ciclo para recalentar.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo para recalentar. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura de 70 °C a un máximo de 250 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo del ciclo para recalentar. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo a un máximo de 2 horas para temperaturas de 70 °C-250 °C.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función REHEAT (Recalentar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.

7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y e tiempo se pueden ajustar durante el ciclo para recalentar girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

8. Al final del ciclo para recalentar sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

La función SLOW COOK (Cocción lenta) tiene perfiles de cocción diseñados para largos tiempos de cocción a temperaturas bajas.

1. Inserte la rejilla en la posición número 8.

2. Cierre la puerta del horno.

3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función SLOW COOK (Cocción lenta). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para la función SLOW COOK (Cocción lenta) en LOW (Baja), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 8:00 H/MIN. También se mostrará la configuración CONVECTION (Convección) preestablecida.

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

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar el nivel del ciclo de cocción lenta a una de las dos temperaturas prestablecidas: LOW (Baja) o HIGH (Alta).

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de 4 a 72 horas para la temperatura LOW (Baja) y de 2 a 12 horas para la temperatura HIGH (Alta).

5. Ponga los alimentos dentro del contenedor cubierto apto para el horno en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de la comida. Cierre la puerta del horno.

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función SLOW COOK (Cocción lenta). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja. La pantalla LCD mostrará el mensaje PREHEATING (Precalentando) mientras parpadea.

7. Luego de que la alerta de precalentamiento haya sonado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

8. Al final del ciclo SLOW COOK (Cocción lenta) el horno cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (Mantener caliente). La pantalla LCD mostrará el mensaje KEEP WARM (Mantener caliente) y se iniciará una cuenta regresiva de forma automática de 2:00 H/MIN. El ciclo para mantener calientes los alimentos se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

NOTA

No tire de la rejilla más de la mitad cuando inserte o retire utensilios de cocina del horno.

No ponga utensilios pesados sobre el vidrio cuando la puerta esté abierta.

CONSEJOS

CONSEJOS PARA EL CICLO DE COCCIÓN LENTA

1. Asegúrese de que los contenedores sean aptos para horno y que no excedan los 6 kilos cuando estén vacíos.
2. Llene los contenedores a un mínimo de ½ y un máximo de ¾ para evitar cocinar en exceso o de forma insuficiente. Para evitar derrames, no llene los contenedores en más de ¾ de su capacidad.
3. Siempre que use la función SLOW COOK (Cocción lenta), use la tapa para evitar que los alimentos se resequen. Cubra los contenedores con papel de aluminio antes de cubrirlos con una tapa para mantener aún más la humedad.
4. Siga las temperaturas y los tiempos de cocción que aparecen en las recetas tradicionales para el modo SLOW COOK (COCCIÓN LENTA). Una hora en el nivel ALTA es equivalente a aproximadamente una hora y media a dos horas en BAJA.
5. Los alimentos fríos tardarán más en cocinarse que los alimentos que han sido sellados previamente o calentados, por lo tanto, ajuste los tiempos de cocción apropiadamente. No use la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para cocinar alimentos congelados.
6. Corte por la mitad los trozos grandes de carne para permitir que el calor penetre de forma uniforme.

FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

La función KEEP WARM (Mantener caliente) mantiene los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento de bacterias, 70 °C o más.

1. Inserte la rejilla en la posición que mejor se adapte al tipo de comida que quiere mantener caliente.
2. Ponga los alimentos en asadera, en la bandeja para pizza o en una fuente apta para el horno, luego colóquela en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los costados de los alimentos.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función WARM (CALENTAR). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida en 160 °F (70 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 1:00 H/MIN. También se mostrará la configuración CONVECTION (Convección) preestablecida.

5. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de calentamiento.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de calentamiento. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura)

para ajustar la temperatura de 45 °C a un máximo de 250 °C.

b) Gire el selector TIME (Tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. Los tiempos máximos de cocción se pueden configurar de la siguiente manera:

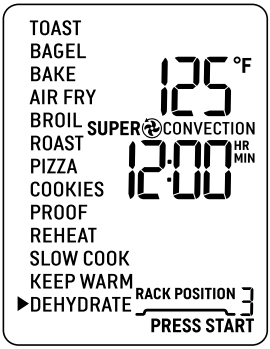
La temperatura máxima es de 150 °C.	
100 °C-150 °C	Hasta por 12 horas
<100 °C	Hasta por 72 horas

6. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función KEEP WARM (Mantener caliente). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
7. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de calentamiento girando el selector correspondiente de TEMPERATURE (Temperatura) o TIME (Tiempo). Se puede detener el ciclo en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
8. Al final del ciclo KEEP WARM (Mantener caliente) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

La función de DEHYDRATE (Deshidratar) combina un calor bajo y estable con un flujo de aire maximizado para secar los alimentos de forma uniforme sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.

