

# the Smart Oven™ Air Fryer Compact

Instruction Book – BOV680



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Breville®



## Contents

|    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 2  | Limited product warranty          |
| 2  | Breville® recommends safety first |
| 7  | Components                        |
| 9  | Functions                         |
| 13 | Quick Start Guide                 |
| 23 | Care and Cleaning                 |
| 24 | Troubleshooting                   |



## Limited Product Warranty

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms

and conditions please scan the QR code or visit [www.breville.com](http://www.breville.com). Alternatively, call the Breville Service Centre (see back cover for contact details).



QR149

## BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS



**Read all instructions before use and save for future reference.**

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the

appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.

- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are unsure the power outlets are properly grounded, please consult an electrician.
- Do not, under any circumstance, modify the power plug or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- We recommend the oven is operated on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- When the machine is plugged in or after an operation is completed, the machine will enter the standby mode.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination, replacement or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch off the appliance and unplug from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance while in operation.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with

reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Position the appliance on a clean, stable, heat resistant, level, dry surface away from the countertop edge or table, and do not operate on or near a heat source such as gas or electric burner, or heated oven.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven. Minimum space of 4 inches (10 cm) is recommended.
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. To avoid burns and scalds, keep children away. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included Grilling 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.
- The oven glass door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could later shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation.
- 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 food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content, such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods or cooking them for extended periods of time or at high temperatures may cause them to catch fire, creating a fire risk. If a fire occurs, keep the oven door closed, turn off the oven, and unplug it. The flame will usually self-extinguish. Do not leave the oven unattended until the fire is completely out and the oven has cooled down.
- Always use the oven as directed for cooking different types of food, such as using a pizza pan when cooking pizza. Do not cook pizzas or any food that may melt and drip directly onto the wire rack, as melted cheese, fat, and other ingredients could come into contact with the heating elements, creating a potential fire risk.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance; the use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The consumer can conduct cleaning and general maintenance, but any service maintenance, damage and repair should be performed at an authorized Breville Service Center.
- Improper use of the appliance; incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty for any damages can be accepted.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven.

- Do not use any rough, abrasive cleaning tools or sharp metal chisel or object when cleaning the oven door glass. Use of such tools may leave scratches on the surface of the glass and, ultimately, break the glass.
- Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray:
  - Turn OFF the oven,
  - Allow the oven to cool completely and then remove the power cord from the power outlet.
  - Remove the crumb tray and clean with warm soapy water.
  - Dry the tray completely before inserting it securely back in place.



## **WARNING**

### **TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, EXPOSURE TO EXCESSIVE UV RADIATION, OR INJURY TO PERSONS:**

We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.



## **WARNING HOT SURFACE**

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.



To protect against, fire, electric shock; do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

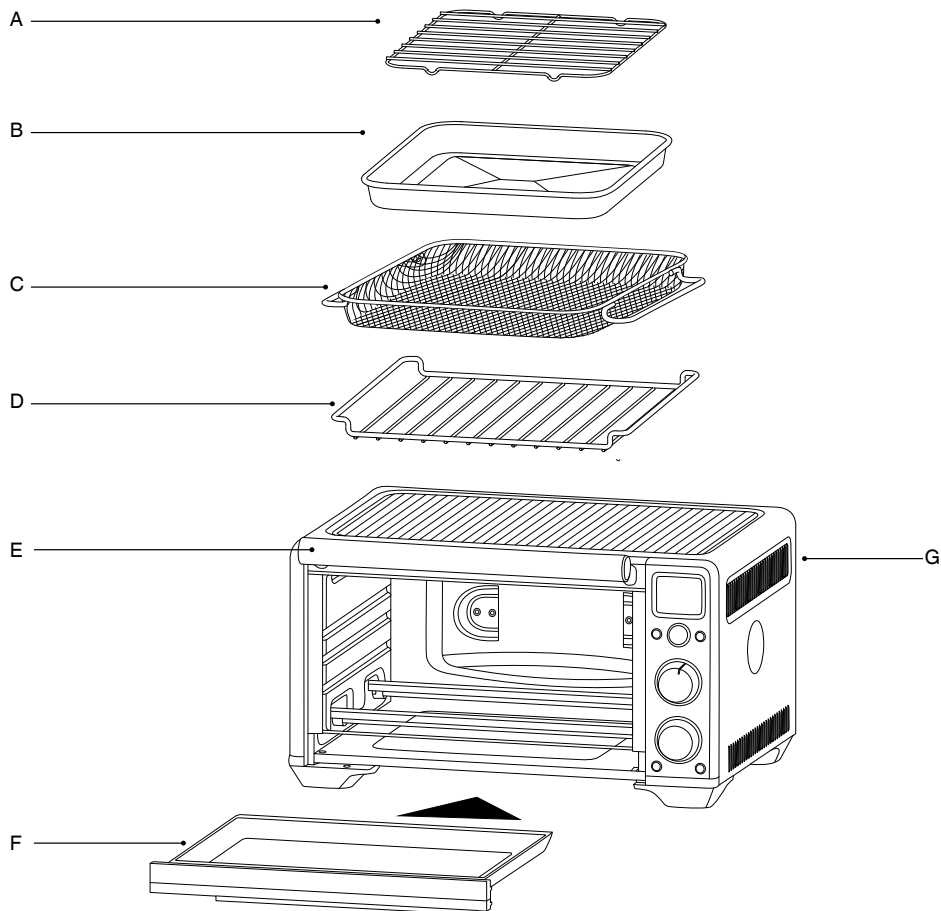
## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

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. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use (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.

# **FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Components



A. Broiling Rack

B. Enamel roasting pan 10.55 x 10.55 inches  
(26.8 x 26.8 cm)

C. Air Fry Basket

D. Oven Rack

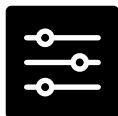
E. Door Handle

F. Crumb Tray

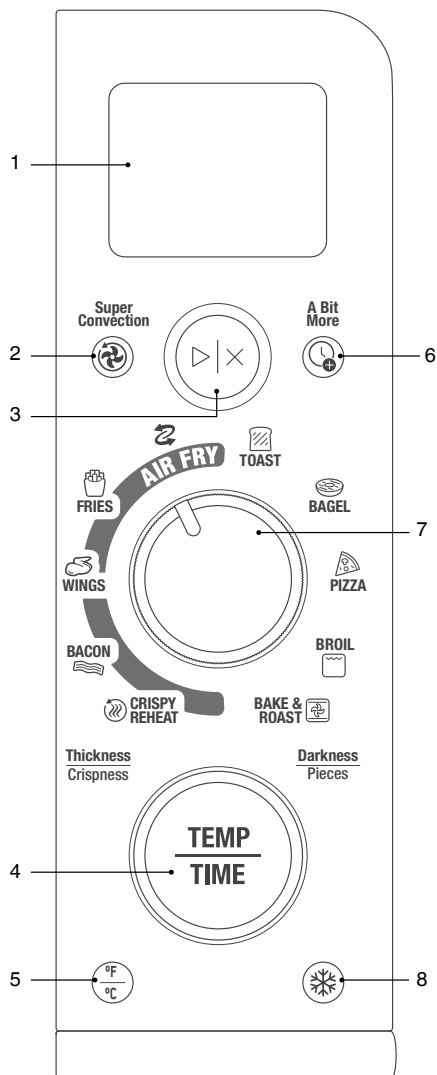
G. Ventilation Slots

## Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1800 W



## Control Panel



1. LCD screen
2. Super Convection Button
3. Start / Stop Button
4. Temperature | Time Button Dial
5. Temperature Conversion Button
6. A Bit More™ button
7. Function Dial
8. Frozen Button



## Functions

### PREPARING THE OVEN

Before first use, please run the oven empty for 12 minutes to remove protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the Oven Rack, Broiling Rack, roasting pan, and Air Fry Basket from the packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven, and the crumb tray with a soft dry cloth.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4 inches (10 cm) of space on both sides of the appliance and 6 inches (15 cm) above.
5. Ensure the crumb tray is firmly inserted 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.
8. Turn the Function 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 display a continuous running lines to indicate that the oven is 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.

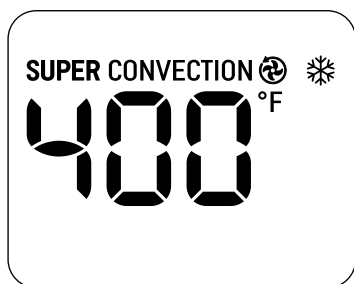
12. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the Start/Stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

13. The oven is now ready to use.

### ELEMENT IQ™

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

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



## OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

| ≡ FUNCTION   | SUGGESTED RACK POSITION                                                              | DEFAULTS                                                                                   | PREHEAT | RANGE                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AIR FRY      | Air Fry Basket Level 1                                                               | 400 °F (205 °C)<br>15 minutes                                                              | Yes     | 300 °F–445 °F (150 °C–230 °C)<br>Up to 1 hour                                                                                                                                                                                      |
|              | Optional: Use the Roasting Pan as a drip catcher on the Oven Rack, Level 3, Downward | Super Convection = On<br>Frozen = Off                                                      |         | Super Convection = On only<br>Frozen = Off / On                                                                                                                                                                                    |
| FROZEN FRIES | Air Fry Basket Level 1                                                               | 400 °F (205 °C)<br>24 minutes                                                              | Yes     | Based on 1 full basket = 1lb (450g)                                                                                                                                                                                                |
|              |                                                                                      | Thickness = 3<br>Super Convection = On<br>Frozen = On                                      |         | Thickness:<br>1 Shoestring = 16min<br>2 Straight Cut = 19min<br>3 Steak Cut = 24min<br><br>Super Convection = On only<br>Frozen = Off / On                                                                                         |
| WINGS        | Air Fry Basket Level 1                                                               | 425 °F (220 °C)<br>24 minutes                                                              | Yes     | Darkness 1 (Lighter & faster)<br>3 Pieces = 17min<br>6 Pieces = 19min<br>9 Pieces = 21min<br>12 Pieces = 23min<br>15 Pieces = 25min                                                                                                |
|              |                                                                                      | Darkness = 2<br>Pieces = 9 (Wingettes / Drumettes)<br>Super Convection = On<br>Frozen = On |         | Darkness 2 (Darker & crispier)<br>3 Pieces = 20min<br>6 Pieces = 22min<br>9 Pieces = 24min<br>12 Pieces = 26min<br>15 Pieces = 28min<br><br>Pieces = wingettes or drumettes<br><br>Super Convection = On only<br>Frozen = Off / On |

| ≡ FUNCTION           | SUGGESTED RACK POSITION                                       | DEFAULTS                                                                                            | PREHEAT | RANGE                                                                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BACON</b>         | Oven Rack and Roasting Pan Level 3, Upward                    | 325 °F (160 °C)<br>28 minutes<br>Crispness = 3                                                      | Yes     | 300 °F–445 °F (150 °C–230 °C)                                                                           |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | Thickness 1 (Regular Cut)<br>Crispness<br>1 Chewy = 12min<br>2 Crispy = 15min<br>3 Extra Crispy = 18min |
|                      | Optional: Broiling Rack or ¼ cup of water in the Roasting Pan | Thickness = 2<br>Super Convection = On<br>Frozen = Off                                              |         | Thickness 2 (Thick Cut)<br>Crispness<br>1 Chewy = 15min<br>2 Crispy = 17min<br>3 Extra Crispy = 20min   |
| <b>CRISPY REHEAT</b> | Oven Rack Level 2, Downward                                   | 300 °F (150 °C)<br>13 minutes<br>Super Convection = On<br>Frozen = Off                              | No      | Super Convection = On only<br>Frozen = Off / On                                                         |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | 160 °F–450 °F (70 °C–232 °C)<br>Up to 2 hours<br>Super Convection = Off / On<br>Frozen = Off / On       |
| <b>TOAST</b>         | Oven Rack Level 1, Downward                                   | Darkness = 4<br>3:05 minutes<br>Pieces = 2<br>Super Convection = N/A<br>Frozen = Off                | No      | Darkness = 1 – 7<br>Pieces = 1 - 4 (Slices)<br>Frozen = Off / On                                        |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | Minimum Time = 2:35 minutes<br>(Darkness = 1, Pieces = 1)                                               |
| <b>BAGEL</b>         | Oven Rack Level 1, Downward                                   | Darkness = 4<br>4:10 minutes<br>Pieces = 2 (Bagel Halves)<br>Super Convection = N/A<br>Frozen = Off | No      | Maximum Time = 6:45 minutes<br>(Darkness = 7, Pieces = 4)                                               |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | Darkness = 1 – 7<br>Pieces = 1 – 4 (Bagel Halves)<br>Frozen = Off / On                                  |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | Minimum Time = 3:05 minutes<br>(Darkness = 1, Pieces = 1)                                               |
|                      |                                                               |                                                                                                     |         | Maximum Time = 7:30 minutes<br>(Darkness = 7, Pieces = 4)                                               |

| ≡ FUNCTION          | SUGGESTED RACK POSITION                                                                     | DEFAULTS                                                                | PREHEAT | RANGE                                                                                              |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PIZZA</b>        | Oven Rack<br>Level 1, Downward                                                              | 400 °F (205 °C)<br>12 minutes<br>Super Convection = On<br>Frozen = On   | Yes     | 300 °F–445 °F (150 °C–230 °C)<br>Up to 2 hours<br>Super Convection = Off / On<br>Frozen = Off / On |
| <b>BROIL</b>        | Oven Rack<br>Level 1, Upward<br><br>Optional: Roasting<br>Pan with/without<br>Broiling Rack | HI<br>10 minutes<br>Super Convection = N/A<br>Frozen = N/A              | No      | Power = HI or LO<br>Time = Up to 20 minutes                                                        |
| <b>BAKE / ROAST</b> | Oven Rack<br>Level 3, Downward                                                              | 315 °F (155 °C)<br>30 minutes<br>Super Convection = Off<br>Frozen = Off | Yes     | 120 °F–445 °F (50 °C–230 °C)<br>Up to 2 hours<br>Super Convection = Off / On<br>Frozen = Off / On  |



## NOTES

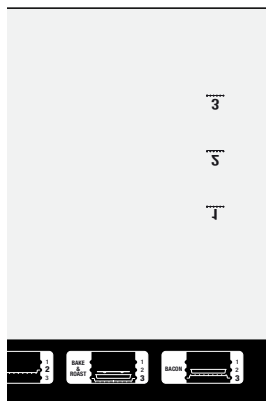
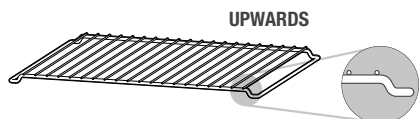
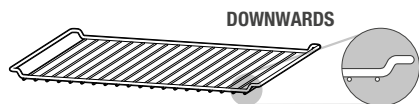
- The Smart Oven Air Fryer Compact remembers the last used cook settings for each cook function, making it convenient to repeat common cooks, like Air Frying your favorite snack, toasting each day and batch cooking meals or treats.
- Removing the oven from a power source will reset all functions back to their defaults.



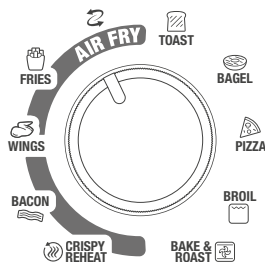
## Quick Start Guide

### OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

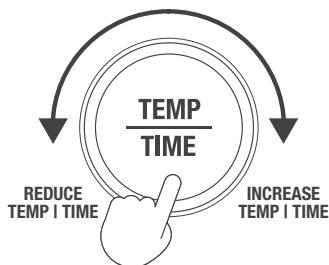
1. Insert the Oven Rack into the desired rack position. The rack positions are printed on inside of the oven door for easy reference. There are three levels offering six unique rack positions depending on the orientation of the Oven Rack. The Oven Rack can be inserted either facing upwards or downwards.



2. Turn the Function dial until the indicator reaches the desired cooking function.



3. On first use, the screen indicates the default cook settings for the selected function.
4. Turn the TEMP | TIME Button Dial to adjust the cook settings. Press the center of the TEMP/TIME Button Dial to toggle between Temperature and Time / Setting 1 and Setting 2.  
Turning the dial to the left reduces the active setting, and turning the dial to the right will increase it.  
When on Time setting, turning the dial to the left reduces the cooking time and turning the dial to the right increases the cooking time.



#### NOTE

After pressing the  Start/Stop Button, the oven will remember the current settings for the next time that function is used.



#### TIP

Removing your oven from the power source will reset cook function settings back to factory defaults.

5. For functions without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, BROIL, CRISPY REHEAT):
  - a) Place food in the oven and close the oven door.
  - b) Press the  Start/Stop Button. The button backlight will illuminate red 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 functions with a preheat cycle (AIR FRY, FRIES, WINGS, BACON, PIZZA, BAKE & ROAST):



### TIP

If the food to be cooked will take over 3 minutes to prepare, conserve oven energy by preparing the food first (6b) before preheating the oven (6a). Otherwise, follow these steps in order.

- a) Ensure that the oven door is closed. Press the  Start/Stop Button. The button backlight will illuminate red and the LCD screen will display running lines to indicate the oven is preheating.
  - b) Prepare and arrange the food to be cooked in the ideal accessory (e.g. Air Fry Basket, Roasting Pan, etc) and set aside.
  - c) When the oven has preheated, the oven alert will sound and the timer will start counting down.
  - d) Using oven mitts, open the oven door, pull out the Oven Rack if being used to support cooking accessory, then load the accessory onto the rack and/or into the oven cavity ensuring the food is centred in the oven for even cooking. Close the oven door.
  - e) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle
  - f) 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.
7. Slowly open the oven door using the oven handle and carefully remove cooked food from the oven using insulated oven mitts for protection.



