

*the Smart Oven® Pizzaiolo*



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 6 Components
- 8 Functions
- 13 Hints & Tips
- 15 Care & Cleaning
- 17 Troubleshooting

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose of the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- 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/10cm is recommended.
- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing the included pizza pan or pizza stone as they might be very hot.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation except the dedicated optional bamboo chopping board.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- We recommend using the dedicated pan with the pizza oven, although other cast iron/carbon steel pans that fit are also suitable for usage.
- Do not use non-stick or coated pans in the oven.
- Use caution when using stainless steel pans as they may discolor at high temperatures.
- Caution should be exercised when removing the pan from the oven. Pan should be placed on a heat proof material.
- No lid should be used in the oven on top of the pan.
- Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- To avoid any direct contact with the oven, the provided pizza peel should be used at all times when inserting a pizza into the cavity, unless cooking a pan pizza.
- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.

- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
  - This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
  - If the appliance is to be cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and allow it to cool completely, before unplugging it from the power outlet.
  - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
  - Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
  - Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way.
- Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
  - Servicing should be performed by an authorized service representative.
  - This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
  - Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
  - Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



## WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

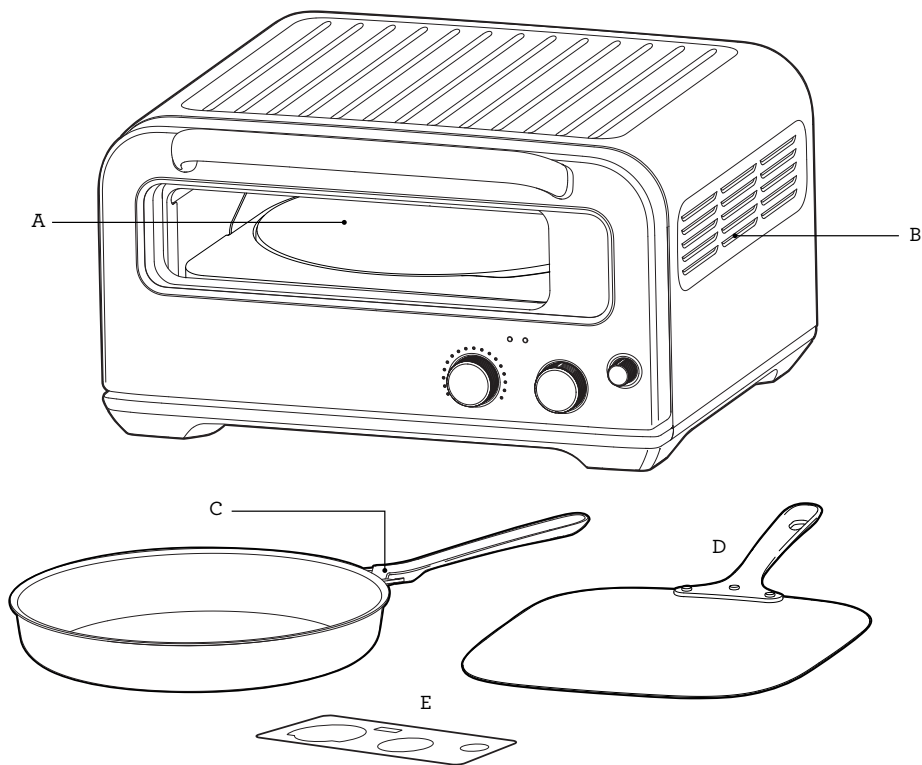
## BREVILLE ASSIST® PLUG

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Components



### WARNING

DO NOT OPERATE THE OVEN  
WITHOUT THE ACTIVE DECK IN PLACE

#### A. Active Deck

The stone deck is designed to move forward and down when you are opening the door; this system makes loading and unloading the pizza easy, while achieving ultimate performance.

#### B. Ventilation Slots

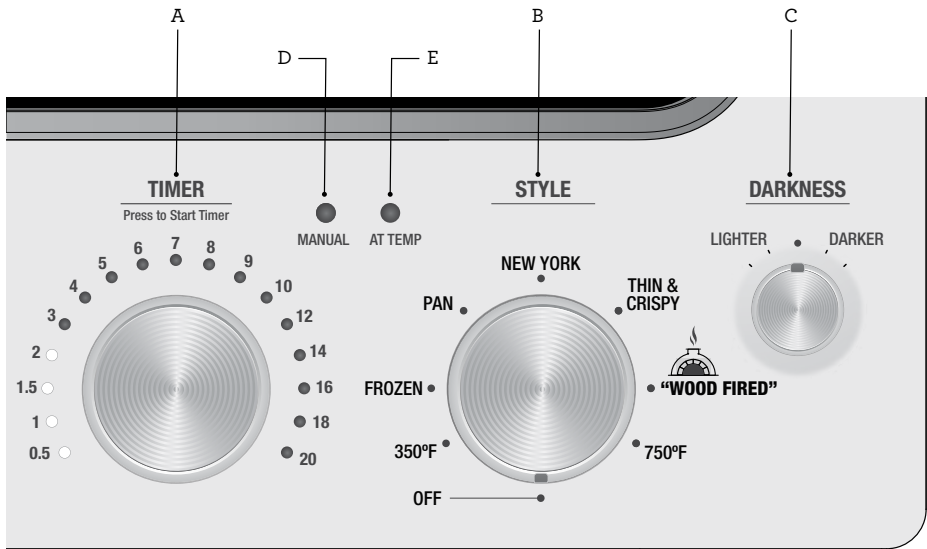
#### C. Pizza Pan with removable handle

#### D. Pizza Peel

#### E. Manual Mode alternate interface magnet

### Rating Information

120 V~ 60 Hz 1800 W



A. TIME dial

B. STYLE dial

C. DARKNESS dial

- The char/darkness on the top of the pizza can be adjusted using the DARKNESS dial.
- The dial allows you to increase or decrease the temperature of the oven.
- Center position is default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease it.