1. Organice los alimentos de manera uniforme en la rejilla para freír por aire/deshidratar incluida con el horno. Para obtener mejores resultados, ponga los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la rejilla para freír por aire/deshidratar en la posición 3 del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector CONFIRM (Confirmar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función DEHYDRATE (Deshidratar). La cifra en la parte superior de la pantalla LCD indica la temperatura preestablecida para el ciclo DEHYDRATE (Deshidratar) en 125 °F (50 °C), mientras que la cifra en la parte inferior muestra el tiempo preestablecido en 12:00 H/MIN. También se mostrará la configuración SUPER CONVECTION (Superconvección) preestablecida.



4. La temperatura, el tiempo y la configuración de convección se pueden ajustar antes o durante el ciclo de deshidratación.

a) La cifra en la parte superior en la pantalla LCD muestra la temperatura del ciclo de deshidratación. Gire el selector TEMPERATURE (Temperatura) para ajustar la temperatura del ciclo de deshidratación de 30 °C a un máximo de 80 °C.

b) La cifra en la parte inferior de la pantalla LCD muestra el tiempo. Gire el selector TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo en hasta 72 minutos.

5. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para activar la función DEHYDRATE (Deshidratar). La luz del botón se iluminará de color rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará de color naranja.
6. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de deshidratación girando el selector correspondiente de TEMPERATURE

(Temperatura) o TIME (Tiempo). El ciclo se puede detener en cualquier momento presionando el botón START/STOP (Iniciar/Detener).

7. Al final del ciclo DEHYDRATE (Deshidratar) sonará la alerta del horno. La luz del botón START/STOP (Iniciar/Detener) desaparecerá y la pantalla LCD se iluminará de color blanco.

CONSEJOS

- Use papel para hornear encima de la rejilla para freír por aire/deshidratar al deshidratar alimentos con colores fuertes para evitar manchas.
- Al deshidratar alimentos que puedan gotear, como la cecina marinada, use la asadera incluida para atrapar cualquier líquido que gotee. Inserte la rejilla en la posición número 8 y centre la asadera en la rejilla.

Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe del toma de corriente.

Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.

Limpieza de la parte exterior y la puerta

1. Limpie la parte exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiavidrios o un detergente suave, y una esponja suave y húmeda o una almohadilla de plástico suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán la superficie del horno.
3. Limpie la superficie de la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Aplique limpiador al paño y no a la superficie de la pantalla LCD. La limpieza con un paño seco o limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.
4. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un toma de corriente y encender el horno.

ADVERTENCIA

No sumerja el conjunto de la plancha, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido, ya que podría provocar una electrocución.

Limpieza del interior

Las paredes del interior del horno cuentan con un revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir mientras cocina, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja y no a la superficie del horno, antes de limpiar. Evite tocar los elementos de calefacción de cuarzo.

ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos de calefacción de cuarzo. Deje que el horno se enfríe por completo, luego frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a lo largo del elemento de calefacción. No use ningún tipo de limpiador o agente de limpieza. No use ningún limpiador de horno estándar para limpiar el interior del horno, ya que deteriorará la superficie de metal. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un toma de corriente y encender el horno.

Limpieza de la bandeja para migajas

1. Después de cada uso, retire la bandeja para migajas y deseche el contenido. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.
2. Para quitar grasa endurecida, deje remojar la bandeja en agua jabonosa tibia y luego lave con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
3. Siempre vuelva a insertar la bandeja para migajas en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en un toma de corriente y encender el horno.

Limpieza de la rejilla, rejilla para asar, asadera y bandeja para pizza

1. Lave todos los accesorios en agua jabonosa tibia con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. Para extender la vida útil de sus accesorios, no recomendamos que se limpien en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe del toma de corriente.
2. Deje que el horno y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarlo y limpiarlo.
3. Asegúrese de que horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrese de que la bandeja de migajas esté en el horno; que la rejilla para asar esté inserta en la asadera y sobre la rejilla en la posición central del horno.
5. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
6. Guarde el equipo en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima. La única excepción es la tabla de cortar de bambú Breville opcional y la bandeja de servir.

NO ALMACENE NINGÚN ARTÍCULO ENCIMA DEL HORNO

La parte superior del horno está muy caliente durante y después de la cocción. Por esto, no se recomienda almacenar artículos en la parte superior del horno.