### NOTES

During the cook, some functions include a built-in alert to TURN/SHAKE the food for best results. The cook timer will continue to count down whether or not any action is taken.

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 illuminate white.

Pressing the  Super Convection Button will automatically adjust the set temperature and/or time to compensate for the faster air flow.



### TIP

 Super convection will deliver a crispier food result and may also reduce the cooking for many food items. Please monitor your cook accordingly.



### WARNING

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

## A BIT MORE™

Press the  'A Bit More™' button to adjust the cooking results when the cooking is finished and the food is not quite cooked or hot enough.

For example: Bagel Function

1. Turn the Function dial until the indicator 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.



## NOTES

- The  A BIT MORE™ function will not activate if there is no previous cooking function performed.
- The  A BIT MORE™ function will time out when not pressed after cooking (see table).

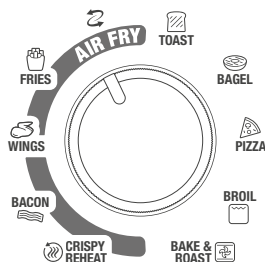
| Function      |  A Bit More™ Time-out period |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast         | 1 minute                                                                                                      |
| Bagel         | 1 minute                                                                                                      |
| Broil         | 3 minutes                                                                                                     |
| Bake & Roast  | 5 minutes                                                                                                     |
| Pizza         | 3 minutes                                                                                                     |
| Bacon         | 5 minutes                                                                                                     |
| Crispy Reheat | 5 minutes                                                                                                     |
| Wings         | 3 minutes                                                                                                     |
| Fries         | 3 minutes                                                                                                     |
| Air Fry       | 3 minutes                                                                                                     |

- Maximum repeats for  A Bit More™ are 3 times for all functions except the broil function.
- For the BROIL function,  A Bit More™ is limited to a total of 20 minutes including initial cooking time plus the  A Bit More™ cooking time.

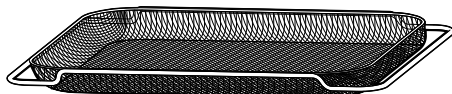
## PRESET FUNCTIONS

The Smart Oven Air Fryer Compact offers 10 preset cooking functions designed to help you get the most out of your oven.

The right half of the Function Dial features 5, standard oven functions, each offering the ideal level of control over your cook to deliver delicious food results with ease and convenience.



The left half of the Function Dial features 5 Air-Fry-based functions. Each function combines Super Convection airflow with the ideal level of control over the cook to create crispy, brown and delicious results on popular foods.



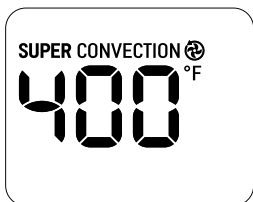
Many Air Fry functions use the Air Fry Basket included with the oven. The basket is generously sized to fit a wide variety of foods and cuts without crowding. The Air Fry Basket can also be positioned on any level of the oven to tailor the cook results to your liking but the recommended basket position for each Air-Fry-based function is printed within this booklet and also on the back of the oven door.

Arrange food evenly on the Air Fry Basket for crispier results. If possible, keep food in a single layer and leave space between pieces for hot, fast-moving air to flow.

## AIR FRY FUNCTION

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

1. Take the Air Fry Basket and set aside.
2. Turn the Function Dial until the indicator reaches the Air Fry function. The Super Convection setting will be displayed on the screen. The default temperature and time is 400°F for 15 minutes.



### TIP

For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.

3. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
  - TEMPERATURE = 300 °F – 445 °F
  - TIME = Up to 1 hour
4. With the oven door closed, press the Start/Stop Button to activate the AIR FRY function.
5. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will display continuous running lines indicating that the oven is preheating.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Open the oven door and place the Air Fry Basket with the food to be cooked inside the oven on Level 1. Close the oven door.



### TIP

The Roasting Pan can be used as a drip catcher below the Air Fry Basket. To do so, open the oven door and place the Oven Rack on Level 3 Downward, inside the oven cavity and sit the Roasting Pan on top. Close the oven door.



## NOTE

After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.

7. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white .



## FRIES FUNCTION

The FRIES function is designed and tested to produce crispy, golden fries across popular, supermarket brands of frozen fries in three cuts – Shoestring, Regular Cut and Steak Cut.

1. Turn the Function Dial until the indicator reaches the FRIES function. The  Super Convection setting and the  Frozen setting will be displayed on the screen.
2. The default THICKNESS is 3 (Steak Cut fries).



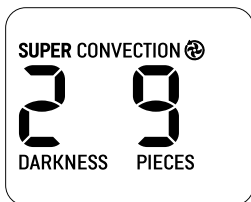
3. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
4. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial. You can also press the  Frozen Button to turn off the frozen setting and automatically extend the cook time if you are cooking freshly cut fries.
  - THICKNESS 1 (Shoestring) = 16 min
  - THICKNESS 2 (Regular Cut) = 19 min
  - THICKNESS 3 (Steak Cut) = 24 min
5. With the oven door closed, press the  Start/Stop Button to activate the FRIES function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will display continuous running lines indicating that the oven is preheating.

6. While the oven is preheating, arrange fries to be cooked into the Air Fry Basket.
7. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Open the oven door and place the Air Fry Basket inside the oven on Level 1.
8. Close the oven door.
9. After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
10. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## WINGS FUNCTION

The WINGS function is tried and tested to turn fresh chicken wingettes and drumettes into golden, steamy, juicy morsels, whether they are glazed, dusted, battered or crumbed. A press of the FROZEN button also ensures the same, delicious results can be achieved using frozen wingettes/drumettes.

1. Turn the Function Dial until the indicator reaches the WINGS function. The  Super Convection setting will be displayed on the screen.
2. The default DARKNESS is 2 (crispy skin) and PIECES is 9.



3. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
4. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.

- DARKNESS = 1 (lighter & faster), 2 (darker & crispier)
- PIECES (wingettes & drumettes) = 3, 6, 9, 12, 15  
Minimum and maximum cook times:  
≡ DARKNESS 1, PIECES 3 = 17 min  
≡ DARKNESS 2, PIECES 15 = 28 min

5. With the oven door closed, press the  Start/Stop Button to activate the WINGS function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will display continuous running lines indicating that the oven is preheating.



## TIP

If the food will take over 3 minutes to prepare, conserve oven energy by preparing the food first (6) before preheating the oven (5). Otherwise, follow these steps in order.

6. While the oven is preheating, arrange wingettes/drumettes to be cooked in the Air Fry Basket.
7. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Open the oven door and place the Air Fry Basket inside the oven on Level 1.



## TIP

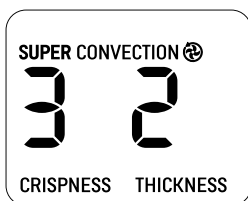
The Roasting Pan can be used as a drip catcher below the Air Fry Basket. To do so, place the Oven Rack on Level 3 Downward, inside the oven cavity and sit the Roasting Pan on top. Close the oven door.

8. After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
9. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## BACON FUNCTION

The BACON function evenly cooks regular or thick cut bacon to your chewy or crispy preference by surrounding the pan with Super Convection heat.

1. Open the oven door, place the Oven Rack inside the oven on Level 3 Upward, then close the oven door.
2. Turn the Function Dial until the indicator reaches the BACON function. The Super Convection setting will be displayed on the screen.
3. The default CRISPNESS is 3 (extra crispy) and THICKNESS is 2 (thick cut rashers).



4. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
5. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
  - CRISPNESS = 1 (chewy), 2, 3 (crispy)
  - THICKNESS = 1 (regular), 2 (thick cut)  
Minimum and maximum cook times:
  - CRISPNESS 1, THICKNESS 1 = 12 min
  - CRISPNESS 3, THICKNESS 2 = 28 min
6. With the oven door closed, press the  Start/Stop Button to activate the BACON function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will display continuous running lines indicating that the oven is preheating.
7. While the oven is preheating, arrange bacon in the Roasting Pan. When cooking large quantities, you can slightly overlap the uncooked bacon as it will shrink during the cook.



## TIPS

- When using CRISPNESS 1 (chewy), add a quarter of a cup (4 tablespoons) of water to the pan to render the fat and reduce smoke during the cook.
- Arrange bacon on the Broiling Rack inside the Roasting Pan to allow the fat to drain during cooking.
- 8. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Use oven mitts to open the oven door, place the Roasting Pan on the center of the Oven Rack so air can flow around all sides. Close the oven door.
- 9. After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
- 10. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## CRISPY REHEAT FUNCTION

The CRISPY REHEAT function is ideal for gently reheating leftovers without drying out or compromising tenderness or texture

1. Place food to be reheated in the Roasting Pan or an oven-proof dish.
2. Open the oven door, place the Oven Rack inside the oven on Level 2, Downward and sit the Roasting Pan or oven-proof dish on top. If the food being reheated is too tall to fit in this rack position, move the rack down to Level 3, Upward or Downward as required.

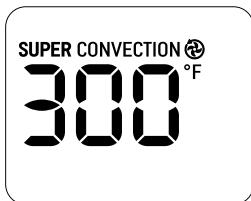


## TIP

Alter the rack level and pan/dish position as needed to locate the food in the center of the oven cavity, both from top to bottom and around all sides, so Super Convection air can flow evenly around the food during reheating.

3. Close the oven door.
4. Turn the Function Dial until the indicator reaches the CRISPY REHEAT function. The Super Convection setting will be displayed on the screen.

5. The default temperature and time is 300°F for 13 minutes.



6. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
7. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
- TEMPERATURE = 160 °F – 450 °F
  - TIME = Up to 2 hours
8. Press the  Start/Stop Button to activate the CRISPY REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
9. The timer begins to count down. The function can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
10. At the end of the timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

## 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 Oven Rack into Level 1 Downward.
2. Arrange slices of bread close to the center of the Oven Rack for best toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function Dial until the indicator reaches the TOAST function.
5. The default DARKNESS is 4 and PIECES (slices) is 2.



6. For your toasting convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
7. The TOAST settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
- DARKNESS = 1 (light) – 7 (dark)
  - PIECES (slices) = 1 – 4

## As a general guide:

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

Minimum and maximum TOAST times:  
 ≡ DARKNESS 1, PIECES 1 = 2:35 min  
 ≡ DARKNESS 7, PIECES 4 = 6:45 min

8. Press the  Start/Stop Button to activate the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
9. The timer begins to count down. The function can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
10. At the end of the timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## WARNING

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



## BAGEL FUNCTION

The BAGEL function crisps the inside 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 Oven Rack into Level 1 Downward.
2. Slice each bagel into two equal halves. Lay the halves with the cut side facing up and arrange them close to the center of the Oven Rack for best toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function Dial until the indicator reaches the BAGEL function.
5. The default DARKNESS is 4 and PIECES (bagel halves) is 2.



6. For your toasting convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
7. The BAGEL settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
  - DARKNESS = 1 (light) – 7 (dark)
  - PIECES (bagel halves) = 1 – 4

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

Minimum and maximum BAGEL times:  
 ≡ DARKNESS 1, PIECES 1 = 3:05 min  
 ≡ DARKNESS 7, PIECES 4 = 7:30 min

8. Press the Start/Stop Button to activate the BAGEL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
9. The timer begins to count down. The function can be stopped at any time by pressing the Start/Stop Button.
10. At the end of the timer, the oven alert will sound. The Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## NOTE

The cut side of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to toast well while only lightly toasting the crust.

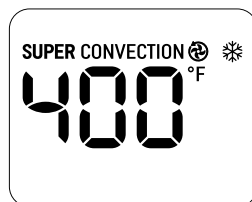
If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.



## PIZZA FUNCTION

The PIZZA function is designed and tested to melt cheese, brown toppings and bake the crust of popular, supermarket brands of frozen pizza through Super Convection heat. The Frozen function is on by default. Freshly made pizza can also be cooked with a press of the Frozen Button to deactivate the function.

1. Insert the Oven Rack into Level 1 Downward.
2. Turn the Function Dial until the indicator reaches the PIZZA function. The Super Convection setting will be displayed on the screen.
3. The default temperature and time is 400°F for 12 minutes.



4. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.

5. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.

- TEMPERATURE = 300 °F – 445 °F
- TIME = Up to 2 hours

6. With the oven door closed, 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 display continuous running lines indicating that the oven is preheating.
7. While the oven is preheating, prepare the pizza to be cooked. Frozen pizzas should be removed from packaging as directed. Once the oven has preheated the frozen pizza can be arranged directly on the heated Oven Rack. Fresh pizza doughs should be placed on a pizza pan (not included) or oven-proof dish.
8. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Using oven mitts, open the oven door, and sit the frozen pizza or pan/ dish with the fresh pizza on the Oven Rack.
9. Close the oven door.
10. After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
11. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## NOTE

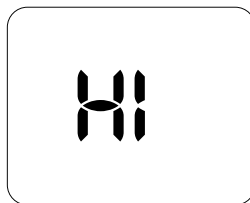
Pizza Pan is not included. The Smart Oven Air Fryer Compact fits an 11" Pizza Pan. A 12" pizza pan can also fit on the Oven Rack when in the "Upwards" orientation.



## BROIL FUNCTION

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

1. Insert the Oven Rack into Level 1 Upward.
2. Depending on the food to be broiled, arrange food directly on the Oven Rack or in the Roasting Pan with or without the Broiling Rack. Alternatively use an oven-proof dish of your choice. Position food close to the center of the Oven Rack for best results.
3. Close the oven door.
4. Turn the Function Dial until the indicator reaches the BROIL function.
5. The default BROIL LEVEL is HI (High) and TIME is 10 minutes.



6. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
7. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
  - BROIL LEVEL = HI (high) – LO (low)
  - TIME = Up to 20 minutes
8. 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.
9. The timer begins to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
10. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## WARNING

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



## BAKE & ROAST FUNCTIONS

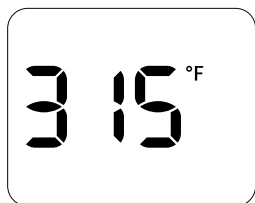
The BAKE & ROAST function produces food that is cooked evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries, or roasting vegetables and a variety of meats and poultry. The function is also ideal for cooking prepackaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Arrange food to be cooked in the supplied Roasting Pan or an oven-proof accessory of your choice. Do not place food inside the oven yet. For foods that will take less than 3 minutes to arrange, you may leave this step until after step 7 below (i.e. after the oven begins preheating).
2. Open the oven door, place the Oven Rack inside the oven on Level 3, Downward, then close the Oven Door.



## TIP

- For best, most even cook results, alter the rack position as needed to locate the food in the center of the oven cavity, both from top-to-bottom and around all sides.
  - For a crispier base (e.g. pie or tart), you may position the rack closer to the bottom of the oven. For a crispier top, position the rack closer to the top without food touching the heating elements.
3. Turn the Function Dial until the indicator reaches the BAKE & ROAST function.
  4. The default temperature and time is 315 °F for 30 minutes.



5. For your cooking convenience, the function will display the last used settings unless the oven has been removed from the power source since the function was last used.
6. The cook settings can be adjusted before or during the cook by pressing and turning the TEMP/TIME Button Dial.
  - TEMPERATURE = 120 °F – 445 °F
  - TIME = Up to 2 hours
7. With the oven door closed, press the  Start/Stop Button to activate the BAKE & ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will display continuous running lines indicating that the oven is preheating.
8. While the oven is preheating, prepare the food to be cooked using the supplied Roasting Pan or an oven-proof accessory of your choice.
9. Once the oven has finished preheating, an alert will sound. Open the oven door and sit the pan/oven-proof accessory on the Oven Rack. Close the oven door.
10. After the preheating alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cook can be stopped at any time by pressing the  Start/Stop Button.
11. At the end of the cook timer, the oven alert will sound. The  Start/Stop Button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



## Care and 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

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

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

### Cleaning the crumb tray

1. After each use, 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 with the oven door closed after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

### CLEANING THE OVEN RACK, Broiling RACK, ROASTING 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 Oven 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.



# Troubleshooting

| POSSIBLE PROBLEM                                                                                                    | EASY SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven will not switch "ON"                                                                                           | Check that the power plug is securely inserted into the outlet.<br>Insert the power plug into an independent outlet.<br>Insert the power plug into a different outlet.<br>Reset the circuit breaker if necessary.                                                                                                                                                                      |
| The LCD screen 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.<br>To re-activate the oven out of standby mode, press the  Start/Stop button on the control panel, or turn any dial.<br>The LCD screen will re-illuminate.                 |
| The pizza does not cook evenly                                                                                      | Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens.<br>Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 180 degrees for more even darkness.                                                                                                                                                                                                                  |
| I cannot select the  Frozen button | The  Frozen button is only selectable for the following functions: TOAST, BAGEL, PIZZA and FRIES. When selecting the  Frozen button, this will automatically adjust the cooking time for an optimised food result.   |
| Steam is coming out from the oven door                                                                              | This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content food such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.                                                                                                                                                                                                                               |
| The heating elements appear to be pulsing                                                                           | Element IQ™ accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.                                                                                                                                                                              |
| Water is dripping onto counter from under door                                                                      | This is normal. The condensation created from high moisture content 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, signalling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.

**The LCD screen displays 'E01'**

The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

**The LCD screen displays 'E02'**

The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

**The LCD screen displays 'E03'**

The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.

Call Breville Consumer Support if the 'E03' error message continues.

**The LCD screen displays 'E05'**

The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.

**Temperature are changing when convection button is pressed**

This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.