D. MANUAL MODE light

Indicates when you are in Manual Mode.  
For further explanation, refer to the 'Manual Mode' section on page 11.

E. AT TEMP light

Light will flash during the initial preheating of the oven (do not cook when flashing). When the oven has reached the desired temperature, the AT TEMP light will turn on. If the AT TEMP light flashes, this means that the oven has fallen outside the desired temperature for cooking. Please wait until the AT TEMP light turns on again to load your pizza.



## Functions

### BEFORE FIRST USE

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 20 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the pizza stone from its packaging. Gently wipe the top black surface of the deck with a damp cloth. Dry thoroughly and place the pizza stone in the oven cavity.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the oven and 6" (15cm) above.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound and the TIME dial lights will illuminate and then turn off.
7. Turn the STYLE dial clockwise until the indicator reaches the 750°F (400°C) function.
8. Let the oven run for 20 minutes.
9. The oven is now ready to use.
10. Refer to seasoning the pan section on page 16 for instructions for first use of pan.

### OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

Due to the extremely high temperatures being achieved, please ensure to place the oven in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.

1. Insert the pizza stone into the pizza oven cavity.
2. Turn the STYLE dial to the desired setting.

3. The TIME dial lights will illuminate with the recommended time specific to the setting. The time can be adjusted by turning the time dial.
4. The AT TEMP light will flash to indicate that the oven is preheating.
5. Allow the oven to preheat until the AT TEMP light stops flashing, and stays on. The preheating time can vary between 10–20 minutes depending on the selected preset.
6. Use the pizza peel to place the pizza directly on the pizza stone. Do not use the peel when using the pizza pan.
7. Close the oven door. If using the pizza pan be sure to remove the handle first.
8. Press the TIME dial to start the countdown timer.
9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound and the TIME dial lights will flash and then go out.
10. Remove your pizza and enjoy.



#### NOTE

When you intend to transport the product; remove the pizza stone from inside the oven and pack separately to avoid breakage.



#### NOTE

Make sure the oven is preheated before placing the pizza in the cavity. If cooking multiple pizzas, wait until the AT TEMP light turns solid on before loading your next pizza.

If cooking different types of pizza, it is advised to start with the type that uses the lowest temperature.



#### NOTE

For high temperature cooking functions, we recommend you monitor and stay close to the oven as your food can quickly become overdone and eventually ignite.

See Troubleshooting for more information.





## WARNING

After cooking, allow the oven to cool completely before unplugging from the wall. Fans will continue to run to cool the sensitive electronics. These fans will automatically turn off when the temperatures are at an acceptable level.

## FUNCTIONS

### TIME

Timer to alert you when your pizza is ready. The recommended time will illuminate depending on the selected pizza style, but can be adjusted before or during cooking to suit your preference. Push dial to start timer. The countdown cycle can be stopped at any time by turning the dial down to zero.

### PIZZA STYLE

**750°F (400°C)**

**(Recommended time: 3 mins)**

Extremely intense heat. Ideal for cooking charred vegetables.

Note that the cooking time can vary depending on the type of vegetable being cooked.

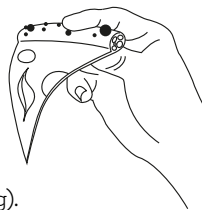
**"WOOD FIRED"<sup>†</sup>**

**(Recommended time: 2 mins)**

Achieve authentic Neapolitan pizza results at home!

Extremely high heat.

Expect a cooked but malleable crust with distinct blisters and charring (leopard spotting).



<sup>†</sup>This product does not utilize any wood or wood by-product. The term "Wood Fired" refers to the specific heat performance characteristics of this oven that replicate that of a wood fired brick oven.

### THIN & CRISPY

**(Recommended time: 4–5 mins)**

This dough is rolled out thinly which gives the pizza a crisp result. The toppings should be right to the edge and the sauce can be spread to the very outside of the pizza.



### NEW YORK

**(Recommended time: 7–8 mins)**

The heat profile has been designed to achieve the iconic New York style pizza.

Toppings and crust should be evenly browned and the pizza should have a chewy mouthfeel.

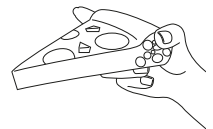


### PAN

**(Recommended time: 18 mins)**

Amazing crunchy base, fluffy dough and plenty of toppings with sauce almost to the edge. The ultimate pizza indulgence.

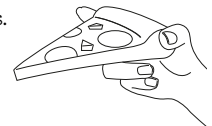
This setting requires the use of the pan provided with your pizza oven.



### FROZEN

**(Recommended time: 12–20 mins)**

Great frozen pizza results.



**350°F (175°C)**

**(Recommended time: 10 mins)**

Perfect to reheat your pizza.

## **DARKNESS**

If you prefer your pizza with a darker crust, this can be achieved thanks to the DARKNESS dial that allows you to adjust the temperature in your pizza oven.

The center position is the default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease it.

## **ELEMENT iQ®**

The Breville Pizzaiolo oven features Element iQ®, a cooking technology that adjusts what heating elements are on, and the power of each of the heating elements to achieve the optimum cooking performance.

Each of the oven's functions is preset with our recommended deck and top temperatures, that are based on recipes and testing.

Depending on the recipe, amount of food and your personal taste, these can be adjusted with the use of the DARKNESS dial.