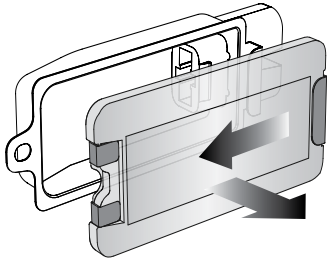
La única excepción es la tabla de cortar de bambú Breville opcional y la bandeja de servir que caben en la sección acanalada en la parte superior del horno. Visite www.breville.com para más información.

REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO

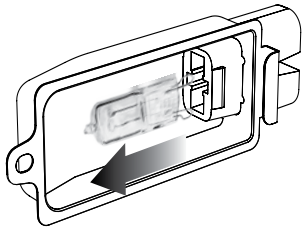
ADVERTENCIA

Siempre desenchufe el horno y deje enfriar antes de reemplazar el foco. Utilice solo un foco de horno de 25 W, 120 V, tipo G9.

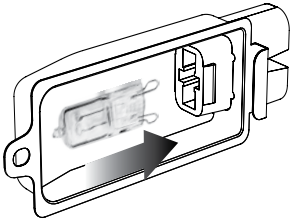
1. Retire la rejilla del horno antes de reemplazar el foco.
2. El foco se encuentra en el lado izquierdo de la abertura del horno. Coloque los dedos en el exterior de la carcasa del foco y retire suavemente la cubierta de vidrio de la pared del horno para retirarla. Si no puede quitar la cubierta, deslice una cuchara en el lado izquierdo de la carcasa del foco y retire suavemente la cubierta de vidrio. Siempre sostenga la cubierta de vidrio con la otra mano para evitar se caiga y se rompa.



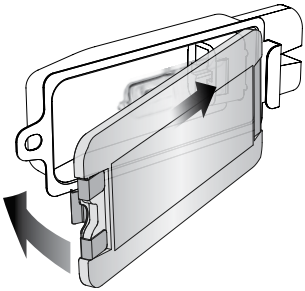
3. Retire el foco usado sacándolo directamente de su soporte.



4. Use un paño suave para insertar el foco nuevo. No toque directamente la superficie del foco con sus dedos, ya que el aceite en ellos puede dañarlo.



5. Para volver a colocar la cubierta de vidrio, alinee el gancho de metal con el lado izquierdo de la carcasa del foco. Deslice el extremo opuesto de la cubierta de vidrio en el soporte de metal en el lado derecho de la carcasa, luego empuje el gancho de metal en el lado izquierdo de la carcasa hasta que encaje en su posición.



Solución de problemas

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
El horno no se enciende	• Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien insertado en el tomacorriente. • Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente independiente. • Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente distinto. • Restablezca el disyuntor si es necesario.
Quiero restablecer la configuración de fábrica del horno	• Para restablecer la configuración predeterminada del horno para cada función, presione y mantenga presionados los botones FAVORITE (Favorito) y FROZEN (Congelado) al mismo tiempo durante 5 segundos. NOTA: Esto también restablecerá la configuración de vinculación. Vuelva a conectar el horno a su red wifi y configure su aplicación.
La pantalla LCD se apagó	• El horno entra en modo de espera si no se usa durante 10 minutos. Cuando está en modo de espera, la pantalla LCD dejará de iluminarse; sin embargo, todas las opciones de función seguirán siendo visibles. • Para reactivar el horno y sacarlo del modo de espera, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) en el panel de control o gire cualquier selector. La pantalla LCD se volverá a iluminar.
La pizza no se cocina de manera uniforme	• Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gire la pizza 180 grados para obtener un dorado más uniforme. Use la función RECORDATORIO DE GIRAR.
La rejilla magnética de expulsión automática sale demasiado lejos cuando abro la puerta	• Siempre abra la puerta lentamente y de una manera controlada cuando la rejilla esté en la posición 3 o 4 para así evitar que salga demasiado rápido.
No puedo seleccionar el botón FROZEN FOOD (Comidas congeladas)	• El botón FROZEN FOOD (Comidas congeladas) solo se puede seleccionar para las siguientes funciones: TOAST (Tostar), BAGEL, PIZZA, REHEAT (Recalentar) y COOKIES (Galletas).
Sale vapor por la puerta del horno	• Esto es normal. La puerta tiene un respiradero para liberar el vapor que se crea a partir de los alimentos con alto contenido de humedad, como el pan congelado.
Los elementos de calefacción parecen estar pulsando	• Element IQ® controla con precisión el calor dentro del horno pulsando la potencia y ajustando el nivel de potencia en los elementos de calefacción en ráfagas cortas para proporcionar un control preciso de la temperatura. Esto es normal.
Gotea agua por debajo de la puerta hacia el mostrador	• Esto es normal. La condensación creada a partir del alto contenido de humedad de algunos alimentos, como el pan congelado, puede gotear por debajo de la puerta del horno y caer en el mostrador.