## Notes

# the Smart Oven™ Air Fryer Compact

Manuel d'instructions – BOV680



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

# Breville®



## Table des matières

- 28 Garantie
- 28 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
- 34 Composantes
- 35 Panneau de commande
- 36 Fonctions
- 40 Guide d'introduction
- 50 Entretien et nettoyage
- 52 Résolution des problèmes



## Garantie

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement s'il s'avère défectueux en raison de matériaux défectueux, de fabrication ou de fonctionnement défectueux pendant la période de garantie. Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes, veuillez scanner le code QR ou visiter [www.breville.com](http://www.breville.com). Vous pouvez



QR149

également appeler le centre de service Breville (voir la quatrième de couverture pour les coordonnées).

## BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

**Chez Breville®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Retirez et jetez tout emballage de manière sécuritaire avant l'utilisation.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé et déroulez complètement le cordon d'alimentation avant la première utilisation.
- De manière à éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez de manière sécuritaire le recouvrement de protection installé sur la fiche d'alimentation.

- Avant utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, adressez-vous votre fournisseur d'électricité.
- Cet appareil doit être branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre. Si vous n'êtes pas certain que la prise électrique est correctement reliée à la terre, veuillez consulter votre électricien.
- Ne modifiez en aucun cas la fiche d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes concernant les instructions de mise à la terre ou quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.
- Nous vous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. Consultez un électricien accrédité et qualifié si vous avez des doutes quant au circuit.
- Lorsque l'appareil est branché ou lorsqu'une opération est terminée, l'appareil passe en mode veille.
- L'installation d'une protection contre les surtensions est recommandée pour fournir une protection supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Des interrupteurs de sécurité offrant un courant de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil pour repérer d'éventuels dommages. Si l'appareil est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et retournez-le (l'appareil et toutes ses pièces) au centre de service Breville autorisé le plus proche pour qu'il soit examiné, remplacé ou réparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ni s'emmêler.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours et débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore un manque d'expérience ou de connaissances, y compris les enfants, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Disposez l'appareil sur une surface stable, propre, sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme un four chaud et un brûleur à gaz ou électrique.
- Un risque d'incendie peut survenir si le four est recouvert ou touche des matériaux inflammables durant le fonctionnement, incluant rideaux, draperies, murs et autres.
- Le four ne doit pas être utilisé dans un endroit confiné. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace tout autour du four; un minimum de 10 cm est recommandé.
- Le boîtier extérieur du four peut être chaud pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez les enfants à l'écart pour éviter les brûlures. Veillez à ce que le cordon d'alimentation de ce four et ceux des autres appareils situés à proximité du four soient toujours éloignés du boîtier du four.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Pour éviter de vous brûler, soyez prudent lorsque vous retirez les plats, casseroles ou accessoires du four, comme le grilloir et la lèchefrite, qui peuvent contenir de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Ne déposez pas d'ustensiles de cuisine, de casseroles ou de plats sur la porte en verre.
- La porte en verre du four a été spécialement traitée pour la

rendre plus forte, plus durable et plus sûre que le verre ordinaire, mais elle n'est pas incassable. S'il tombe ou frappe extrêmement fort, il peut se briser ou s'affaiblir, et pourrait à un moment ultérieur se briser en de nombreux petits morceaux sans cause apparente.

- Ne laissez pas la porte ouverte pour une période prolongée.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez pas d'objet en carton, en plastique, en papier ou autre matériau inflammable dans le four.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium, car cela causera une surchauffe du four.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou plats faits de matériaux autres que le métal. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve du four avant de les utiliser.
- Soyez prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients chauds ou faire craqueler le plat. Ne placez pas de récipients scellés ou fermés hermétiquement dans le four.

- Des aliments surdimensionnés et des ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent provoquer un risque de feu ou d'électrocution.
- Il convient d'être prudent lors de la cuisson d'aliments à teneur élevée en huile, tels que les pignons de pin et les noix, car ils peuvent s'enflammer et créer un risque d'incendie. En cas d'incendie, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez-le. La flamme s'éteint généralement d'elle-même. Ne laissez pas le four sans surveillance jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le four ait refroidi.
- Utilisez toujours le four comme indiqué pour la cuisson de différents types d'aliments, par exemple en utilisant une plaque à pizza pour la cuisson de pizzas. Ne faites pas cuire de pizzas ou d'autres aliments susceptibles de fondre et de couler directement sur la grille métallique, car le fromage fondu, la graisse et d'autres ingrédients pourraient entrer en contact avec les éléments chauffants, ce qui créerait un risque d'incendie.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non

recommandés par Breville ou fournis avec ce four peuvent causer des blessures.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule de mouvement de quelque type que ce soit. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Le consommateur peut procéder au nettoyage et à l'entretien général, mais tout entretien approfondi et toute réparation en cas de dommages doit être effectué par un centre de service Breville autorisé.
- Usage inadéquat d'un appareil; appareil mal utilisé ou réparé de manière non professionnelle : dans de tels cas, les réclamations de garantie ne pourront être acceptées et seront annulées.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

- N'utilisez pas d'outils de nettoyage rugueux ou abrasifs, ni de ciseau ou d'objet métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four. L'utilisation de tels outils peut laisser des rayures sur la surface du verre, voire le briser.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire :
  - Éteignez le four;
  - Laissez-le refroidir complètement, puis débranchez-le de la prise murale;
  - Retirez le ramasse-miettes et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse;
  - Séchez complètement le ramasse-miettes avant de le réinsérer dans le four.



## **AVERTISSEMENT**

### **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, D'EXPOSITION EXCESSIVE AUX RAYONS UV OU DE BLESSURES :**

Nous vous recommandons de brancher le four sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. Consultez un électricien accrédité et qualifié si vous avez des doutes quant au circuit.



## **AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE**

Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée, durant l'utilisation de l'appareil et pendant un certain temps après.



Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

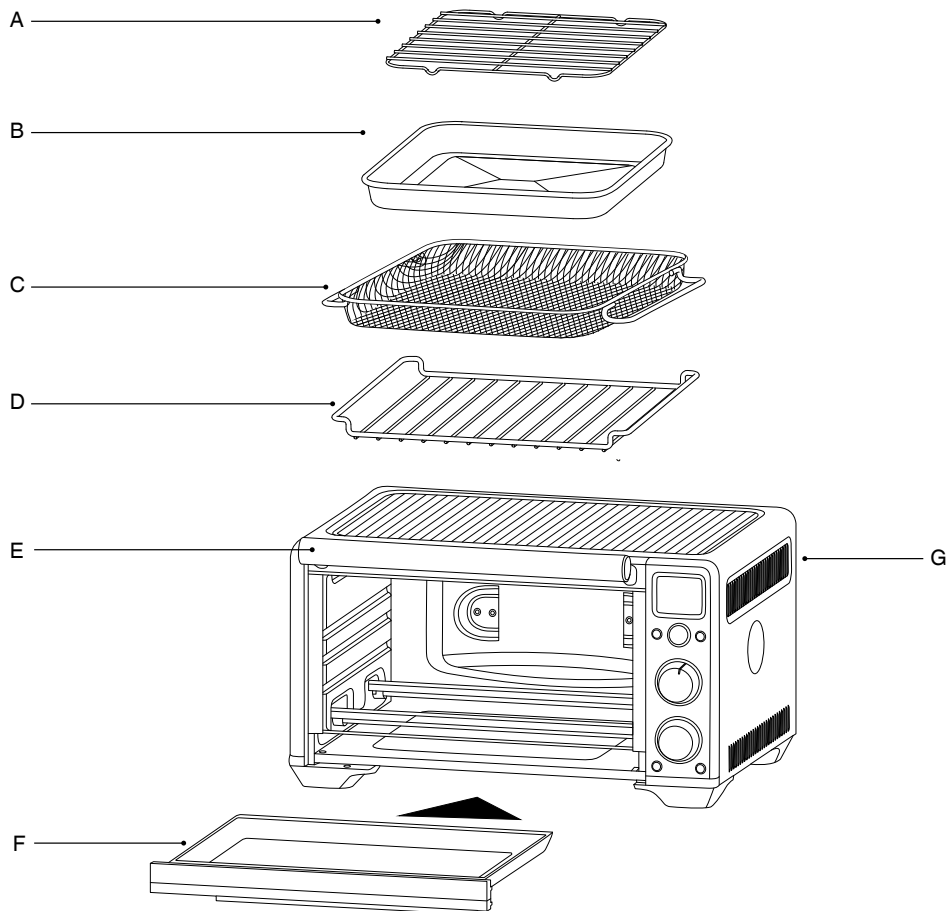
## **INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON**

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou les rallonges peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



## Composantes



A. Grille de cuisson au gril

B. Lèche-frite en émail de 26.8 x 26.8 cm

C. Panier à friture

D. Grille métallique

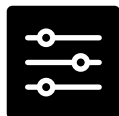
E. Poignée de la porte

F. Ramasse-miettes

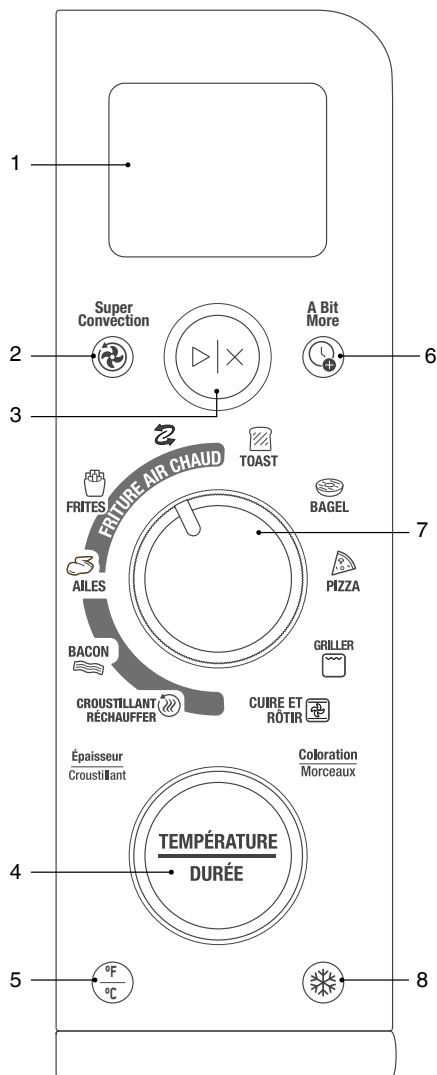
G. Fentes de ventilation

## Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1800 W



# Panneau de Commande



1. Écran ACL
2. Bouton de super convection
3. Bouton Marche / Arrêt
4. Bouton de réglage de la température et de la durée
5. Temperature Conversion Button
6. Bouton A Bit More™
7. Cadran de Fonctions
8. Bouton Congelés



## Fonctions

### PRÉPARATION DU FOUR

Avant la première utilisation, veuillez faire fonctionner le four à vide pendant 12 minutes afin d'éliminer les substances protectrices des éléments chauffants. Veillez à ce que la zone soit bien ventilée car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs ne présentent aucun danger et ne nuisent pas aux performances de l'appareil.

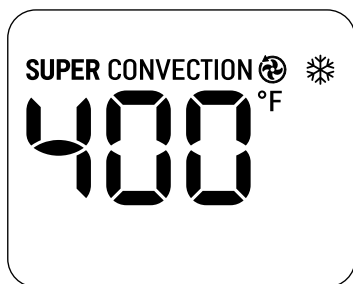
1. Retirez et jetez en lieu sûr les emballages, adhésifs et étiquettes promotionnelles.
2. Retirez la grille du four, le grilloir, la plaque à rôtir et le panier à friture de l'emballage. Lavez-les avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et effectuez le séchage soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four et le plateau ramasse-miettes avec un chiffon doux et sec.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Veillez à ce qu'il y ait un espace minimum de 10 cm de chaque côté de l'appareil et de 15 cm au-dessus.
5. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est fermement inséré 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 four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume.
8. Tournez le cadran de fonction vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA.

9. Appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt  Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, l'écran LCD s'allume en orange et le four émet un signal sonore.
10. L'écran LCD affiche des lignes continues pour indiquer que le four est en cours de préchauffage. Lorsque le four a terminé le cycle de préchauffage, une alerte retentit.
11. La minuterie s'affiche et se lance.
12. À la fin du cycle de cuisson, la sonnerie du four retentit, le rétroéclairage de la touche Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.
13. Le four est désormais prêt à l'emploi.

### ELEMENT IQ™

Le Smart Oven™ Air Fryer Compacte de Breviller est dotée d'Element IQ™, une technologie de cuisson qui crée l'environnement idéal pour les aliments que vous cuisez. Il dirige la puissance où et quand elle est nécessaire et crée le bon type de chaleur, qu'elle soit uniforme ou intense.

Chacune des fonctions du four est préréglée selon nos configurations et températures recommandées pour les éléments chauffants, déterminées à partir des recettes et tests effectués. Toutefois, nous suggérons de les essayer et de les adapter en fonction de la recette, de la quantité de nourriture et de vos goûts personnels.



## APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

| ≡ FONCTION                 | POSITION DE LA GRILLE CONSEILLÉE                                                                                                                        | VALEURS PAR DÉFAUT                                                                                                                           | PRÉCHAUFFAGE | INTERVALLE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FRITURE À AIR CHAUD</b> | <p>Panier à friture Niveau 1</p> <p>Facultatif : Utiliser le plat à rôtir pour recueillir les gouttes sur la grille du four, niveau 3, vers le bas.</p> | <p>400 °F (205 °C)<br/>15 minutes<br/>Super Convection = Marche<br/>Congelé = Désactivé</p>                                                  | Oui          | <p>300 °F-445 °F (150 °C-230 °C)<br/>Jusqu'à 1 heure<br/>Super Convection = Activé uniquement<br/>Congelé = Désactivé / Activé</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>FRITES CONGELÉES</b>    | <p>Panier à friture Niveau 1</p>                                                                                                                        | <p>400 °F (205 °C)<br/>24 minutes<br/>Épaisseur = 3<br/>Super Convection = Marche<br/>Congelé = Activé</p>                                   | Oui          | <p>Basé sur 1 panier plein = 450g (1lb)</p> <p>Épaisseur :<br/>1 Julienne = 16min<br/>2 Coupe droite = 19min<br/>3 coupe bifteck = 24min</p> <p>Super Convection = Activé uniquement<br/>Congelé = Désactivé / Activé</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>AILES</b>               | <p>Panier à friture Niveau 1</p> <p>Facultatif : Utiliser le plat à rôtir pour recueillir les gouttes sur la grille du four, niveau 3, vers le bas.</p> | <p>425 °F (220 °C)<br/>24 minutes<br/>Coloration = 2<br/>Pièces = 9 (ailerons/pilons)<br/>Super Convection = Marche<br/>Congelé = Activé</p> | Oui          | <p>Coloration 1 (plus légère et plus rapide)<br/>3 morceaux = 17min<br/>6 morceaux = 19min<br/>9 morceaux = 21min<br/>12 morceaux = 23min<br/>15 morceaux = 25min</p> <p>Coloration 2 (plus foncé et plus croustillant)<br/>3 morceaux = 20min<br/>6 morceaux = 22min<br/>9 morceaux = 24min<br/>12 morceaux = 26min<br/>15 morceaux = 28min</p> <p>Morceaux = ailerons ou pilons</p> <p>Super Convection = Activé uniquement<br/>Congelé = Désactivé / Activé</p> |

| ≡ FONCTION                      | POSITION DE LA GRILLE CONSEILLÉE                                       | VALEURS PAR DÉFAUT                                                                                                     | PRÉCHAUFFAGE | INTERVALLE                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BACON</b>                    | Grille de four et plaque à rôtir<br>Niveau 3, vers le haut             | 325 °F (160 °C)<br>28 minutes<br>Croustillant = 3<br>Épaisseur = 2<br>Super Convection = Marche<br>Congelé = Désactivé | Oui          | 300 °F-445 °F (150 °C- 230 °C)<br><br>Épaisseur 1 (coupe régulière)<br>Croustillant<br>1 Moelleux = 12min<br>2 Croustillant = 15min<br>3 Extra croustillant = 18min                                                                           |
|                                 | Facultatif : Grille de cuisson ou ¼ tasse d'eau dans la plaque à rôtir |                                                                                                                        |              | Épaisseur 2 (coupe épaisse)<br>Croustillant<br>1 Moelleux = 15min<br>2 Croustillant = 17min<br>3 Extra croustillant = 20min<br><br>Super Convection = Activé uniquement<br>Congelé = Désactivé / Activé                                       |
| <b>RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT</b> | Grille de four<br>Niveau 2, vers le bas                                | 300 °F (150 °C)<br>13 minutes<br>Super Convection = Marche<br>Congelé = Désactivé                                      | Non          | 160 °F-450 °F (70 °C-232 °C)<br>Jusqu'à 2 heures<br>Super Convection = Désactivé / Activé<br>Congelé = Désactivé / Activé                                                                                                                     |
| <b>PAIN-GRILLER</b>             | Grille de four<br>Niveau 1, vers le bas                                | Coloration = 4<br>3:05 minutes<br>Pièces = 2<br>Super Convection = N/A<br>Congelé = Désactivé                          | Non          | Darkness = 1 – 7<br>Coloration = 1 - 7<br>Pièces = 1 - 4 (tranches)<br>Congelé = Désactivé / Activé<br><br>Durée minimale = 2:35 minutes<br>(Coloration = 1, Pièces = 1)<br><br>Durée maximale = 6:45 minutes<br>(Coloration = 7, Pièces = 4) |
| <b>BAGEL</b>                    | Grille de four<br>Niveau 1, vers le bas                                | Coloration = 4<br>4:10 minutes<br>Pièces = 2 (moitiés de bagel)<br>Super Convection = N/A<br>Congelé = Désactivé       | Non          | Coloration = 1 - 7<br>Pièces = 1 - 4 (moitiés de bagel)<br>Congelé = Désactivé / Activé<br><br>Durée minimale = 3:05 minutes<br>(Coloration = 1, Pièces = 1)<br><br>Durée maximale = 7:30 minutes<br>(Coloration = 7, Pièces = 4)             |
| <b>PIZZA</b>                    | Grille de four<br>Niveau 1, vers le bas                                | 400 °F (205 °C)<br>12 minutes<br>Super Convection = Marche<br>Congelé = Activé                                         | Oui          | 300 °F-445 °F (150 °C-230 °C)<br>Jusqu'à 2 heures<br>Super Convection = Désactivé / Activé<br>Congelé = Désactivé / Activé                                                                                                                    |

| ≡ FONCTION           | POSITION DE LA GRILLE CONSEILLÉE                        | VALEURS PAR DÉFAUT                                                                         | PRÉCHAUFFAGE | INTERVALLE                                                                                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GRILLER</b>       | Grille de four<br>Niveau 1, vers le haut                | FORT<br>10 minutes<br>Super Convection<br>= N/A<br>Congelé = N/A                           | Non          | Puissance = HI ou LO<br>Durée = Jusqu'à 20 minutes                                                                           |
|                      | En option : Plat à rôtir<br>avec/sans grille de cuisson |                                                                                            |              |                                                                                                                              |
| <b>CUIRE / RÔTIR</b> | Grille de four<br>Niveau 3, vers le bas                 | 315 °F (155 °C)<br>30 minutes<br>Super Convection =<br>Désactivé<br>Congelé =<br>Désactivé | Oui          | 120 °F-445 °F (50 °C-230 °C)<br>Jusqu'à 2 heures<br>Super Convection = Désactivé<br>/ Activé<br>Congelé = Désactivé / Activé |
|                      |                                                         |                                                                                            |              |                                                                                                                              |