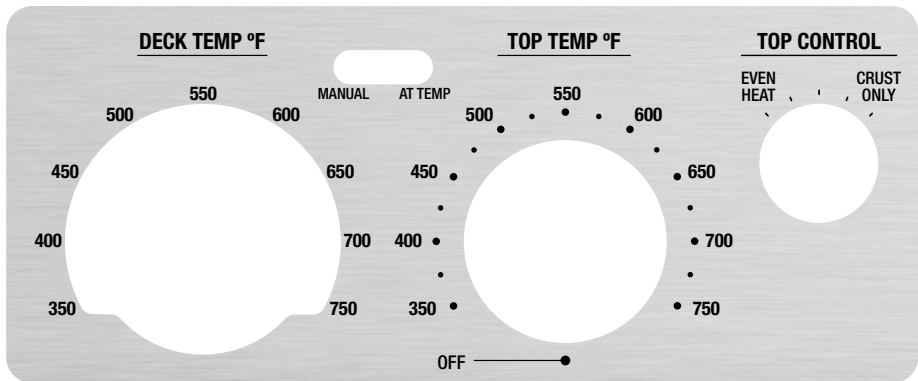
## MANUAL MODE FUNCTION

Manual Mode is an alternative mode of operation that allows you to individually control deck and top temperatures, and to select which heaters are in operation. This enables you to fully customize how the oven functions.

For better use of the Manual Mode, the alternate interface magnet provided with the pizza oven should be placed on the front of the interface to indicate what temperatures you have set and what heaters are using.

### To set the oven to “Manual Mode”

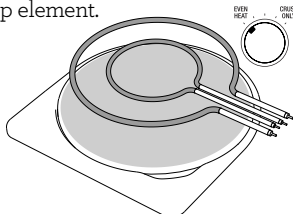
1. Press and hold the TIME/DECK TEMP dial.
2. Turn the STYLE/TOP TEMP dial from OFF to 350°F.
3. Release the TIME/DECK TEMP dial.
4. The Manual Mode light will flash three times and then stay on.



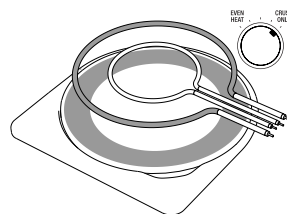
When the Manual Mode is selected, the control dial situated on the far right will allow you to choose the heat distribution in each top element, in order to achieve different food results.

If selecting the setting on the far left, the inner & outer top elements will have a similar heat distribution to allow an even cooking result. This setting is ideal if cooking a style of pizza that requires that both the toppings and the crust to be cooked evenly.






By turning the dial from left to right, you will allow the heat to be more and more directed toward the outer element and away from the inner top element.



If selecting the setting on the far right, the outside top element will have a much higher heat distribution than the inside top element. This setting is ideal if cooking a Neapolitan style pizza which requires higher heat in the crust, to achieve leopard-spotting, or if cooking with delicate ingredients.



When using Manual Mode, refer to the table below for suggested times and temperature ranges depending on the style of pizza being cooked:

PIZZA	TIME	DECK TEMP	TOP TEMP	TOP CONTROL
NEAPOLITAN	2 mins	700-750°F 370-400°C	700-750°F 370-400°C	
THIN & CRISPY	6 mins	575-625°F 300-330°C	475-525°F 245-270°C	
NEW YORK	7-8 mins	475-525°F 245-270°C	425-475°F 220-245°C	
PAN PIZZA	18 mins	600-650°F 315-340°C	375-425°F 190-220°C	
FROZEN	12-20 mins	425-475°F 220-245°C	350-400°F 180-205°C	



## NOTE

The deck and top temperatures affect each other, so there are limitations on the possible combinations.

To return to pre-set mode, simply turn the STYLE dial to OFF and then turn back on to select desired function.



## Hints & Tips

### HOW TO SHAPE THE NEAPOLITAN PIZZA DOUGH

For the Neapolitan dough recipe, refer to the recipe card provided with the pizza oven.

- Add flour, yeast and salt to the bowl of a bench mixer. Stir to combine. Add the water and knead on low speed until the dough is smooth and elastic, 5–6 minutes.
- Cover with plastic wrap and proof until doubled in size 45–60 minutes.
- Divide dough into 4x 8-ounce (240g) pieces. Using lightly floured hands, shape each piece into a smooth ball.
- Lightly dust two baking trays with semolina mix and place the dough balls on the trays, leaving 4 inches (10cm) between the balls. Lightly oil the top of each ball then thoroughly wrap each tray with plastic wrap. Refrigerate for at least 6 hours or up to 4 days.
- Let dough stand, still wrapped, at room temperature for 1 hour before use. Sprinkle a generous amount of semolinamix on a clean work surface. Use a bench scraper (or a spatula) to lift out one dough ball. Keep the remaining dough covered until ready to use.
- Working with one dough disc at a time, coat dough in the semolina mix.
- On a lightly floured work surface, gently press out dough from the center into a 6-inch (15cm) circle, leaving a 1-inch (2cm) border around the edge. Gently stretch dough into a 10 to 12-inch (25–30cm) circle.



### NOTE

The dough can be hard to shape if it has not rested long enough or is still too cold.

If the dough snaps back when shaping, let it rest for a further 15–30 minutes under a damp cloth. It will make the dough easier to manage.



### TIPS

If having difficulty stretching the dough, place the floured dough on the top of an upside-down bowl, then gently stretch the dough down the sides.

The dough can also be kneaded by hand or by using a food processor. Dough is ready when it is possible to stretch a very thin (almost transparent) piece without tearing.

## HOW TO USE THE PEEL

When cooking pizzas that do not require the use of the pan, it is essential to cook your pizza directly on the deck. This requires the use of the pizza peel to transfer your pizza into the oven.

Ensure that the oven is already preheated before placing the dough on the pizza peel.