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La lectura de temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura medida dentro del horno	• Para garantizar que las medidas estén estandarizadas, las temperaturas del horno se han calibrado en la posición para pan tostado (centro de la rejilla en la posición central sin ninguna bandeja). Vuelva a verificar la temperatura en esta posición, asegurándose de no abrir la puerta del horno durante 30 minutos, ya que el calor escapará cada vez que lo haga. Tenga en cuenta que la alerta de precalentamiento suena cuando se ha alcanzado el 75 % de la temperatura objetivo.
La alerta de precalentamiento suena a una temperatura inferior a la que se muestra en la pantalla LCD	• La alerta de precalentamiento suena cuando se ha alcanzado el 75 % de la temperatura objetivo. Esto proporciona los tiempos de precalentamiento y de cocción haciendo que todo sea más rápido. • Esto se debe a que cuando suena la alerta de precalentamiento, que le indica al usuario que abra la puerta del horno e inserte los alimentos, se produce una pérdida significativa de temperatura dentro del horno. Si la alerta sonara al 100 % de la temperatura objetivo, abrir la puerta significaría que se "perdería" mucho del tiempo de espera. Hemos calculado que al hacer sonar la alerta al 75 % de la temperatura objetivo, seguido de la apertura de la puerta del horno para poner los alimentos dentro, aún podemos recuperar la temperatura objetivo hasta 2 minutos más rápido. Por lo tanto, la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura objetivo en la alerta de precalentamiento. Dependiendo de la temperatura establecida, el horno puede tardar aproximadamente 8-10 minutos desde que se encendió, incluida la apertura de la puerta del horno cuando suena la alerta de precalentamiento, para alcanzar la temperatura objetivo.
La pantalla LCD muestra el mensaje E01	• La pantalla LCD mostrará el mensaje E01 cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación del toma de corriente y póngase en contacto con el Centro de servicios de Breville.
La pantalla LCD muestra el mensaje E02	• La pantalla LCD mostrará el mensaje E02 cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el Centro de servicios de Breville.
La pantalla LCD muestra el mensaje E03	• La pantalla LCD mostrará E03 si la temperatura del horno está por encima del límite máximo establecido. Retire el enchufe del tomacorriente, deje que el horno se enfríe durante 15 minutos y luego vuelva a enchufarlo. • Si el mensaje E03 continúa apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el Centro de servicios de Breville.
La pantalla LCD muestra el mensaje E06	• La pantalla LCD mostrará el mensaje E06 cuando haya un problema no reiniciable con el equipo. Si esto ocurre, quite inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el Centro de servicios de Breville.
La pantalla LCD muestra el mensaje E10	• La pantalla LCD mostrará el mensaje E10 cuando haya un problema de comunicación en el módulo wifi. Retire el enchufe de la toma de corriente durante 30 segundos y luego vuelva a enchufarlo. • Si el mensaje E10 continúa apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el Centro de servicios de Breville.

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La pantalla LCD muestra el mensaje E11	• La pantalla LCD mostrará E11 cuando el horno haya tenido un problema con la aplicación. Consulte la aplicación para obtener más información y detalles.
La temperatura cambia cuando se presiona el botón CONVECTION (Convección)	• Esto es normal. La temperatura está calibrada para compensar que el ventilador de convección aumente las velocidades de cocción.
Ruido del panel de control	• Durante la cocción, los ventiladores de enfriamiento se encienden para proteger los componentes electrónicos sensibles del sobrecalentamiento. A veces, este ventilador puede permanecer encendido durante unos minutos después de que la cocción haya terminado.

Notas

Notas

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: **breville.com/us/support**

Canada

Mail: Breville Canada
9800 Boulevard Cavendish,
Suite 250, Saint-Laurent
Québec, H4M 2V9

Phone: 1-855-683-3535

Web: **breville.ca/support**

Mexico

Mail: Breville México, S.A. de C.V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169
Col. Granada C.P. 11520
Delegación Miguel Hidalgo
CDMX México

Phone: 1-800-953-1668

Web: **breville.mx/support**

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2020.

• Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
• Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BOV950 Series • Séries • Serie

USCM – B20