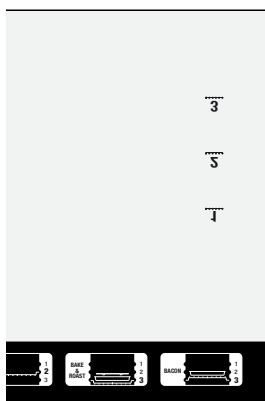
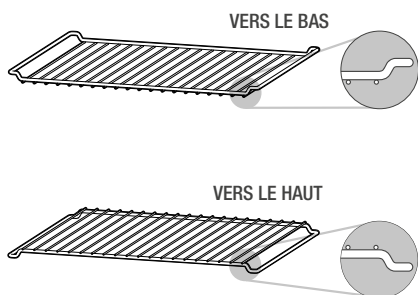
## REMARQUES

- Le Smart Oven™ Air Fryer Compact mémorise les derniers réglages de cuisson utilisés pour chaque fonction de cuisson, ce qui facilite la répétition des cuissons courantes, comme la friture à air chaud de votre collation préféré, le toast quotidien et la cuisson par lots de repas ou de friandises.
- Le fait de débrancher le four de la source d'alimentation réinitialise toutes les fonctions à leurs valeurs par défaut.

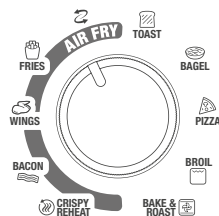
# **i** Guide d'introduction

## FONCTIONNEMENT DU FOUR BREVILLE

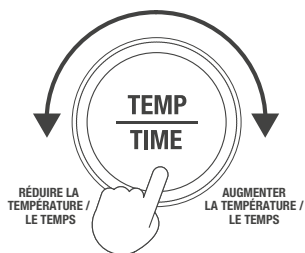
1. Insérez la grille du four dans la position de la grille souhaitée. Les positions de la grille sont imprimées à l'intérieur de la porte du four pour faciliter la consultation. Il y a trois niveaux offrant six positions de la grille uniques en fonction de l'orientation de la grille du four. La grille du four peut être insérée vers le haut ou vers le bas.



2. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction de cuisson souhaitée.



3. Lors de la première utilisation, l'écran indique les paramètres de cuisson par défaut pour la fonction sélectionnée.
4. Tournez le cadran TEMPÉRATURE | TEMPS pour ajuster les paramètres de cuisson. Appuyez au centre du cadran - TEMPÉRATURE/TEMPS pour basculer entre la température et l'heure / réglage 1 et réglage. Tourner la molette de réglage vers la gauche réduit le réglage actif, et tourner la molette de réglage vers la droite l'augmente. Lorsque le réglage de la durée est activé, le fait de tourner la molette de réglage vers la gauche réduit le temps de cuisson et le fait de tourner la molette de réglage vers la droite augmente le temps de cuisson.



### REMARQUE

Après avoir appuyé sur le bouton Marche/Arrêt , le four mémorise les réglages en cours pour la prochaine utilisation de cette fonction.



### CONSEIL

Le fait de débrancher votre four de la source d'alimentation réinitialise les réglages de la fonction de cuisson aux valeurs par défaut de l'usine.

5. Pour les fonctions sans cycle de préchauffage (PAIN-GRILLER, BAGEL, GRILLER, RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT) :
  - a) Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
  - b) Appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt . Le rétroéclairage des boutons s'allume en rouge et l'écran LCD s'allume en orange.
  - c) La minuterie s'affiche et se lance. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.
6. Pour les fonctions avec cycle de préchauffage (FRITURE À AIR CHAUD, FRITES, AILES, BACON, PIZZA, CUIRE & RÔTIR) :



## CONSEIL

Si la préparation des aliments prend plus de 3 minutes, économisez l'énergie du four en préparant d'abord les aliments (6b) avant de préchauffer le four (6a). Sinon, suivez ces étapes dans l'ordre.

- a) Assurez-vous que la porte du four est fermée. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt . Le rétroéclairage de la touche s'allume en rouge et l'écran LCD affiche des lignes continues pour indiquer que le four est en cours de préchauffage.
- b) Préparez et disposez les aliments à cuire dans l'accessoire idéal (panier à friture, plat à rôti, etc.) et mettez-les de côté.
- c) Lorsque le four est préchauffé, la sonnerie du four retentit et la minuterie commence à décompter.
- d) En utilisant des gants de cuisine, ouvrez la porte du four, sortez la grille du four si elle est utilisée pour soutenir un accessoire de cuisson, puis placez l'accessoire sur la grille et/ou dans la cavité du four en veillant à ce que l'aliment soit centré dans le four pour une cuisson homogène. Fermez la porte du four.
- e) La minuterie se poursuit. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le cycle de cuisson.

7. À la fin du cycle de cuissons, la sonnerie du four retentit, le rétroéclairage de la touche Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.
8. Ouvrez lentement la porte du four à l'aide de la poignée du four et retirez avec précaution les aliments cuits du four en utilisant des gants de cuisine isolés pour vous protéger.



## REMARQUES

Pendant la cuisson, certaines fonctions comprennent une alerte intégrée pour tourner/agiter les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats. Le compte à rebours de la minuterie de cuisson se poursuit, qu'une action soit entreprise ou non.

Le cycle de cuisson peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt . Le cycle est alors annulé et le rétroéclairage de la touche devient blanc.

En appuyant sur le bouton Super Convection , la température et/ou la durée réglées seront automatiquement ajustées pour compenser le flux d'air plus rapide.



## CONSEIL

 La super convection permet d'obtenir des aliments plus croustillants et peut également réduire la durée de cuisson de nombreux aliments. Veuillez surveiller votre cuisson en conséquence.



## AVERTISSEMENT

La surface extérieure du four, y compris la porte du four, est chaude pendant et après le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des coussinets isolés lorsque vous insérez, retirez ou manipulez des objets dans le four.

## A BIT MORE™

Appuyez sur la touche  'A Bit More™' pour ajuster les résultats de cuisson lorsque la cuisson est terminée et que les aliments ne sont pas tout à fait cuits ou suffisamment chauds.

Par exemple : Fonction Bagel

1. Tournez le cadran de sélection des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction BAGEL.
2. Ajuster le réglage de la coloration.
3. Sélectionner le nombre de moitiés de bagels.
4. Appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt  pour lancer le processus de grillage des bagels.
5. À la fin du processus de grillage, si vous pensez que l'aliment nécessite un temps de cuisson supplémentaire, fermez la porte du four et appuyez sur la touche  A BIT MORE™ pour ajouter un peu plus de temps de cuisson. La minuterie démarre.



## REMARQUES

- La fonction  A BIT MORE™ ne sera pas activée si aucune fonction de cuisson précédente n'a été effectuée.
- La fonction  A BIT MORE™ s'éteint si elle n'est pas activée après la cuisson (voir tableau).

### Fonction

### A Bit More™ Période de temporisation

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Pain-griller             | 1 minute  |
| Petit pain rondel        | 1 minute  |
| Griller                  | 3 minutes |
| Cuire et rôtir           | 5 minutes |
| Pizza                    | 3 minutes |
| Bacon                    | 5 minutes |
| Réchauffage Croustillant | 5 minutes |
| Ailes de poulet          | 3 minutes |
| Frites                   | 3 minutes |
| Frir à l'air libre       | 3 minutes |

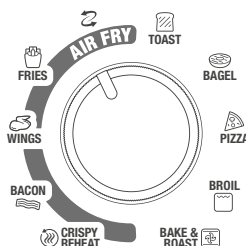
- Les répétitions maximales pour  A Bit More™ sont de 3 fois pour toutes les fonctions à l'exception de la fonction de gril.

- Pour la fonction GRILLER,  A Bit More™ est limité à un total de 20 minutes, y compris le temps de cuisson initial plus le temps de cuisson  A Bit More™.

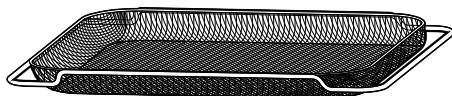
## FONCTIONS PRÉDÉFINIES

Le Smart Oven™ Air Fryer Compact offre 10 fonctions de cuisson prérégées conçues pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre four.

La moitié droite du cadran des fonctions présente 5 fonctions de four standard, chacune offrant le niveau de contrôle idéal sur votre cuisson pour obtenir des résultats délicieux avec facilité et commodité.



La moitié gauche du cadran des fonctions comporte 5 fonctions basées sur la friture à air chaud. Chaque fonction combine le flux d'air Super Convection avec le niveau idéal de contrôle de la cuisson pour créer des résultats croustillants, bruns et délicieux sur les aliments les plus courants.



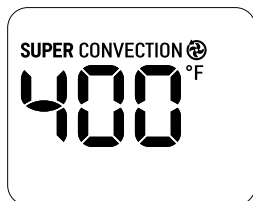
De nombreuses fonctions de friture à air chaud utilisent le panier à friture fourni avec le four. Le panier est de taille généreuse pour accueillir une grande variété d'aliments et de coupes sans les encombrer. Le panier à friture peut également être placé à n'importe quel niveau du four pour adapter les résultats de cuisson à vos préférences. La position recommandée du panier pour chaque fonction basée sur la friture à air chaud est indiquée dans ce livret ainsi qu'au dos de la porte du four.

Disposez les aliments uniformément sur le panier à friture pour des résultats plus croustillants. Si possible, conservez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux pour permettre à la circulation d'air chaud et rapide de se faire.

## FONCTION DE FRITURE À AIR CHAUD

La fonction Friture à Air Chaud combine chaleur intense et flux d'air pour cuire les aliments de manière croustillante et brune.

1. Prendre le panier à friture et le mettre de côté.
2. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction Friture à Air Chaud. Le réglage Super Convection s'affiche à l'écran. La température et la durée par défaut sont de 400°F pendant 15 minutes.



### CONSEIL

Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.

3. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS.  
÷ TEMPÉRATURE = 300 °F - 445 °F  
÷ TEMPS = Jusqu'à 1 heure
4. La porte du four étant fermée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour activer la fonction Friture à Air Chaud
5. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.
6. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. Ouvrez la porte du four et placez le panier à friture avec les aliments à cuire à l'intérieur du four sur le niveau 1. Fermez la porte du four.



### CONSEIL

La plaque à rôtir peut être utilisée comme collecteur de gouttes sous le panier à friture. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et placez la grille du four au niveau 3 vers le bas, à l'intérieur de la cavité du four et posez la plaque à rôtir dessus. Fermez la porte du four.



## REMARQUE

Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .

7. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## FONCTION FRITES

La fonction FRITES est conçue et testée pour produire des frites croustillantes et dorées à partir des marques de frites surgelées les plus populaires dans les supermarchés, en trois coupes - Julienne, Coupe Régulière et Coupe Bifteck.

1. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction FRITES. Le réglage  Super Convection et le réglage  Congélation s'affichent à l'écran.
2. L'ÉPAISSEUR par défaut est de 3 (frites Coupe Bifteck).



3. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
4. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS. Vous pouvez également appuyer sur la touche  Congélation pour désactiver le réglage de congélation et prolonger automatiquement le temps de cuisson si vous faites cuire des frites fraîchement coupées.  
÷ ÉPAISSEUR 1 (Julienne) = 16 min  
÷ ÉPAISSEUR 2 (coupe régulière) = 19 min  
÷ ÉPAISSEUR 3 (coupe bifteck) = 24 min
5. La porte du four étant fermée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour activer la fonction FRITES. Le rétroéclairage du bouton s'allume

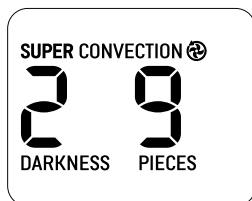
en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.

6. Pendant que le four préchauffe, placer les frites à cuire dans le panier à friture.
7. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. Ouvrez la porte du four et placez le panier à friture à air chaud dans le four au niveau 1.
8. Fermez la porte du four.
9. Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement.  
La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
10. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.

## FONCTION DES AILES

La fonction AILES a été testée et éprouvée pour transformer les ailes et les pilons de poulet frais en bouchées dorées, fumantes et juteuses, qu'ils soient glacés, saupoudrés, enrobés de pâte à frire ou émiettés. Une pression sur la touche CONGELÉ permet également d'obtenir les mêmes résultats délicieux en utilisant des ailerons/pilons congelés.

1. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction AILES. Le réglage  Super Convection s'affiche à l'écran.
2. Par défaut, la valeur COLORATION est de 2 (peau croustillante) et la valeur MORCEAUX est de 9.



3. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.

4. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS.

÷ COLORATION = 1 (plus clair et plus rapide), 2 (plus foncé et plus croustillant)

÷ MORCEAUX (ailerons/pilons) = 3, 6, 9, 12, 15  
Temps de cuisson minimum et maximum :  
= DARKNESS 1, PIECES 3 = 17 min  
= DARKNESS 2, PIECES 15 = 28 min

5. La porte du four étant fermée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour activer la fonction AILES. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.



## CONSEIL

Si la préparation des aliments prend plus de 3 minutes, économisez l'énergie du four en préparant d'abord les aliments (6) avant de préchauffer le four (5). Sinon, suivez ces étapes dans l'ordre.

6. Pendant que le four préchauffe, disposer les ailerons/pilons à cuire dans le panier à friture.
7. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. Ouvrez la porte du four et placez le panier à friture à air chaud dans le four au niveau 1.



## CONSEIL

La plaque à rôtir peut être utilisée comme collecteur de gouttes sous le panier à friture. Pour ce faire, placez la grille du four au niveau 3 vers le bas, à l'intérieur de la cavité du four, et posez la plaque à rotir dessus. Fermez la porte du four.

8. Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
9. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.

## FONCTION BACON

La fonction BACON cuit uniformément le bacon ordinaire ou épais selon vos préférences, qu'il soit moelleux ou croustillant, en entourant la poêle d'une chaleur de super-convexion.

1. Ouvrez la porte du four, placez la grille à l'intérieur du four au niveau 3 vers le haut, puis fermez la porte du four.
2. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction BACON. Le réglage Super Convection s'affiche à l'écran.
3. Le réglage de CROUSTILLANT par défaut est de 3 (extra croustillant) et le réglage ÉPAISSEUR est de 2 (tranches épaisses).



4. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
5. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS.
  - CROUSTILLANT = 1 (moelleux), 2, 3 (croustillant)
  - ÉPAISSEUR = 1 (normale), 2 (coupe épaisse)

Temps de cuisson minimum et maximum :

- CROUSTILLANT 1, ÉPAISSEUR 1 = 12 min
- CROUSTILLANT 3, ÉPAISSEUR 2 = 28 min

6. La porte du four étant fermée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour activer la fonction BACON. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.
7. Pendant que le four préchauffe, disposez le bacon dans la plaque à rôtir. Lors de la cuisson de grandes quantités, vous pouvez faire chevaucher légèrement le bacon non cuit, car il rétrécira pendant la cuisson.



## CONSEILS

- Lorsque vous utilisez le degré de CROUSTILLANT 1 (moelleux), ajoutez un quart de tasse (4 cuillères à soupe) d'eau dans la poêle pour faire fondre la graisse et réduire la fumée pendant la cuisson.
- Disposer le bacon sur la grille de cuisson à l'intérieur de la plaque à rôtir pour permettre à la graisse de s'écouler pendant la cuisson.
- 8. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. Utiliser des gants de cuisine pour ouvrir la porte du four, placer la plaque à rôtir au centre de la grille du four afin que l'air puisse circuler de tous les côtés. Fermez la porte du four.
- 9. Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
- 10. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## FONCTION DE RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT

La fonction RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT est idéale pour réchauffer en douceur les restes sans les dessécher ni en compromettre la tendreté ou la texture.