- Sprinkle a small amount (approximately ½ tsp) of flour and semolina mix (half and half) over the surface of the peel before placing the dough on it.
- Place your stretched dough onto your peel and begin saucing/topping your pizza.
- **WORK FAST!** Add your sauce and toppings quickly. If not, the moisture in your dough will cause it to stick to the peel and make it difficult to slide your pizza onto the stone.
- Do not let the dough sit on the peel for more than about 2 minutes to prevent it from sticking.
- Once the pizza is topped and ready to cook, position the peel to the back of the oven. Let the tip of the peel rest on the deck and raise the handle so that the whole peel is tilting forward. Jiggle the peel back and forth gently to allow the tip of the pizza to touch the deck.
- Gradually jiggle the peel out of the oven stretching the pizza out on the deck as you go.
- Once cooked, slide the peel under the pizza to remove from the oven.



## TIPS

The aim is to use just enough flour/semolina to ensure the pizza doesn't stick on the peel.

If you use too much, the excess flour will burn on the stone, causing a bitter taste and a yellow color on the base of the pizza. This excess flour will also increase the amount of smoke and chance of a fire occurring in the oven after you have removed your pizza.



## NOTE

The peel needs to remain cold and clean to prevent the dough from sticking.

Do not sit the peel under the pizza oven, while waiting to load the pizza onto its surface.

## HOW TO USE THE PAN

For pan style pizza, the pizza should be prepared in the unheated pizza pan and then placed in a preheated oven. Always ensure to have deck in place when using the pizza pan.

Alternatively the pan can be preheated before adding food, e.g. vegetables, to achieve better charring results.

## Tips for perfect toppings

- Remove buffalo mozzarella from brine and press gently on paper towel to drain.
- Non-cured meats and thicker vegetables should be pre-cooked before using as pizza topping.
- Excessive amounts of sauce or toppings can make the crust soggy.
- Increasing salt content in your dough can help with achieving leopard spotting.
- Extra sauce for Neapolitan and Pizza sauce can be frozen in smaller portions until required.



## Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven and all accessories are cool, and remove the power plug from the power outlet.

### Cleaning the outer body and door

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



### NOTE

If carbonized deposit occur due to food fume, please clean with detergent/water with a cloth or use an oven cleaning detergent available in the market (try on a sampled spot first).

Since this oven operates at very high temperatures, mild discoloration may occur on metal surfaces, which will not affect normal functioning of the oven.



### WARNING

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

### Cleaning the Active Deck (pizza stone)

1. In order to avoid damaging the pizza stone, we highly recommend wiping the surface with a soft, damp sponge after each use.
2. If the pizza stone needs to be removed for cleaning outside of the oven, we recommend handling the pizza stone with extreme care.
3. The top, black surface of the pizza stone can be cleaned with a firm sponge and warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before use.
4. The pizza stone cannot be soaked or put in a dishwasher.
5. Always reinsert the pizza stone into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

### Cleaning the pizza peel

1. Wash the pizza peel 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. Alternatively, the peel can also be placed in the dishwasher.

### Seasoning the pizza pan

The pan provided with your pizza oven is made of carbon steel and requires special care. Please season the pan using the following instructions before first use.



#### WARNING

It is important to note that during the seasoning process the oven will be at a temperature above the flash point of the oil used. This might cause the oil to spontaneously flash or ignite. To minimize this risk do not exceed the amount of oil described in the instructions below and keep the door fully closed at all times during the process. If fire or flash is observed, do not be alarmed, keep the door closed and any flames will extinguish themselves quickly.

1. Set the STYLE dial to 750°F (400°C) and allow the oven to preheat.
2. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
3. Add no more than ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan and handle bracket.
4. Put the pizza pan onto the deck in the preheated oven (AT TEMP light will remain lit, and will cease flashing) for 10 minutes.
5. Remove the pan carefully and place on a heat proof surface.
6. Reapply no more than another ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the outside side of the pan.
7. Put the pan in a preheated 750°F (400°C) pizza oven for a further 10 minutes.
8. Repeat steps 3 to 7 for a second time.

Your pan is now ready for use. We recommend regular seasoning for best performance and to extend the life of your pan.

### Cleaning the pizza pan

For regular cleaning, we recommend washing the pan by hand with warm water and mild soap, if necessary. Dry the pan thoroughly and season according to the seasoning guide.



#### WARNING

Never put the pizza pan in the dishwasher.

### Storing the pizza oven

1. Ensure the oven and all accessories are cool, clean and dry.
2. Ensure the Active Deck (pizza stone) is inserted into the oven.
3. Ensure the door is closed.
4. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store the pan or anything else on top. The only exception is the pizza peel and the optional Breville Bamboo Cutting Board.





# Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Oven will not switch "ON"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the power plug is securely inserted into the outlet.</li><li>• Insert the power plug into an independent outlet.</li><li>• Insert the power plug into a different outlet.</li><li>• Reset the circuit breaker if necessary.</li></ul>
The AT TEMP light is flashing	<ul style="list-style-type: none"><li>• This indicates that the oven is outside the desired temperature for cooking. Wait till the AT TEMP light turns solid on before loading your pizza.</li></ul>
Steam is coming out of the oven door	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content food.</li></ul>
The heating elements appear to be pulsing/ some elements appear off	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
There is a noise coming from the oven after it is turned off	<ul style="list-style-type: none"><li>• During cooking, cooling fans turn on to protect sensitive electronic components from overheating. Due to the extreme temperatures this oven gets to, these fans remain on after cooking has finished, until temperatures are low enough for the components. Please do not unplug the oven from the wall until these fans turn off.</li></ul>
Smoke is coming out of oven	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal during cooking due to the extreme high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour/semolina used on your peel. It is also recommended to use the oven in a well-ventilated area.</li></ul>
Fire in the oven	<ul style="list-style-type: none"><li>• Don't be alarmed. Close the door if it is still open. If the fire does not self-extinguish within 20 seconds, unplug the unit and keep the door closed until the fire is out.</li></ul>



Notes

*the Smart Oven® Pizzaiolo*



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**



## Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 9 Fonctions
- 14 Trucs et astuces
- 16 Entretien et nettoyage
- 18 Guide de dépannage

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET SAUVEGARDEZ- LES EN GUISE DE RÉFÉRENCE

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, y compris :

- Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four à pizza pour la première fois.
- Pour éviter tout risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr le capuchon protecteur recouvrant la fiche du cordon d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que le plan de travail est stable, de niveau, propre et résistant à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.

- Un feu peut se déclarer si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable, comme les rideaux, draperies, murs et autres, lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chaud ou une surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le boîtier du four peut devenir très chaud pendant et après la cuisson. Veuillez ne pas toucher les surfaces chaudes. Gardez toujours le cordon d'alimentation de ce four, et celui des autres appareils à proximité, à l'écart du boîtier.
- 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 (4 po) est recommandé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du four. Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la poêle à pizza ou la pierre à pizza, car elles peuvent être très chaudes.
- Ne déposez aucun ustensile, poêle ou plat sur la porte vitrée.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période prolongée.
- Ne rangez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il est en marche, sauf la planche à découper (optionnelle) en bambou.
- Ne placez pas d'objets en carton, plastique, papier ou autres matériaux inflammables dans le four.
- Ne couvrez aucune pièce du four de papier aluminium, car un risque de surchauffe pourrait s'ensuivre.
- Nous vous recommandons d'utiliser la poêle à pizza spécialement conçue pour le four à pizza, bien que d'autres poêles en fonte/acier au carbone de format similaire peuvent aussi convenir.
- N'utilisez pas de poêles antiadhésives ou recouvertes d'un enduit dans le four.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez une poêle en acier inoxydable, car elle pourrait décolorer sous de hautes températures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez la poêle du four. Déposez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Aucun couvercle ne doit être utilisé dans le four pour recouvrir la poêle à pizza.
- Ne placez pas d'aliments surdimensionnés ou ustensiles en métal dans le four, car ils peuvent provoquer un feu ou un risque d'électrocution.
- Afin d'éviter tout contact direct avec le four, insérez toujours la pizza dans le four à l'aide de la palette à pizza fournie, à moins de cuire une pizza à la poêle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis avec ce four peuvent causer des blessures.
- Ne rangez aucun objet dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé, sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez dans aucun véhicule en mouvement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que l'utilisation prévue. Un usage inadéquat peut causer des blessures.
- Si l'appareil doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours et laissez-le refroidir complètement avant de le débrancher de la prise électrique.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à récurer métallique, car de minuscules fils peuvent se briser et toucher aux composants électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- De longs cordons d'alimentation ou rallonges sont disponibles sur le marché et peuvent être utilisés avec précaution.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, si l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Cessez immédiatement l'usage et appelez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.

- Nous vous recommandons de brancher le four sur un circuit électrique dédié, séparément des autres appareils. Consultez un électricien agréé et qualifié si un doute persiste.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un représentant de service autorisé.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. L'appareil doit être relié à la terre à l'aide d'une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (mise à la terre) de la fiche d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.
- L'installation d'un courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil

électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel n'excédant pas 30mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien si des conseils professionnels sont requis.



## AVERTISSEMENT

Afin de prévenir un risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

## INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du 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) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique 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 3 broches reliée à la terre.

## FICHE BREVILLE ASSIST®

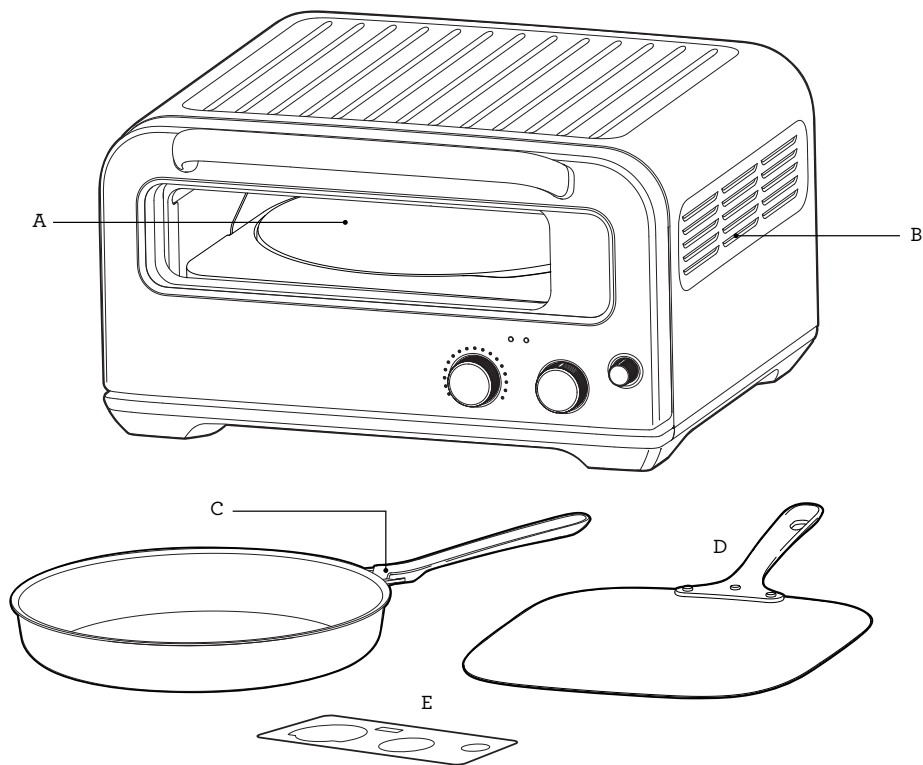
Votre appareil est muni d'une fiche exclusive Breville Assist® conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise murale.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**





## Composants



### AVERTISSEMENT

NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR  
SANS LA SOLE ACTIVE

#### A. Sole active (pierre à pizza)

La sole en pierre sort du four et s'abaisse automatiquement lorsque la porte s'ouvre. Ce système facilite l'insertion et le retrait de la pizza tout en assurant une performance optimale.