1. Placez les aliments à réchauffer dans la plaque à rôtir ou dans un plat allant au four.
2. Ouvrez la porte du four, placez la grille à l'intérieur du four au niveau 2, vers le bas, et posez la plaque à rôtir ou le plat allant au four dessus. Si les aliments à réchauffer sont trop grands pour être placés dans cette position, déplacez la grille vers le bas au niveau 3, vers le haut ou vers le bas, selon les besoins.

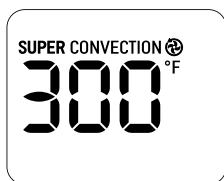


## CONSEIL

Modifiez le niveau de la grille et la position de la casserole/du plat si nécessaire pour placer les aliments au centre de la cavité du four, de haut en bas et sur tous les côtés, afin que la circulation d'air de Super Convection puisse se faire uniformément autour des aliments pendant le réchauffage.

3. Fermez la porte du four.
4. Tournez la molette de réglage des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT. Le réglage Super Convection s'affiche à l'écran.

5. La température et la durée par défaut sont de 300°F pendant 13 minutes.



6. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
7. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS.
- ÷ TEMPÉRATURE = 160 °F - 450 °F
- ÷ TEMPS = Jusqu'à 2 heures
8. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour activer la fonction RECHAUFFAGE CROUSTILLANT. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange.
9. La minuterie commence. La fonction peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
10. À la fin de la minuterie, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.

## FONCTION TOAST

La fonction TOAST fait dorer et croustiller l'extérieur de votre pain tout en gardant l'intérieur tendre et moelleux. Cette fonction est également idéale pour les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérer la grille du four dans le niveau 1 vers le bas.
2. Disposez les tranches de toast près du centre de la grille du four pour obtenir les meilleurs résultats de grillage.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction TOAST
5. La valeur par défaut de COLORATION (obscurité) est de 4 et celle de MORCEAUX (tranches) est de 2.



6. Pour vous faciliter la tâche, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, sauf si le four a été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
7. Les réglages TOAST peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant sur la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS et en la tournant.
- COLORATION = 1 (clair) - 7 (foncé)
  - MORCEAUX (tranches) = 1 - 4

## À TITRE INDICATIF :

### Couleur souhaitée      Réglage du pain grillé

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>Légère</b>  | 1 ou 2    |
| <b>Moyenne</b> | 3, 4 ou 5 |
| <b>Foncée</b>  | 6 ou 7    |

Temps de GRILLAGE minimum et maximum :  
 ≡ COLORATION 1, MORCEAUX 1 = 2:35 min  
 ≡ COLORATION 7, MORCEAUX 4 = 6:45 min

8. Appuyez sur le bouton de Marche/Arrêt pour activer la fonction TOAST. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange.
9. La minuterie commence. La fonction peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
10. À la fin de la minuterie, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## AVERTISSEMENT

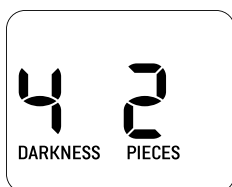
La surface extérieure du four, y compris la porte du four, est chaude pendant et après le fonctionnement. Utilisez toujours des coussinets de protection ou des gants de cuisine isolés lorsque vous insérez, retirez ou manipulez des objets dans le four.



## FONCTION BAGEL

La fonction BAGEL fait croustiller l'intérieur de votre bagel coupé, tout en ne grillant que légèrement l'extérieur. Cette fonction est également idéale pour griller des crumpets ou des pains de spécialité tranchés épais qui nécessitent un côté plus grillé que l'autre.

1. Insérer la grille du four dans le niveau 1 vers le bas.
2. Couper chaque bagel en deux moitiés égales. Disposez les moitiés avec la face coupée vers le haut et placez-les près du centre de la grille du four pour obtenir les meilleurs résultats de grillage.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de sélection des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction BAGEL.
5. Par défaut, la coloration est de 4 et les pièces (moitiés de bagel) sont de 2.



6. Pour vous faciliter la tâche, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, sauf si le four a été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
7. Les réglages BAGEL peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant sur la molette TEMPÉRATURE/TEMPS et en la tournant.
  - COLORATION = 1 (clair) - 7 (foncé)
  - MORCEAUX (moitiés de bagel) = 1 - 4

### Couleur du bagel souhaitée

### Réglage

|         |           |
|---------|-----------|
| Légère  | 1 ou 2    |
| Moyenne | 3, 4 ou 5 |
| Foncée  | 6 ou 7    |

Temps minimum et maximum pour le BAGEL :  
 ≡ COLORATION 1, MORCEAUX 1 = 3:05 min  
 ≡ COLORATION 7, MORCEAUX 4 = 7:30 min

8. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour activer la fonction BAGEL. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange.

9. La minuterie commence. La fonction peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
10. À la fin de la minuterie, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## REMARQUE

La face coupée du bagel doit toujours être orientée vers le haut, vers les éléments chauffants supérieurs. Cela permet à la partie coupée de bien griller tout en ne grillant que légèrement la croûte.

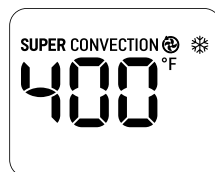
Si vous aimez que vos moitiés de bagel soient aussi croustillantes sur le dessus que sur le dessous, nous vous recommandons d'utiliser la fonction PAIN-GRILLER pour griller votre bagel coupé.



## FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA est conçue et testée pour faire fondre le fromage, dorer les garnitures et cuire la croûte des pizzas congelées des marques les plus populaires des supermarchés grâce à la chaleur Super Convection. La fonction Congélation est activée par défaut. Une pizza fraîchement préparée peut également être cuite en appuyant sur la touche Congélation pour désactiver la fonction.

1. Insérer la grille du four dans le niveau 1 vers le bas.
2. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction PIZZA. Le réglage Super Convection s'affiche à l'écran.
3. La température et la durée par défaut sont de 400°F pendant 12 minutes.



4. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
5. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en

appuyant et en tournant la molette de réglage  
TEMPÉRATURE/TEMPS.

– TEMPÉRATURE = 300 °F - 445 °F

– TEMPS = Jusqu'à 2 heures

6. La porte du four étant fermée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour activer la fonction PIZZA. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.
7. Pendant que le four préchauffe, préparer la pizza à cuire. Les pizzas congelées doivent être retirées de leur emballage conformément aux directives. Une fois le four préchauffé, la pizza congelée peut être placée directement sur la grille chauffée du four. Les pâtes à pizza fraîches doivent être placées sur une plaque à pizza (non fournie) ou un plat allant au four.
8. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. En utilisant des gants de cuisine, ouvrez la porte du four et placez la pizza ou le plat congelé avec la pizza cuite à la poêle sur la grille du four.
9. Fermez la porte du four.
10. Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
11. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## REMARQUE

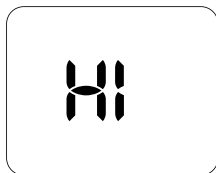
La plaque à pizza n'est pas incluse. Le Smart Oven™ Air Fryer Compact convient à une plaque à pizza de 11 pouces. Une plaque à pizza de 12 pouces peut également être placée sur la grille du four lorsqu'elle est orientée vers le haut.



## FONCTION GRIL

La fonction GRIL est idéale pour la cuisson de sandwichs ouverts, de morceaux 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. Insérer la grille du four dans le niveau 1 vers le haut.
2. Selon les aliments à griller, disposez-les directement sur la grille du four ou dans la plaque à rôtir, avec ou sans la grille de cuisson. Vous pouvez également utiliser un plat allant au four de votre choix. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments près du centre de la grille du four.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction GRIL.
5. Par défaut, le NIVEAU DE GRILLAGE est HI (élevé) et le TEMPS est de 10 minutes.



6. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.
7. Les paramètres de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant et en tournant la molette de réglage TEMPÉRATURE/TEMPS.
  - NIVEAU DE GRILLAGE = HI (élevé) - LO (faible)
  - DURÉE = Jusqu'à 20 minutes
8. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt  pour activer la fonction GRIL. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange.
9. La minuterie commence. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
10. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt  s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## AVERTISSEMENT

Assurez-vous toujours que la porte du four est complètement fermée lorsque vous utilisez la fonction GRIL.



## FONCTIONS DE CUIRE ET DE RÔTIR

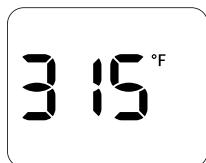
La fonction CUIRE & RÔTIR permet d'obtenir des aliments cuits uniformément. Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux, des muffins, des brownies et des pâtisseries, ou pour rôtir des légumes et d'une variété de viandes et de volailles. Cette fonction est également idéale pour la cuisson de plats congelés préemballés tels que les lasagnes et les pâtes en croûte.

1. Disposez les aliments à cuire dans la plaque à rôtir fourni ou dans un accessoire résistant au four de votre choix. Ne placez pas encore d'aliments à l'intérieur du four. Pour les aliments dont le dressage prend moins de 3 minutes, vous pouvez attendre l'étape 7 ci-dessous (c'est-à-dire après le début du préchauffage du four).
2. Ouvrez la porte du four, placez la grille à l'intérieur du four au niveau 3, vers le bas, puis fermez la porte du four.



## CONSEIL

- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux et homogènes, modifiez la position de la grille si nécessaire afin de placer les aliments au centre de la cavité du four, de haut en bas et sur tous les côtés.
  - Pour une base plus croustillante (par exemple, une tarte), vous pouvez ajuster la position de la grille plus près du fond du four. Pour un dessus plus croustillant, ajustez la position de la grille plus près du dessus, sans que les aliments ne touchent les éléments chauffants.
3. Tournez le cadran des fonctions jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction CUIRE & RÔTIR.
  4. La température et la durée par défaut sont de 315 °F pendant 30 minutes.



5. Pour votre commodité de cuisson, la fonction affiche les derniers réglages utilisés, à moins que le four n'ait été débranché de la source d'alimentation depuis la dernière utilisation de la fonction.

6. Les réglages de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson en appuyant sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS et en tournant la molette de réglage.

– TEMPÉRATURE = 120 °F - 445 °F

– TEMPS = Jusqu'à 2 heures

7. La porte du four étant fermée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer la fonction CUIRE & RÔTIR. Le rétroéclairage du bouton s'allume en rouge, le four émet un signal sonore et l'écran LCD s'allume en orange. L'écran LCD affiche des lignes continues indiquant que le four est en cours de préchauffage.
8. Pendant que le four préchauffe, préparez les aliments à cuire à l'aide de la plaque à rôtir fournie ou d'un accessoire résistant au four de votre choix.
9. Une fois le préchauffage du four terminé, une sonnerie retentit. Ouvrez la porte du four et placez la plaque à rôtir/l'accessoire résistant au four sur la grille du four. Fermez la porte du four.
10. Une fois que la sonnerie de préchauffage a retenti, la minuterie commence automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt .
11. À la fin de la minuterie de cuisson, la sonnerie du four retentit. Le rétroéclairage du bouton de Marche/Arrêt s'éteint et l'écran LCD s'éclaire en blanc.



## Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four est éteint en débranchant le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

### NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR ET DE LA PORTE

1. Essuyez le corps extérieur 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. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de procéder au nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou une éponge à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ni d'éponge à récurer en métal, car cela risque de rayer 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 de l'écran LCD. Le nettoyage avec un chiffon sec ou des nettoyants abrasifs peut rayer la surface.
4. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.



### AVERTISSEMENT

N'immergez pas le corps, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer une électrocution.

### NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Pour nettoyer les éventuelles éclaboussures dues à 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. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de procéder au nettoyage. 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 délicatement une éponge ou un chiffon doux et humide le long de l'élément chauffant.

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

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

### NETTOYAGE DU TIROIR RAMASSE-MIETTES

1. Après chaque utilisation, faites glisser le tiroir ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez-le avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éviter les accumulations de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le bac, avant de le nettoyer. Séchez soigneusement.
2. Pour enlever la graisse cuite, trempez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez avec une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique souple. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
3. Assurez-vous toujours de remettre le tiroir ramasse-miettes dans le four avec la porte du four fermée après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique et d'allumer le four.

### NETTOYAGE DE LA GRILLE DU FOUR, GRILLE DE CUISSON, DE LA PLAQUE À RÔTIR

1. Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique souple. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager les surfaces.

2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous déconseillons l'usage du lave-vaisselle.

## **RANGEMENT**

1. Assurez-vous que le four est éteint en débranchant le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.
3. Vérifiez 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 de cuisson est insérée dans la plaque à rôtir et qu'il repose sur la grille du four en position centrale.
5. Vérifiez 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 de la bouilloire.



# Résolution des problèmes

## PROBLÈME POSSIBLE

## SOLUTION FACILE

Oven will not switch "ON"

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré 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.

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.
- Pour réactiver le four hors du mode veille, appuyez sur la touche Marche/Arrêt  du panneau de commande ou tournez n'importe quel cadran. L'écran LCD s'allume à nouveau.

La pizza ne cuit pas  
uniformément

- Il arrive que certaines grandes pizzas brunissent de manière inégale dans les fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza de 180 degrés pour une cuisson plus uniforme.

Je ne parviens pas à  
sélectionner le bouton  
congelé 

- La touche congelée  ne peut être sélectionnée que pour les fonctions suivantes : GRILLE-PAIN, BAGEL, PIZZA et FRITES. Lorsque vous sélectionnez la touche  Congelé, le temps de cuisson est automatiquement ajusté pour obtenir un résultat optimal.

De la vapeur sort par la  
porte du four

- Ceci est normal. La porte est ventilée afin d'évacuer la vapeur dégagée par les aliments à teneur élevée en humidité, tels que les pains congelés. Procédez avec précaution car la vapeur peut être chaude.

Les éléments chauffants  
semblent bouger

- Element IQ™ contrôle avec précision la chaleur à l'intérieur du four en pulsant la puissance et en ajustant le niveau de puissance des éléments chauffants par brèves impulsions afin d'obtenir un contrôle précis de la température. Ceci est normal.

De l'eau s'égoutte sur le  
plan de travail par dessous  
la porte

- Ceci est normal. La condensation créée par les aliments à teneur élevée en humidité, tels que les pains congelés, s'écoule à l'intérieur de la porte et peut goutter sur le comptoir.

La température affichée 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 "toast" (au centre de la grille centrale sans 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'échappe chaque fois que la porte est ouverte. Notez que l'alerte de préchauffage retentit à 75 % de la température voulue.

## PROBLÈME POSSIBLE

## SOLUTION FACILE

**L'alerte de préchauffage retentit à une température inférieure à celle indiquée sur l'écran LCD**

- L'alerte de préchauffage retentit à 75 % de la température voulue. Cela permet d'obtenir le temps de préchauffage et de cuisson combiné le plus rapide.
- En effet, lorsque l'alerte de préchauffage retentit, indiquant à l'utilisateur d'ouvrir la porte du four et d'insérer les aliments, une perte de température importante se produit à l'intérieur du four. Si l'alerte se déclenche à 100 % de la température cible, l'ouverture de la porte signifie qu'une grande partie de ce temps d'attente est "perdue". D'après nos calculs, en déclenchant l'alerte à 75 % de la température voulue, puis en ouvrant la porte du four pour placer les aliments à l'intérieur, on observe que la température voulue est atteinte jusqu'à 2 minutes plus vite. C'est la raison pour laquelle la température sur l'écran LCD ne correspond pas à la température voulue lorsque l'alerte de préchauffage retentit. En fonction de la température réglée, le four peut mettre environ 8 à 10 minutes à atteindre la température cible à partir du démarrage, y compris l'ouverture de la porte du four lorsque la sonnerie de préchauffage retentit.

**L'écran LCD affiche "E01"**

- L'écran LCD affiche « E01 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et appelez le service d'assistance aux consommateurs de Breville.

**L'écran LCD affiche "E02"**

- L'écran LCD affiche « E02 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et appelez le service d'assistance aux consommateurs de Breville.

**L'écran LCD affiche "E03"**

- L'écran LCD affiche « 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.
- Appelez le service d'assistance aux consommateurs de Breville si le message d'erreur " E03 " persiste.

**L'écran LCD affiche "E05"**

- L'écran LCD affiche « E05 » lorsque l'appareil ne peut pas être réinitialisé. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant et appelez le service d'assistance aux consommateurs de Breville.

**La température change lorsque l'on appuie sur la touche de convection**

- Ceci est normal. La température est calibrée pour compenser l'augmentation de la vitesse de cuisson par le ventilateur de convection.



## Remarque

# the Smart Oven™ Air Fryer Compact

Manual de Instrucciones – BOV680



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Breville®



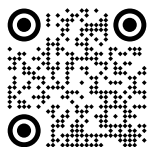
## Índice

- 56 Garantía
- 56 Breville® recomienda seguridad ante todo
- 62 Componentes
- 63 Panel de control
- 64 Funciones
- 67 Guía para Inicio Rápido
- 78 Cuidado y limpieza
- 80 Solución de problemas



## Garantía

La garantía de Breville para este producto cubre la reparación o el reemplazo si se encuentra defectuoso debido a materiales, mano de obra o función defectuosos dentro del período de garantía. Todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable serán respetados y no se verán perjudicados por nuestra garantía. Para obtener más información sobre la duración de la garantía, para obtener una copia impresa o para leer los términos y condiciones completos, escanee el código



QR149

QR o visite [www.breville.com](http://www.breville.com). Alternativamente, llame al Centro de Servicio de Breville (consulte la contraportada para obtener los detalles de contacto).

## BREVILLE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

**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.**

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

- Retire y deseche cualquier material de empaque de forma segura antes de usar el aparato.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.

- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, deseché de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que se muestra en la etiqueta en la parte inferior del equipo antes de usarlo por primera vez. Si tiene alguna inquietud, comuníquese con su compañía local de electricidad.
- El aparato debe estar conectado a tierra en un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada. Si no está seguro de si los tomacorrientes están correctamente conectados a tierra, consulte con un electricista.
- Por ningún motivo modifique el enchufe ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.
- 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.
- Cuando el aparato esté enchufado o luego de completar una operación, se activará el modo de espera del aparato.
- Se recomienda la instalación de un interruptor de seguridad de corriente residual para proporcionar seguridad adicional al usar equipos eléctricos. Se recomiendan interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. Si descubre que está dañado de alguna manera, deje de usar el equipo de inmediato y devuélvalo íntegramente al Centro de Servicios Breville autorizado más cercano para examinarlo, reemplazarlo o repararlo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o se enrede.
- Si el equipo se va a dejar sin supervisión, limpiar, mover, ensamblar o almacenar,

siempre apáguelo y desconéctelo del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.

- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso. No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo por niños o en su presencia.
- Este equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños.
- Coloque el equipo sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca y lejos del borde de dicha superficie. No haga funcionar el equipo sobre fuentes de calor, como

hornos calientes u hornillas de gas o eléctricas, ni cerca de ellas.

- Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca materiales inflamables (como cortinas, paños, paredes y otros) cuando está en funcionamiento.
- El horno no es apto para ser utilizado en un gabinete pequeño. Asegúrese de dejar un espacio adecuado alrededor del horno. Se recomienda un espacio mínimo de 10 cm.
- La carcasa exterior del horno puede estar caliente durante y después de la cocción. Procure no tocar las superficies calientes. Para evitar quemaduras y lesiones, mantenga alejados a los niños. Mantenga el cable de alimentación de este horno, así como el de otros electrodomésticos cerca del horno, alejados de la carcasa del horno.
- 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.
- La puerta de vidrio del horno ha sido especialmente tratada para hacerla más fuerte, más duradera y más segura que el vidrio ordinario, sin embargo no es irrompible. Si se cayó o golpeó extremadamente duro, puede romperse o debilitarse, y podría desmoronarse en un momento posterior en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
- No deje la puerta abierta por largos períodos de tiempo.
- No coloque ningún artículo encima del horno cuando esté en uso.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubra la bandeja para migas 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.
- 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.
- Se debe tener precaución al cocinar alimentos con alto contenido en aceite, como piñones y nueces. Se pueden incendiar fácilmente, creando un riesgo de incendio. Si se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada, apágalo y desenchúfalo. La llama suele autoextinguirse. No dejes el horno desatendido hasta que el fuego esté completamente apagado y el horno se haya enfriado.
- Siempre utiliza el horno según las instrucciones para cocinar diferentes tipos de alimentos, como por ejemplo utilizar la bandeja para pizza cuando cocines pizza. No cocines pizzas o cualquier alimento que pueda derretirse y gotear directamente sobre la rejilla, ya que el queso derretido, la grasa y otros ingredientes podrían entrar en contacto con las resistencias, creando un riesgo de incendio.
- No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo; el uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado por Breville o no incluido en este horno puede causar lesiones.
- 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.

- El usuario puede realizar la limpieza y el mantenimiento general, pero cualquier servicio de mantenimiento, averías y reparaciones debe realizarse en un Centro de servicios autorizado de Breville®.
- Usar el equipo de forma incorrecta o hacerle reparaciones no profesionales anulará la garantía. No se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.
- No limpie el equipo con almohadillas metálicas. Es posible que se desprendan fibras de la almohadilla y toquen las partes eléctricas, lo que puede crear un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el horno.
- No utilice herramientas de limpieza ásperas y abrasivas o cinceles u objetos afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Estas herramientas podrían rayar la superficie del vidrio o incluso romperlo.
- Limpie regularmente la bandeja para migas. Para limpiar la bandeja para migas:
  - Apague el horno.
  - Deje que el horno se enfríe por completo y luego quite

el cable de alimentación del tomacorriente.

- Retire la bandeja para migas y límpiela con agua jabonosa tibia.
- Seque la bandeja por completo antes de volver a insertarla de forma segura en su lugar.



## **ADVERTENCIA**

### **PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, EXPOSICIÓN A UNA RADIACIÓN UV EXCESIVA O LESIONES A LAS PERSONAS:**

Recomendamos operar el horno en un circuito propio y separado de otros aparatos. Consulte a un electricista calificado y con licencia si tiene alguna duda.



### **ADVERTENCIA: SUPERFICIE CALIENTE**

Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté funcionando y durante algún tiempo después de su uso.



Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

## **INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO**

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo jala o se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles que se pueden usar con la debida precaución.

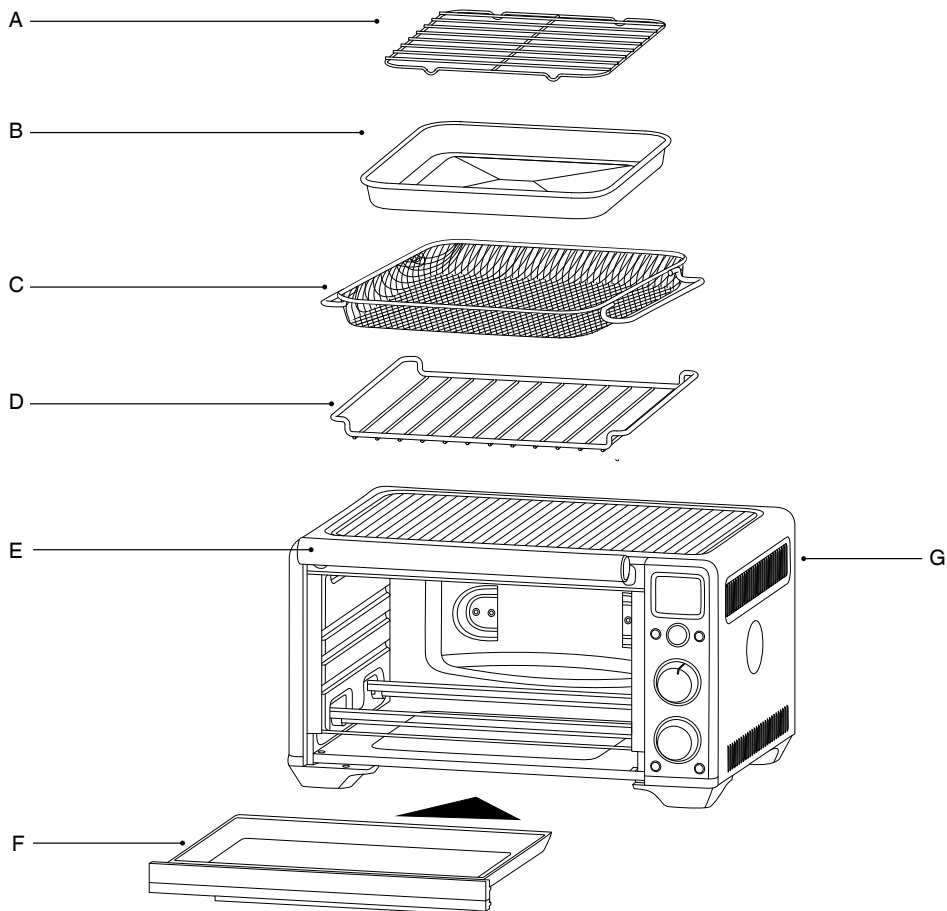
Si se usa un cable de extensión;

(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 accidentalmente y; (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

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



## Componentes



A. Parilla para asar

B. Asadera enlozada de 26.8 x 26.8 cm

C. Rejilla para freír por aire

D. Rejilla para horno

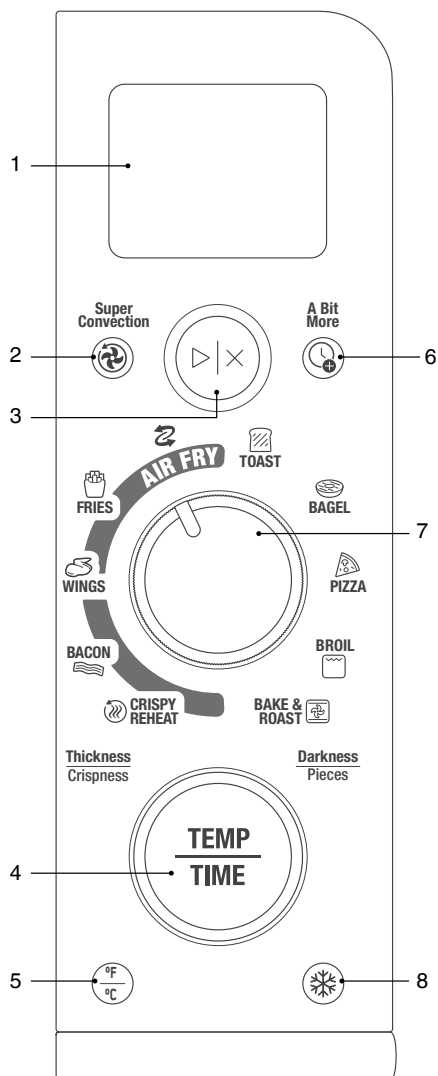
E. Mango de la puerta

F. Bandeja para migajas

G. Ranuras de ventilación

**Información técnica**  
120 V ~ 60 Hz 1800 W

# Panel de Control



1. Pantalla LCD
2. Botón de superconvección
3. Botón START / STOP (Iniciar / Detener)
4. Selector de temperatura / tiempo
5. Botón de conversión de temperatura
6. A Bit More™ button (Un poco más)
7. Dial Función
8. Botón Frozen (comida congelada)



# Funciones

## PREPARACIÓN DEL HORNO

Antes del primer uso, es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 12 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de las resistencias. Asegúrate de que el área esté bien ventilada ya que el horno puede emitir vapores. Estos vapores no son nocivos ni son perjudiciales para el rendimiento del horno.

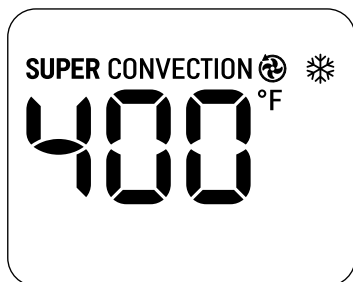
1. Retira y desecha de forma segura los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva del horno.
2. Saca la rejilla del horno, la rejilla para asar, la bandeja para asar y la canasta para freír por aire del embalaje. Lávalos con una esponja suave en agua tibia y jabón, después acláralos y sécalos bien.
3. Limpia el interior del horno y la bandeja recogemigas con un paño suave y de secado.
4. Coloca el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrate de que haya una distancia mínima de 10 cm a ambos lados del aparato y 15 cm por encima.
5. Asegúrate de que la bandeja recogemigas esté bien introducida en el horno.
6. Desenrolla completamente el cable de alimentación y conecta el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
7. La alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará.
8. Gira la perilla de funciones hacia la derecha hasta que el indicador llegue a la función PIZZA.

9. Pulsa el botón  Inicio/Parada. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la pantalla LCD se iluminará en naranja y la alerta del horno sonará.
10. La pantalla LCD mostrará unas líneas continuas para indicar que el horno se está precalentando. Una vez completado el ciclo de precalentado, se escuchará un sonido de alerta.
11. Se mostrará el temporizador y empezará la cuenta atrás automáticamente.
12. Al final del ciclo de cocción, sonará la alerta del horno, la retroiluminación del botón  Inicio/Parada se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.
13. El horno ya está listo para usar.

## ELEMENT IQ™

El Breville Smart Oven™ Air Fryer Compact cuenta con Element IQ™, una tecnología de cocción que crea el ambiente ideal para los alimentos que estás cocinando. Dirige la potencia donde y cuando se necesita y crea el tipo de calor adecuado, ya sea uniforme o intenso.

Cada una de las funciones del horno tiene una configuración para las resistencias y una temperatura que recomendamos en función de todas las recetas y pruebas que hemos realizado. Sin embargo, sugerimos experimentar con estos valores dependiendo de la receta, la cantidad de alimentos y tus gustos personales.



## RESUMEN DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

| ≡ FUNCIÓN                      | POSICIÓN DE REJILLA SUGERIDA                                                                                                                        | POR DEFECTO                                                                                                                              | PRECA-LENTADO | OPCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FREÍR POR AIRE</b>          | Canasta para freír por aire<br>Nivel 1<br><br>Opcional: Utiliza la bandeja para asar como recogegotas en la rejilla del horno, nivel 3, hacia abajo | 400 °F (205 °C)<br>15 minutos<br>Superconvección = Activado<br>Congelado = Apagado                                                       | Si            | 300 °F–445 °F (150 °C–230 °C)<br>Hasta 1 hora<br>Superconvección = Sólo activada<br>Congelado = Apagado / Encendido                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PAPAS FRITAS CONGELADAS</b> | Canasta para freír por aire<br>Nivel 1                                                                                                              | 400 °F (205 °C)<br>24 minutos<br>Espesor = 3<br>Superconvección = Activado<br>Congelado = Activado                                       | Si            | Con base en 1 cesta llena = 450g (1 lb)<br><br>Grosor:<br>1 Shoestring = 16min<br>2 Corte recto = 19min<br>3 Corte de filete = 24min<br><br>Superconvección = Sólo activada<br>Congelado = Apagado / Encendido                                                                                                                                                                          |
| <b>ALAS</b>                    | Canasta para freír por aire<br>Nivel 1<br><br>Opcional: Utiliza la bandeja para asar como recogegotas en la rejilla del horno, nivel 3, hacia abajo | 425 °F (220 °C)<br>24 minutos<br>Tostado = 2<br>Piezas = 9 (Wingettes / Drumettes)<br>Superconvección = Activado<br>Congelado = Activado | Si            | Tostado 1 (Más ligero y rápido)<br>3 Piezas = 17min<br>6 Piezas = 19min<br>9 Piezas = 21min<br>12 Piezas = 23min<br>15 Piezas = 25min<br><br>Tostado 2 (Más tostado y crujiente)<br>3 Piezas = 20min<br>6 Piezas = 22min<br>9 Piezas = 24min<br>12 Piezas = 26min<br>15 Piezas = 28min<br><br>Piezas = alitas<br><br>Superconvección = Sólo activada<br>Congelado = Apagado / Encendido |
| <b>TOCINO</b>                  | Rejilla del horno y bandeja para rostizar<br>Nivel 3, hacia arriba<br><br>Opcional: Rejilla para asar o ¼ de taza de agua en la asadera             | 325 °F (160 °C)<br>28 minutos<br>Nitidez = 3<br>Espesor = 2<br>Superconvección = Activado<br>Congelado = Apagado                         | Si            | 300 °F–445 °F (150 °C– 230 °C)<br><br>Grosor 1 (corte normal)<br>Nitidez<br>1 Chewy = 12min<br>2 Crujiente = 15min<br>3 Extra Crujiente = 18min<br><br>Espesor 2 (corte grueso)<br>Nitidez<br>1 Chewy = 15min<br>2 Crujiente = 17min<br>3 Extra Crujiente = 20min<br><br>Superconvección = Sólo activada<br>Congelado = Apagado / Encendido                                             |

| ≡ FUNCIÓN                              | POSICIÓN DE REJILLA SUGERIDA                                                                                | POR DEFECTO                                                                                                     | PRECA-<br>LENTADO | OPCIONES                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RECALE-<br/>NTADO<br/>CRUJIENTE</b> | Rejilla del Horno<br>Nivel 2, hacia abajo                                                                   | 300 °F (150 °C)<br>13 minutos.<br>Superconvección =<br>Activado<br>Congelado = Apagado                          | No                | 160 °F-450 °F (70 °C-232 °C)<br>Hasta 2 horas<br>Superconvección = Apagado /<br>Encendido<br>Congelado = Apagado / Encendido                                                                                              |
| <b>TOSTADAS</b>                        | Rejilla del horno<br>Nivel 1, hacia abajo                                                                   | Tostado = 4<br>3:05 minutos<br>Piezas = 2<br>Superconvección = N/A<br>Congelado = Apagado                       | No                | Tostado = 1 - 7<br>Piezas = 1 - 4 (Rodajas)<br>Congelado = Apagado / Encendido<br><br>Tiempo mínimo = 2:35 minutos<br>(Tostado = 1, Piezas = 1)<br><br>Tiempo máximo = 6:45 minutos<br>(Tostado = 7, Piezas = 4)          |
| <b>BAGEL</b>                           | Rejilla del horno<br>Nivel 1, hacia abajo                                                                   | Tostado = 4<br>4:10 minutos<br>Piezas = 2 (mitades de<br>bagel)<br>Superconvección = N/A<br>Congelado = Apagado | No                | Tostado = 1 - 7<br>Piezas = 1 - 4 (mitades de bagel)<br>Congelado = Apagado / Encendido<br><br>Tiempo mínimo = 3:05 minutos<br>(Tostado = 1, Piezas = 1)<br><br>Tiempo máximo = 7:30 minutos<br>(Tostado = 7, Piezas = 4) |
| <b>PIZZA</b>                           | Rejilla del horno<br>Nivel 1, hacia abajo                                                                   | 400 °F (205 °C)<br>12 minutos<br>Superconvección =<br>Activado<br>Congelado = Activado                          | Sí                | 300 °F-445 °F (150 °C-230 °C)<br>Hasta 2 horas<br>Superconvección = Apagado /<br>Encendido<br>Congelado = Apagado / Encendido                                                                                             |
| <b>ASADO A LA<br/>PARRILLA</b>         | Rejilla del horno<br>Nivel 1, hacia arriba<br><br>Opcional: Fuente<br>de horno con/sin<br>rejilla para asar | HI (Alta)<br>Solución de<br>descalcificación<br>Superconvección = N/A<br>Congelado = N/A                        | No                | Potencia = HI o LO<br>Tiempo = Hasta 20 minutos                                                                                                                                                                           |
| <b>HORNEAR /<br/>ASAR</b>              | Rejilla del horno<br>Nivel 3, hacia abajo                                                                   | 315 °F (155 °C)<br>30 minutos.<br>Superconvección =<br>Apagado<br>Congelado = Apagado                           | Sí                | 120 °F-445 °F (50 °C-230 °C)<br>Hasta 2 horas<br>Superconvección = Apagado /<br>Encendido<br>Congelado = Apagado / Encendido                                                                                              |



## NOTAS

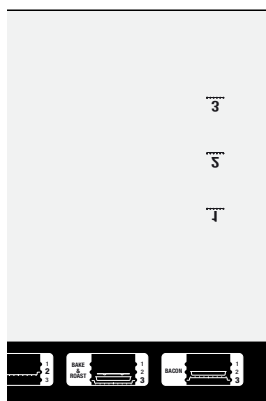
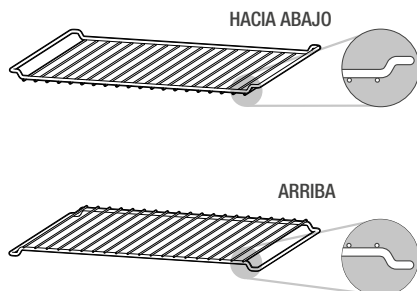
- El Smart Oven™ Air Fryer Compact recuerda los últimos ajustes de cocción utilizados para cada función de cocción, por lo que es conveniente repetir cocciones comunes, como freír por aire su aperitivo favorito, tostar cada día y cocinar por lotes comidas o golosinas.
- Si se desconecta el horno de la fuente de alimentación, todas las funciones volverán a sus valores predeterminados.