#### B. Évents

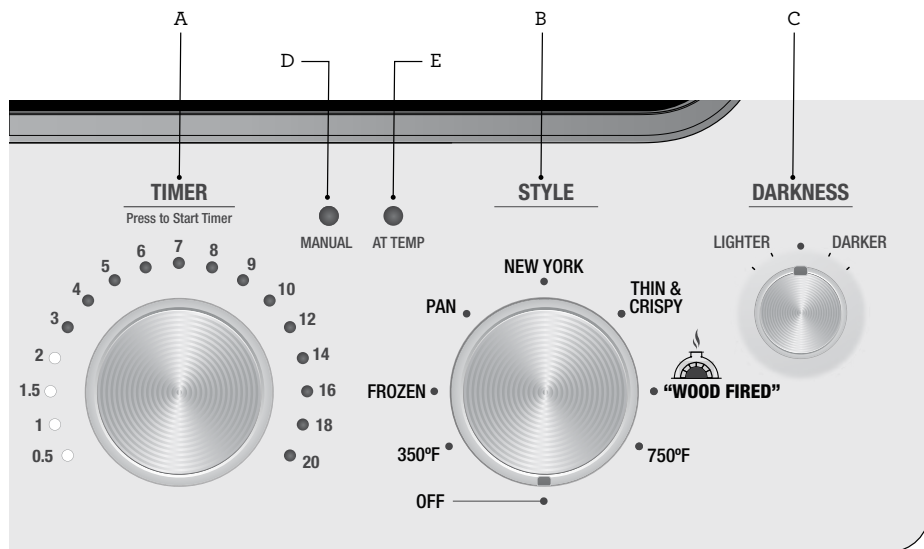
#### C. Poêle à pizza avec poignée amovible

#### D. Palette à pizza

#### E. Interface alternatif aimanté pour mode MANUEL

## Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1800 W



A. Molette MINUTERIE

B. Molette STYLE

C. Molette COLORATION

- Le grillage/la coloration de la garniture peut être ajusté en utilisant la molette COLORATION.
- La molette vous permet d'augmenter ou de diminuer la température du four.
- La position centrale est la valeur par défaut. Tournez la molette en sens horaire pour augmenter la température, et en sens antihoraire pour la diminuer.

D. Témoin lumineux pour mode MANUEL

Indique que vous êtes en mode MANUEL. Pour plus d'explications, consultez la section sur le mode MANUEL en page 12.

E. Témoin lumineux de température

**À TEMPÉRATURE** Le voyant lumineux clignote durant le préchauffage initial du four (ne pas faire de cuisson durant ce temps). Lorsque le four a atteint la température désirée, le voyant **À TEMPÉRATURE** s'allumera. S'il clignote, c'est que la température du four a baissé en deçà de la température de cuisson désirée. Veuillez attendre qu'il se rallume avant d'insérer votre pizza.



## Fonctions

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Afin d'éliminer toute substance protectrice recouvrant les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide durant 20 minutes. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée, car des vapeurs peuvent s'échapper du four. Ces vapeurs sont sécuritaires et ne nuiront en rien à la performance du four.

1. Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif du four.
2. Retirez la pierre à pizza de son emballage. Essuyez délicatement la surface supérieure avec un linge humide. Séchez soigneusement et placez la pierre à pizza à l'intérieur du four.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide.
4. Déposez le four sur une surface plane et sèche. Gardez un espace d'au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four et 15 cm (6 po) au-dessus.
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique.
6. L'alerte du four se fera entendre et le contour de la molette MINUTERIE s'allumera, puis s'éteindra.
7. Tournez la molette STYLE en sens horaire jusqu'à ce qu'elle atteigne 750°F (400°C).
8. Laissez fonctionner le four durant 20 minutes.
9. Le four est maintenant prêt à être utilisé.
10. Consultez la section «Huiler la poêle» à la page 17 pour la première utilisation de la poêle à pizza.

### FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR À PIZZA

En raison des températures extrêmement élevées, assurez-vous de placer le four dans un endroit bien ventilé, car il émettra de la fumée lors de la cuisson.

1. Insérez la pierre à pizza à l'intérieur du four.
2. Tournez la molette STYLE au réglage désiré.
3. Les voyants lumineux de la molette MINUTERIE indiqueront la durée recommandée pour le réglage spécifique.
4. Le voyant lumineux À TEMPÉRATURE clignotera pour indiquer que le four préchauffe.
5. Laissez le four préchauffer jusqu'à ce que le voyant À TEMPÉRATURE cesse de clignoter et reste allumé. La durée de préchauffage peut varier entre 10 et 20 minutes, selon le pré-réglage sélectionné.
6. Insérez la pizza directement sur la pierre à l'aide de la palette à pizza. Cependant, n'utilisez pas la palette pour une cuisson à la poêle.
7. Fermez la porte du four. Si vous utilisez la poêle à pizza, assurez-vous d'en retirer d'abord la poignée.
8. Appuyez sur la molette MINUTERIE pour activer le compte à rebours.
9. À la fin du cycle de cuisson, l'alerte se fera entendre et le voyant lumineux de la molette TIMER clignotera, puis s'éteindra.
10. Retirez la pizza et savourez!



#### NOTE

Si vous avez l'intention de transporter le produit, retirez la pierre à pizza de l'intérieur du four et emballez-la séparément afin d'éviter tout risque de casse.



#### NOTE

Assurez-vous que le four est préchauffé avant d'insérer la pizza. Si vous faites cuire plusieurs pizzas, attendez que le voyant À TEMPÉRATURE reste allumé avant d'insérer l'autre pizza.



#### NOTE

Pour les fonctions de cuisson à haute température, nous vous recommandons de surveiller et de rester près du four, car les aliments peuvent s'enflammer en raison des températures élevées.

Voir le guide de dépannage pour plus d'informations.



## AVERTISSEMENT

Après la cuisson, laissez le four refroidir complètement avant de le débrancher. Les ventilateurs continueront de fonctionner pour refroidir les composants électroniques délicats et s'arrêteront automatiquement quand la température aura atteint un niveau acceptable.

## FONCTIONS

### TEMPS DE CUISSON

Le minuteur vous avise lorsque votre pizza est prête. Le voyant du temps de cuisson recommandé s'allume en fonction du style de pizza sélectionné, mais il peut être ajusté avant ou après la cuisson, selon vos goûts. Appuyez sur la molette MINUTERIE pour démarrer. Le compte à rebours peut être arrêté en tout temps en tournant la molette à zéro.

### STYLE DE PIZZA

**750°F (400°C)**

**(Temps recommandé : 3 mins)**

Chaleur extrêmement intense, idéale pour griller fortement les légumes.

Notez que le temps de cuisson peut varier selon le type de légumes utilisés.

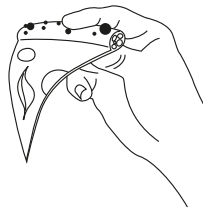
**"WOOD FIRED"<sup>†</sup>**

**(Temps recommandé : 2 mins)**

Donne une véritable pizza napolitaine à la maison!

Chaleur extrêmement intense.

La croûte sera cuite, mais malléable et tachetée avec des cloches bien définies.



<sup>†</sup>Ce produit n'utilise pas de bois ou de produits dérivés du bois. Le terme "Wood Fired" fait référence à la performance thermique spécifique de ce four qui reproduit celle d'un four à bois en briques.

### THIN & CRISPY

**(Temps recommandé : 4-5 mins)**

Cette pâte est abaissée très finement, pour une croûte croustillante. La garniture doit recouvrir la pâte jusqu'au bord et la sauce doit recouvrir tout le rebord de la pizza.

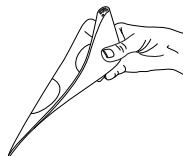


### NEW YORK

**(Temps recommandé : 7-8 mins)**

Le profil de température a été conçu pour reproduire le style de l'icône pizza new-yorkaise.

La garniture et la croûte doivent être grillées uniformément et la pizza doit avoir une texture moelleuse en bouche.



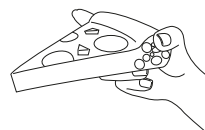
### PAN

**(Temps recommandé : 18 mins)**

Croûte étonnamment croustillante, pâte légère, garniture abondante et sauce presque jusqu'au bord.

Véritable régal.

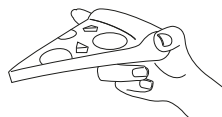
Ce réglage requiert l'utilisation de la poêle fournie avec le four à pizza.



### FROZEN

**(Temps recommandé : 12-20 mins)**

Idéal pour cuire la pizza congelée.



**350°F (175°C)**

**(Temps recommandé : 10 mins)**

Idéal pour réchauffer la pizza.

## **COLORATION**

Si vous préférez une pizza à la croûte foncée, cela est possible avec la molette COLORATION qui vous permet d'ajuster la température du four.

La position centrale est la valeur par défaut. Tournez la molette en sens horaire pour augmenter la température, et en sens antihoraire pour l'abaisser.

## **ELEMENT iQ®**

Le four Pizzaiolo de Breville dispose de la technologie de cuisson Element iQ® qui reconnaît les éléments qui doivent chauffer et ajuste la puissance de chacun pour atteindre la performance optimale de cuisson.

Nous avons réglé chacune des fonctions de ce four aux températures requises pour la croûte et la garniture, sur la base de tests et de recettes.

Ces températures peuvent être ajustées à l'aide de la molette COLORATION en fonction de la recette, de la quantité de garniture utilisée et de vos goûts personnels.

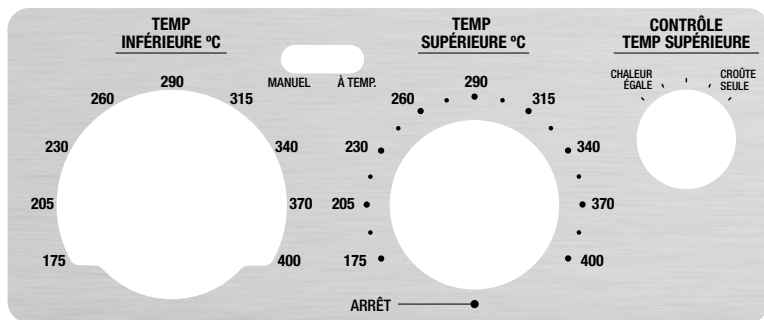
## FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

Le Mode Manuel est une alternative au mode de fonctionnement habituel. Il vous permet de contrôler individuellement les températures de la sole et du haut du four et de sélectionner les éléments qui doivent chauffer. Vous pourrez ainsi personnaliser le fonctionnement du four à votre guise.

Pour utiliser le mode MANUEL, nous avons fourni avec ce four un interface alternatif aimanté qui se pose sur le panneau de commande afin d'indiquer vos réglages de température et les éléments qui doivent chauffer.