## i

# Guía para Inicio Rápido

## FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO BREVILLE

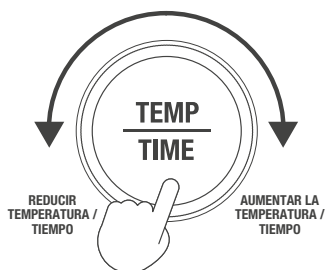
1. Inserte la rejilla del horno en la posición de la rejilla deseada. Las posiciones de la rejilla están impresas en el interior de la puerta del horno para facilitar su consulta. Hay tres niveles que ofrecen seis posiciones de la rejilla únicas dependiendo de la orientación de la rejilla del horno. La rejilla del horno puede colocarse hacia arriba o hacia abajo.



2. Gira el dial de función hasta que el indicador alcance la función de cocinar deseada.



3. En el primer uso, la pantalla indica los ajustes de cocinar predeterminados para la función seleccionada.
4. Gira el selector TEMP | TIME para ajustar los parámetros de cocción. Pula el centro del botón TEMP/TIME para alternar entre Temperatura y Hora / Selector 1 y Selector 2. Girando el dial hacia la izquierda se reduce el ajuste activo, y girándolo hacia la derecha se aumenta. En el ajuste Tiempo, girando el dial hacia la izquierda se reduce el tiempo de cocción y girando el dial hacia la derecha se aumenta el tiempo de cocción.



### NOTA

Después de pulsar el botón de inicio/parada  el horno recordará los ajustes actuales para la próxima vez que se utilice esa función.



## CONSEJO

Si desconectas el horno de la fuente de alimentación, los ajustes de las funciones de cocinar se restablecerán a los valores predeterminados de fábrica.

5. Para funciones sin ciclo de precalentamiento (TOSTADO, BAGEL, ASADO, RECALENTAMIENTO CRISTOSO):
  - a) Introduce los alimentos en el horno y cierra la puerta.
  - b) Pulsa el botón Inicio/Parada. La retroiluminación de los botones se iluminará en rojo y la pantalla LCD en naranja.
  - c) Se mostrará el temporizador y empezará la cuenta atrás. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
6. Para funciones con ciclo de precalentamiento (FREÍR POR AIRE, PAPAS FRITAS, ALITAS, TOCINO, PIZZA, HORNEAR y ROSTIZAR):



## CONSEJO

Si los alimentos que se van a cocinar tardan más de 3 minutos en prepararse, ahorra energía del horno preparando primero los alimentos (6b) antes de precalentar el horno (6a). De lo contrario, sigue estos pasos en orden.

- a) Asegura que la puerta del horno está cerrada. Pulsa el botón Inicio/Parada. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo y la pantalla LCD mostrará líneas continuas para indicar que el horno se está precalentando.
- b) Prepara y coloca los alimentos a cocinar en el accesorio ideal (por ejemplo, canasta para freír por aire, bandeja para rostizar, etc.) y reservar.
- c) Cuando el horno se haya precalentado, sonará la alerta del horno y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- d) Utilizando guantes de cocina, abre la puerta del horno, saca la rejilla del horno, coloca el accesorio en la rejilla y/o en el interior del horno, asegurando que los alimentos queden centrados en el horno para que la cocción sea uniforme. Cierra la puerta del horno.
- e) El temporizador continuará la cuenta atrás. La temperatura de cocción y el tiempo de cocción pueden ajustarse durante el ciclo de cocción.

7. Al final del ciclo de cocción, sonará la alerta del horno, la retroiluminación del botón Inicio/Parada se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.
8. Abre lentamente la puerta del horno utilizando el asa y retira con cuidado los alimentos cocinados del horno utilizando manoplas aislantes para protegerlos.



## NOTAS

Durante la cocción, algunas funciones incluyen una alerta incorporada para GIRAR/AGITAR los alimentos para obtener los mejores resultados. El temporizador de cocción continuará la cuenta atrás se realice o no alguna acción.

El ciclo de cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón Inicio/Parada. Esto cancelará el ciclo y la retroiluminación del botón se iluminará en blanco.

Al pulsar el botón Superconvección se ajustará automáticamente la temperatura y/o el tiempo programados para compensar el flujo de aire más rápido.



## CONSEJO

La superconvección proporcionará un resultado más crujiente y también puede reducir la cocción de muchos alimentos. Por favor, vigila tu cocinero.



## ADVERTENCIA

La superficie exterior del horno, incluida la puerta del horno, está caliente durante y después del funcionamiento. Utiliza siempre manoplas o almohadillas aislantes al introducir, sacar o manipular objetos del horno.

## A BIT MORE™

Pulsa el botón  'A Bit More™' para ajustar los resultados de la cocción cuando éste haya finalizado y los alimentos no estén del todo cocidos o lo suficientemente calientes.

Por ejemplo: Función Bagel

1. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función BAGEL.
2. Ajusta la configuración del tostado.
3. Selecciona el número de mitades de bagel.
4. Pulsa el botón  Inicio/Parada para iniciar el proceso de tostado del bagel.
5. Al final del proceso de tostado, si crees que el alimento requiere un tiempo de cocción adicional; cierra la puerta del horno y pulsa el botón  A Bit More® 2 Slice para añadir un poco más de tiempo de cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.



## NOTAS

- La función  A BIT MORE™ no se activará si no se has realizado ninguna función de cocinar previa.
- La función  A BIT MORE™ se desactivará si no se pulsa después de cocinar (consulte la tabla).

| Función               |  A Bit More™<br>Tiempo de espera |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tostar                | 1 minuto                                                                                                          |
| Bagel                 | 1 minuto                                                                                                          |
| Asa                   | 3 minutos                                                                                                         |
| Hornear y asar        | 5 minutos                                                                                                         |
| Pizza                 | 3 minutos                                                                                                         |
| Tocino                | 5 minutos                                                                                                         |
| Recalentado crujiente | 5 minutos                                                                                                         |
| Alas                  | 3 minutos                                                                                                         |
| Papas fritas          | 3 minutos                                                                                                         |
| Freír por aire        | 3 minutos                                                                                                         |

- Las repeticiones máximas para  A Bit More™ son 3 veces para todas las funciones excepto la función asar.
- Para la función BROIL,  A Bit More™ está limitado a un total de 20 minutos incluyendo el tiempo de cocción inicial más el tiempo de cocción  A Bit More™.

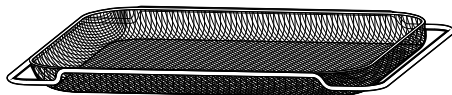
## FUNCIONES PREESTABLECIDAS

El Smart Oven™ Air Fryer Compact ofrece 10 funciones de cocinar preestablecidas diseñadas para ayudar a sacar el máximo partido a tu horno.

La mitad derecha del dial de funciones incluye 5 funciones estándar del horno, cada una de las cuales ofrece el nivel ideal de Controlador sobre la cocción para obtener deliciosos resultados con facilidad y comodidad.



La mitad izquierda del dial de funciones presenta 5 funciones basadas en freír por aire. Cada función combina el flujo de aire superconvección con el nivel ideal de control sobre la cocción para crear resultados crujientes, dorados y deliciosos en los alimentos más populares.



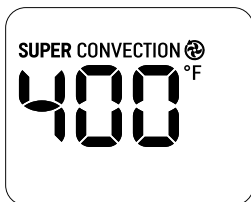
Muchas funciones de freír por aire utilizan la canasta para freír por aire incluida con el horno. La cesta tiene un tamaño generoso para dar cabida a una gran variedad de alimentos y cortes sin apelmazar. La canasta para freír por aire también se puede colocar en cualquier nivel del horno para adaptar los resultados de cocción a su gusto, pero la posición recomendada de la canasta para cada función FREÍR POR AIRE está impresa en este folleto y también en la parte posterior de la puerta del horno.

Coloca los alimentos de manera uniforme en la canasta para freír por aire para obtener resultados más crujientes. Si es posible, mante los alimentos en una sola capa y deja espacio entre las piezas para que el flujo de aire caliente y rápido.

## FUNCIÓN FREÍR POR AIRE

La función FREÍR POR AIRE combina calor intenso y flujo de aire para cocinar alimentos crujientes y dorados.

1. Toma la canasta para freír por aire y déjala a un lado.
2. Gira el selector de función hasta que el indicador llegue a la función FREÍR POR AIRE. El ajuste de superconvección se mostrará en la pantalla. La temperatura y el tiempo predeterminados son 400 °F durante 15 minutos.



### CONSEJO

Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.

3. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - TEMPERATURA = 300 °F - 445 °F
  - TIEMPO = Hasta 1 hora
4. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón Start/Stop para activar la función FREÍR POR AIRE.
5. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.
6. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Abre la puerta del horno y coloca la canasta para freír por aire con los alimentos a cocinar dentro del horno en el Nivel 1. Cierra la puerta del horno.



### CONSEJO

La bandeja de asar puede utilizarse como recogegotas debajo de la canasta para freír por aire. Para ello, abre la puerta del horno y coloca

la rejilla del horno en el nivel 3 hacia abajo, dentro del interior del horno, y encima la bandeja para asar. Cierra la puerta del horno.



### NOTA

- Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
7. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## FUNCIÓN PATATAS FRITAS

La función FRIES está diseñada y probada para producir patatas fritas doradas y crujientes de las marcas más populares de patatas fritas congeladas en tres cortes: Shoestring, Regular Cut y Steak Cut.

1. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función PAPAS FRITAS. El ajuste  Superconvección y el ajuste  Congelado se mostrarán en la pantalla.
2. El Grosor por defecto es 3 (patatas fritas corte filete).



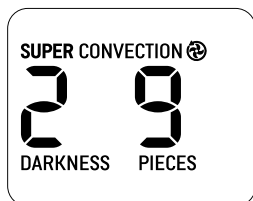
3. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
4. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME. También puedes pulsar el botón  Congelado para desactivar el ajuste de congelado y prolongar automáticamente el tiempo de cocción si estás cocinando patatas fritas recién cortadas.
  - GROSOR 1 (Shoestring) = 16 min
  - ESPESOR 2 (corte normal) = 19 min
  - GROSOR 3 (Corte de filete) = 24 min

5. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón  Inicio/Parada para activar la función PAPAS FRITAS. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.
6. Mientras el horno se precalienta, coloca las patatas fritas en la canasta para freír por aire.
7. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Abre la puerta del horno y coloca la canasta para freír por aire dentro del horno en el Nivel 1.
8. Cierra la puerta del horno.
9. Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
10. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

### FUNCIÓN DE LAS ALAS

La función ALAS está probada y comprobada para convertir las alitas y los muslos de pollo frescos en bocados dorados, humeantes y jugosos, ya estén glaseados, espolvoreados, rebozados o empanizados. Si se pulsa el botón CONGELADO, se obtienen los mismos y deliciosos resultados con las wingettes/drumettes congeladas.

1. Gira el dial de función hasta que el indicador llegue a la función ALAS. El ajuste  Superconvección se mostrará en la pantalla.
2. El TOSTADO por defecto es 2 (piel crujiente) y PIEZAS es 9.



3. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
4. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.

- TOSTADO = 1 (más claro y rápido),  
2 (más oscuro y crujiente)
- PIEZAS (alitas y muslitos) = 3,6,9,12,15  
Tiempos de cocción mínimo y máximo:  
≡ TOSTADO 1, PIEZAS 3 = 17 min  
≡ TOSTADO 2, PIEZAS 15 = 28 min

5. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón  Inicio/Parada para activar la función ALAS. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.



### CONSEJO

Si la comida va a tardar más de 3 minutos en prepararse, ahorra energía del horno preparando primero la comida (6) antes de precalentar el horno (5). De lo contrario, sigue estos pasos en orden.

6. Mientras el horno se precalienta, coloca las alitas/drumettes que vas a cocinar en la canasta para freír por aire.
7. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Abre la puerta del horno y coloca la canasta para freír por aire dentro del horno en el Nivel 1.



### CONSEJO

La bandeja de asar puede utilizarse como recogegotas debajo de la canasta para freír por aire. Para ello, coloca la rejilla del horno en el nivel 3 hacia abajo, dentro del interior del horno y coloca la bandeja encima. Cierra la puerta del horno.

8. Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
9. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN TOCINO

La función TOCINO cocina de manera uniforme el tocino normal o cortado grueso a tu gusto, envolviendo el sartén con el calor de la Superconvección.

1. Abre la puerta del horno, coloca la rejilla del horno en el interior del horno en el nivel 3 hacia arriba y, a continuación, cierra la puerta del horno.
2. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función TOCINO. El ajuste de superconvección se mostrará en la pantalla.
3. Por defecto, CRISPNESS es 3 (extra crujiente) y THICKNESS es 2 (corte grueso).



4. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
5. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - CRISPABILIDAD = 1 (masticable), 2, 3 (crujiente)
  - GROSOR = 1 (normal), 2 (corte grueso)

Tiempos de cocción mínimo y máximo:

- GROSOR 1, ESPESOR 1 = 12 min
  - GROSOR 3, ESPESOR 2 = 28 min
6. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón  Start/Stop para activar la función TOCINO. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.
  7. Mientras se lleva a cabo el precalentamiento del horno, coloca el tocino en la bandeja para asar. Cuando cocines grandes cantidades, puedes superponer ligeramente el tocino crudo, ya que se encogerá durante la cocción.



## CONSEJOS

- Si utilizas CRISPNESS 1 (gomoso), añade un cuarto de taza (4 cucharadas soperas) de agua al sartén para extraer la grasa y reducir el humo durante la cocción.
- Coloca el tocino en la rejilla para asar dentro de la bandeja para que escurra la grasa durante la cocción.
- 8. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Utiliza guantes de cocina para abrir la puerta del horno, coloca la bandeja de asar en el centro de la rejilla del horno para que el flujo de aire pueda fluir por todos los lados. Cierra la puerta del horno.
- 9. Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
- 10. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## FUNCIÓN DE RECALENTAR CRUJIENTE

La función CRISPY REHEAT es ideal para recalentar suavemente las sobras de comida sin secarlas ni comprometer su textura.

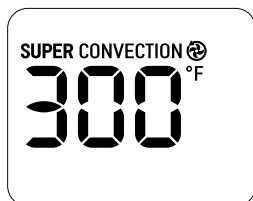
1. Coloca los alimentos a recalentar en la bandeja de asar o en un plato apto para el horno.
2. Abre la puerta del horno, coloca la rejilla en el interior del horno en el nivel 2, hacia abajo, y coloca encima la bandeja de horno. Si el alimento a recalentar es demasiado alto para caber en esta posición de la rejilla, baja la rejilla al nivel 3, hacia arriba o hacia abajo, según sea necesario.



## CONSEJO

Altera el nivel de la rejilla y la posición de la bandeja/plato según sea necesario para situar los alimentos en el centro del interior del horno, tanto de arriba a abajo como alrededor de todos los lados, para que el aire de superconvección pueda fluir uniformemente alrededor de los alimentos durante el recalentado.

3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función **CALENTAMIENTO CRISPADO**. El ajuste de superconvección se mostrará en la pantalla.
5. La temperatura y el tiempo predeterminados son 300 °F durante 13 minutos.



6. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
7. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - TEMPERATURA = 160 °F - 450 °F
  - TIEMPO = Hasta 2 horas
8. Pulsa el botón Inicio/Parada para activar la función **RECALENTAMIENTO CRISPOSO**. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
9. El temporizador inicia la cuenta atrás. La función puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón Inicio/Detención.
10. Al final del temporizador, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.

## FUNCIÓN TOSTADO

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 waffles congelados.

1. Introduce la rejilla del horno en el nivel 1 hacia abajo.
2. Coloca las rebanadas de pan cerca del centro de la rejilla del horno para obtener los mejores resultados de tostado.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función **TOAST\***.
5. El **TOSTADO** por defecto es 4 y **PIEZAS** (rodajas) es 2.



6. Para tu comodidad, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno haya sido retirado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
7. Los ajustes de **TOSTADO** pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - **TOSTADO** = 1 (claro) - 7 (oscuro)
  - **PIEZAS** (rodajas) = 1 - 4

## POR NORMA GENERAL:

| Color de tostado deseado | Ajuste   |
|--------------------------|----------|
| <b>Luz</b>               | 1 ó 2    |
| <b>Término medio</b>     | 3, 4 ó 5 |
| <b>Oscuro</b>            | 6 ó 7    |

Tiempos mínimo y máximo de **TOSTADO**:  
 ≡ **OSCURIDAD 1, PIEZAS 1** = 2:35 min  
 ≡ **OSCURIDAD 7, PIEZAS 4** = 6:45 min

8. Pulsa el botón Inicio/Parada para activar la función **TOSTAR**. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja.

9. El temporizador inicia la cuenta atrás. La función puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/ Detención.
10. Al final del temporizador, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón de inicio/ parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## ADVERTENCIA

La superficie exterior del horno, incluida la puerta del horno, está caliente durante y después del funcionamiento. Utiliza siempre almohadillas protectoras o guantes aislantes para horno al introducir, sacar o manipular objetos del horno.



## FUNCIÓN BAGEL

La función BAGEL crujiendo el interior de su bagel cortado mientras que sólo ligeramente tostado 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. Introduce la rejilla del horno en el nivel 1 hacia abajo.
2. Cortar cada bagel en dos mitades iguales. Coloca las mitades con el lado cortado hacia arriba y colocalas cerca del centro de la rejilla del horno para obtener los mejores resultados de tostado.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función BAGEL.
5. El TOSTADO por defecto es 4 y PIEZAS (mitades de bagel) es 2.



6. Para tu comodidad, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno haya sido retirado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
7. Los ajustes de BAGEL se pueden ajustar antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - TOSTADO = 1 (claro) - 7 (oscuro)
  - PIEZAS (mitades de bagel) = 1 - 4

## Color deseado del panecillo

## Ajuste

|                      |          |
|----------------------|----------|
| <b>Luz</b>           | 1 ó 2    |
| <b>Término medio</b> | 3, 4 o 5 |
| <b>Oscuro</b>        | 6 o 7    |

Tiempos mínimo y máximo de BAGEL:

≡ TOSTADO 1, PIEZAS 1 = 3:05 min

≡ TOSTADO 7, PIEZAS 4 = 7:30 min

8. Pulsa el botón  Inicio/Parada para activar la función BAGEL. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
9. El temporizador inicia la cuenta atrás. La función puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/ Detención.
10. Al final del temporizador, sonará la alerta del horno. La luz de fondo del botón de inicio/ parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## NOTA

El lado cortado del panecillo debe quedar siempre hacia arriba, hacia las resistencias superiores. Esto permite que el lado cortado se tueste bien mientras que la corteza sólo se tuesta ligeramente.

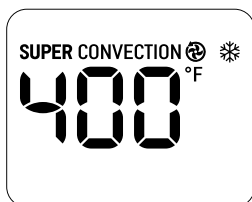
Si te gustan las mitades del bagel igual de crujientes por arriba y por abajo, te recomendamos utilizar la función TOAST para tostar el bagel cortado.



## FUNCIÓN PIZZA

La función PIZZA está diseñada y probada para derretir el queso, dorar las coberturas y hornear la masa de las marcas populares de pizza congelada del supermercado mediante el calor de la Superconvección. La función Congelado está activada por defecto. La pizza recién hecha también se puede cocinar pulsando el botón  Congelado para desactivar la función.

1. Introduce la rejilla del horno en el nivel 1 hacia abajo.
2. Gira el dial de función hasta que el indicador llegue a la función PIZZA. El ajuste de superconvección se mostrará en la pantalla.
3. La temperatura y el tiempo predeterminados son 400 °F durante 12 minutos.



4. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
5. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - TEMPERATURA = 300 °F - 445 °F
  - TIEMPO = Hasta 2 horas
6. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón  Start/Stop para activar la función PIZZA. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.
7. Mientras se lleva a cabo el precalentamiento del horno, prepara la pizza que se va a cocinar. Las pizzas congeladas deben sacarse del envase siguiendo las instrucciones. Una vez precalentado el horno, la pizza congelada puede colocarse directamente sobre la rejilla caliente del horno. Las masas de pizza frescas deben colocarse en un molde para pizza (no incluido) o en un platon apto para horno.
8. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Con ayuda de unos guantes de cocina, abre

la puerta del horno y coloca la pizza congelada o el molde para pizza con la pizza fresca en la rejilla del horno.

9. Cierra la puerta del horno.
10. Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
11. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## NOTA

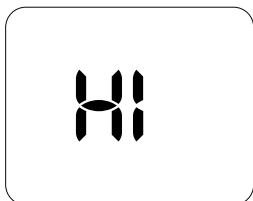
El molde para pizza no está incluido. La freidora de aire Smart Oven™ Compact se adapta a un molde para pizza de 11". Un molde para pizza de 12" también puede caber en la rejilla del horno cuando está en la orientación "hacia arriba".



## FUNCIÓN ASAR

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

1. Inserta la rejilla del horno en el nivel 1 hacia arriba.
2. Dependiendo de los alimentos que se vayan a asar, colócalos directamente en la rejilla del horno o en la bandeja de asar con o sin la rejilla para asar. También puedes utilizar un plato para horno de tu elección. Coloca los alimentos cerca del centro de la rejilla del horno para obtener mejores resultados.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Gira el dial de función hasta que el indicador llegue a la función BROIL.
5. El NIVEL DE ASADO por defecto es HI (Alto) y el TIEMPO es 10 minutos.



6. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
7. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - NIVEL DE ASADO = HI (alto) - LO (bajo)
  - Tiempo = Hasta 20 minutos
8. Pulsa el botón  Start/Stop para activar la función BROIL. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja.
9. El temporizador inicia la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
10. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## ADVERTENCIA

Asegúrate siempre de que la puerta del horno está completamente cerrada cuando utilices la función BROIL.



## FUNCIONES DE HORNEAR Y ROSTIZAR

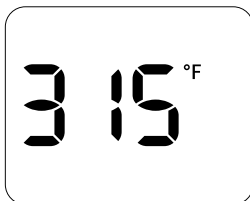
La función HORNEAR & ROSTIZAR produce alimentos que se cocinan uniformemente por todas partes. Esta función es ideal para hornear tartas, magdalenas, brownies y pasteles, o asar verduras y una gran variedad de carnes y aves. La función también es ideal para cocinar comidas congeladas pre-cocinadas, como lasaña y pasteles de carne.

1. Coloca los alimentos a cocinar en la bandeja de asar suministrada o en un accesorio apto para horno de tu elección. No introduzcas aún los alimentos en el horno. Para alimentos que tardarán menos de 3 minutos en prepararse, puedes dejar este paso para después del paso 7 (es decir, después de que el horno empiece a precalentar).
2. Abre la puerta del horno, coloca la Rejilla del Horno dentro del horno en el Nivel 3, hacia abajo, y luego cierra la Puerta del Horno.



## CONSEJO

- Para obtener resultados de cocción mejores y más uniformes, modifica la posición de la rejilla según sea necesario para situar los alimentos en el centro del interior del horno, tanto de arriba abajo como por todos los lados.
  - Para obtener una base más crujiente (por ejemplo, un pastel o una tarta), puedes colocar la rejilla más cerca de la parte inferior del horno. Para obtener una parte superior más crujiente, coloca la rejilla más cerca de la parte superior sin que los alimentos toquen las resistencias.
3. Gira el dial de funciones hasta que el indicador llegue a la función HORNEAR & ROSTIZAR.
  4. La temperatura y el tiempo predeterminados son 315 °F durante 30 minutos.



5. Para tu comodidad a la hora de cocinar, la función mostrará los últimos ajustes utilizados a menos que el horno se haya desconectado de la fuente de alimentación desde la última vez que se utilizó la función.
6. Los ajustes de cocción pueden ajustarse antes o durante la cocción pulsando y girando el selector TEMP/TIME.
  - TEMPERATURA = 120 °F – 445 °F
  - TIEMPO = Hasta 2 horas
7. Con la puerta del horno cerrada, pulsa el botón  Start/Stop para activar la función HORNEAR & ROSTIZAR. La luz de fondo del botón se iluminará en rojo, la alerta del horno sonará y la pantalla LCD se iluminará en naranja. La pantalla LCD mostrará líneas continuas que indican que el horno se está en proceso de precalentar.
8. Mientras el horno se precalienta, prepara los alimentos que vas a cocinar utilizando la bandeja para asar suministrada o un accesorio apto para horno .
9. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, emitirá un sonido de alerta. Abre la puerta del horno y coloca la bandeja/ accesorio en la rejilla del horno. Cierra la puerta del horno.
10. Una vez que haya sonado la alerta de precalentamiento, el temporizador iniciará automáticamente la cuenta atrás. La cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón  Inicio/Parada.
11. Al final del tiempo de cocción, sonará el temporizador del horno. La luz de fondo del botón de inicio/parada  se apagará y la pantalla LCD se iluminará en blanco.



## Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, desenchufa el horno para asegurarte de que esté apagado. Deja que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

### LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LA PUERTA

1. Limpia el 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. Aplica el producto limpiador en la esponja, no en la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, usa un limpiador de cristales o un detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No uses un limpiador abrasivo ni un estropajo de metal ya que rayarán la superficie del horno.
3. Limpie la superficie de la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Aplica limpiador al paño y no a la superficie LCD. La limpieza con un paño seco o limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.
4. Deja secar bien todas las superficies antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.



### ADVERTENCIA

No sumerjas el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido, ya que esto podría provocar una electrocución.

### LIMPIEZA DEL INTERIOR

Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir durante la cocción, limpia 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. Aplica el producto limpiador en la esponja, no en la superficie del horno, antes de limpiar. Evita tocar las resistencias de cuarzo.



### ADVERTENCIA

Ten mucho cuidado al limpiar las resistencias de cuarzo. Deja que el horno se enfríe completamente, luego frota suavemente una esponja o paño suave y húmedo a lo largo de la resistencia.

Do not use any type of cleanser or cleaning agents. No uses ningún tipo de limpiador o producto de limpieza. No utilices ningún limpiador de hornos estándar para limpiar el interior del horno, ya que deterioraría la superficie metálica.

Deja secar bien todas las superficies antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS

1. Después de cada uso, extrae la bandeja recogemigas y desecha las migas. Limpia la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se pueden usar limpiadores líquidos no abrasivos para evitar la acumulación de manchas. Aplica el producto limpiador en la esponja y no directamente en la bandeja. Séquela bien.
2. Para eliminar la grasa homeada, pon a remojar la bandeja en agua tibia jabonosa y luego lava con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
3. Después de limpiarla, asegúrate de volver a introducir la bandeja con la puerta del horno cerrada y el horno desenchufado.

### LIMPIAR LA REJILLA DEL HORNO, LA REJILLA DEL GRILL, LA BANDEJA DE ASAR

1. Lave todos los accesorios en agua jabonosa tibia con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. Para prolongar la vida útil de tus accesorios, no recomendamos que los coloques en el lavavajillas.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el horno para asegurarte de que esté apagado.
2. Deja que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.
3. Asegúrate de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrate de que la bandeja recogemigas está introducida en el horno; la rejilla para asar está introducida en la bandeja de asar y descansa sobre la rejilla del horno en la posición de altura media de la rejilla.
5. Asegúrate de que la puerta esté cerrada.
6. Guarde el aparato en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima.



## Solución de problemas

### POSIBLE PROBLEMA SOLUCIÓN SENCILLA

---

**El horno no se enciende**

- Comprueba que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.
- Enchufe el equipo en un tomacorriente independiente.
- Enchufe el equipo en otro tomacorriente.
- Restablezca el breaker si es necesario.

---

**La luz de la pantalla LCD se ha apagado**

- El horno entra en modo de espera si no se utiliza durante 10 minutos. Cuando esté en modo de espera, la pantalla LCD dejará de iluminarse.
- Para volver a activar el horno fuera del modo de espera, pulsa el botón  Inicio/Parada del panel del controlador o gira cualquier dial. La pantalla LCD volverá a iluminarse.

---

**La pizza no se cuece uniformemente**

- Algunas pizzas grandes pueden dorarse de manera desigual en hornos compactos. Abre la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gira la pizza 180 grados para obtener una cocción más uniforme.

---

**No puedo seleccionar el botón  Congelado**

- El botón  Congelado sólo es seleccionable para las siguientes funciones: TOSTADA, BAGEL, PIZZA y PAPAS FRITAS. Al seleccionar el botón  Congelado, se ajustará automáticamente el tiempo de cocción para obtener un resultado óptimo de los alimentos.

---

**Sale vapor por la puerta del horno**

- Esto es normal. La puerta está ventilada para la liberación de vapor creado por los alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados. Ten cuidado ya que el vapor puede estar caliente.

---

**Parece que las resistencias estén palpitando**

- Element IQ™ controla con precisión el calor dentro del horno pulsando la potencia y ajustando el nivel de potencia en las resistencias en ráfagas cortas para ofrecer un control preciso de la temperatura. Esto es normal.

---

**Hay agua goteando en la encimera desde la parte inferior de la puerta**

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados, se deslizará por el interior de la puerta y puede gotear sobre la encimera.

---

**La lectura de la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura medida en el interior del horno**

- Para garantizar la estandarización de las mediciones, las temperaturas del horno se han calibrado en la posición de tostado (centro de la rejilla central sin bandeja). Vuelve a comprobar la temperatura en esta posición, asegurándote de no abrir la puerta del horno durante 30 minutos, ya que el calor se escapará cada vez que se abra la puerta. Ten en cuenta que la alerta de “precalentamiento” suena al 75 % de la temperatura objetivo.
-

## POSIBLE PROBLEMA SOLUCIÓN SENCILLA

**La alerta de "precalentamiento" suena a una temperatura inferior a la que se muestra en la pantalla LCD**

- La alerta de "precalentamiento" suena al 75 % de la temperatura objetivo. Esto proporciona el tiempo combinado de precalentamiento y tiempo de cocción 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, hay una pérdida de temperatura tremenda dentro del horno. Si la alerta sonara al 100% de la temperatura objetivo, abrir la puerta supondría "perder" gran parte de este 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 colocar los alimentos dentro del horno, que aún nos recuperamos a la temperatura objetivo hasta 2 minutos más rápido. Esta es la razón por la que la temperatura en la pantalla LCD no coincide con la temperatura objetivo en la alerta de "precalentamiento". Dependiendo de la temperatura programada, el horno puede tardar aproximadamente 8-10 minutos desde el encendido, incluyendo la apertura de la puerta del horno cuando suena la alerta de "precalentamiento", en alcanzar la temperatura deseada.

**La pantalla LCD muestra "E01"**

- La pantalla LCD mostrará "E01" cuando el electrodoméstico tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurriera, desconecta inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y llama al Servicio de Atención al Consumidor de Breville.

**La pantalla LCD muestra "E02"**

- La pantalla LCD mostrará "E02" cuando el electrodoméstico tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurriera, desconecta inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y llama al Servicio de Atención al Consumidor de Breville.

**La pantalla LCD muestra "E03"**

- La pantalla LCD mostrará "E03" si la temperatura del horno está por encima del límite máximo establecido. Retira el enchufe de la toma de corriente, deja que el horno pase por un enfriamiento durante 15 minutos y, a continuación, vuelve a enchufarlo.
- Llama al Servicio de Atención al Consumidor de Breville si el mensaje de error 'E03' continúa.

**La pantalla LCD muestra "E05"**

- La pantalla LCD mostrará "E05" cuando el electrodoméstico tenga un problema que no se puede solucionar mediante un restablecimiento. Si esto ocurriera, desconecta inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y llama al Servicio de Atención al Consumidor de Breville.

**La temperatura cambia al pulsar el botón de convección**

- Esto es normal. La temperatura se calibra para compensar el aumento de la velocidad de cocción del ventilador de convección.

## Breville Service Center

|               |               |                                                                                             |
|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>USA</b>    | <b>Mail:</b>  | Breville USA<br>19400 S. Western Ave, Torrance CA<br>90501-1119                             |
|               | <b>Phone:</b> | 1-866-273-8455<br>1-866-BREVILLE                                                            |
|               | <b>Web:</b>   | <a href="http://breville.com/us/support">breville.com/us/support</a>                        |
| <b>Canada</b> | <b>Mail:</b>  | Breville Canada<br>300 Town Centre Blvd,<br>Suite 201, Markham,<br>Ontario, L3R 5Z6, Canada |
|               | <b>Phone:</b> | 1-855-683-3535                                                                              |
|               | <b>Web:</b>   | <a href="http://breville.ca/support">breville.ca/support</a>                                |

## Atención al Consumidor Breville

|               |                   |                                                                                                                                                                  |
|---------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mexico</b> | <b>Dir.:</b>      | Breville México, S.A. de C.V.<br>Montes Urales 360 Piso 2<br>Col. Lomas de Chapultepec III<br>Sección<br>Miguel Hidalgo<br>Ciudad de México C.P. 11000<br>México |
|               | <b>Tel.:</b>      | 800-649-0543                                                                                                                                                     |
|               | <b>Sitio web:</b> | <a href="http://breville.mx/support">breville.mx/support</a>                                                                                                     |

# Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

- 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.

BOV680 Series • Séries

USCM – B25