### Régler le four au Mode MANUEL

1. Appuyez et maintenez la molette TIME/DECK TEMP
2. Tournez la molette STYLE/TOP TEMP à 350°F.
3. Relâchez la molette TIME/DECK TEMP
4. Le voyant lumineux du Mode Manuel clignotera trois fois, puis restera allumé.

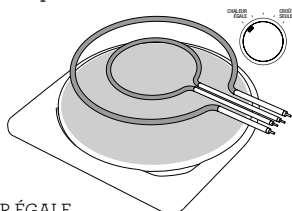


Lorsque le mode manuel est sélectionné, la molette de contrôle située tout à droite vous permet de définir la distribution de chaleur de chaque élément supérieur, afin d'obtenir différents résultats.

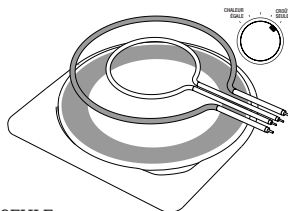
Si vous sélectionnez le paramètre de gauche, les éléments supérieurs intérieurs et extérieurs auront une distribution de chaleur similaire, offrant ainsi un résultat de cuisson uniforme. Ce réglage est idéal pour la cuisson d'une pizza nécessitant une cuisson uniforme de la croûte et des garnitures.

En tournant le sélecteur de la gauche vers la droite, la chaleur sera de plus en plus dirigée vers l'élément extérieur, et éloignée de l'élément supérieur intérieur.

Si vous sélectionnez le paramètre de droite, les éléments supérieurs extérieurs auront une distribution de chaleur beaucoup plus élevée que l'élément supérieur intérieur. Ce réglage est idéal pour la cuisson d'une pizza de style napolitain qui nécessite une chaleur plus élevée sur la croûte, afin de favoriser la formation de taches de léopard, ou pour la cuisson avec des ingrédients délicats.




CHALEUR ÉGALE



CROÛTE SEULE

Lorsque vous utilisez le mode MANUEL, référez-vous au tableau ci-dessous pour les températures et temps requis en fonction du style de pizza désiré.

PIZZA	TEMPS	TEMP. DE SOLE	TOP TEMP.	CONTRÔLE DE CROÛTE
NAPOLITAINE	2 mins	700-750°F 370-400°C	700-750°F 370-400°C	
MINCE & CROUSTILLANTE	6 mins	575-625°F 300-330°C	475-525°F 245-270°C	
NEW-YORKAISE	7-8 mins	475-525°F 245-270°C	425-475°F 220-245°C	
À LA POÊLE	18 mins	600-650°F 315-340°C	375-425°F 190-220°C	
CONGELÉE	12-20 mins	425-475°F 220-245°C	350-400°F 180-205°C	



## NOTE

Les températures inférieure et supérieure sont tributaires l'une de l'autre; les combinaisons possibles sont donc limitées.

Pour revenir au mode de pré-réglage, il suffit de tourner le cadran STYLE sur ARRÊT, puis de sélectionner la fonction désirée.



## Trucs et astuces

### COMMENT FAÇONNER LA PÂTE À PIZZA NAPOLITAINE

Pour la recette de pâte à pizza napolitaine, reportez-vous à la fiche recette fournie avec le four à pizza.

- Dans le bol d'un batteur sur socle, ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez. Incorporez l'eau et pétrissez à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, de 5 à 6 minutes.
- Couvrez d'une pellicule plastique et laissez lever jusqu'au double de volume, de 45 à 60 minutes.
- Divisez la pâte en 4 portions de 240 g (8 oz) chacune. Avec les mains légèrement farinées, façonnez chaque portion en une boule lisse.
- Saupoudrez un peu de semoule sur 2 plaques de cuisson et déposez les boules de pâte, laissant 10 cm (4 po) entre chacune. Huilez légèrement chacune des boules et enveloppez-les de pellicule plastique. Réfrigérez au moins 6 heures ou jusqu'à 4 jours.
- Laissez la pâte reposer à la température de la pièce dans la pellicule plastique durant 1 heure. Saupoudrez une bonne quantité de semoule sur un plan de travail propre. Utilisez une spatule pour soulever une boule de pâte. Gardez le reste de la pâte couverte.
- Travaillez avec une boule de pâte à la fois et saupoudrez-la de semoule.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, appuyez doucement sur la pâte à partir du centre, sur une surface de 15 cm (6 po), en laissant un contour libre de 2 cm (1 po). Étirez délicatement la pâte en un cercle de 25-30 cm (10-12 po).



### NOTE

La pâte peut être difficile à façonner si elle n'a pas reposé assez longtemps ou est encore trop froide.

Si la pâte rebondit lors du façonnage, laissez-la reposer encore 15-30 minutes sous un chiffon humide. Elle sera plus facile à manipuler.



### ASTUCES

Si vous avez de la difficulté à étirer la pâte farinée, placez-la sur un bol renversé, puis étirez-la délicatement sur tous les côtés.

La pâte peut également être pétrie à la main ou à l'aide d'un robot culinaire. Elle est prête quand on peut l'étirer en une couche très mince (presque transparente) sans qu'elle déchire.



## COMMENT UTILISER LA PALETTE À PIZZA

Lorsque vous faites cuire de la pizza qui ne requiert pas l'utilisation de la poêle, il est essentiel de cuire votre pizza directement sur la sole. Vous devrez donc utiliser la palette à pizza pour transférer la pizza dans le four.

Assurez-vous que le four est préchauffé avant de déposer la pâte sur la palette à pizza.

- Saupoudrez une petite quantité (½ c. à soupe) de farine/semoule (moitié-moitié) sur la surface de la palette avant d'y déposer la pâte.
- Déposez votre pâte étirée sur la palette et nappez-la de sauce à pizza.
- **TRAVAILLEZ RAPIDEMENT!** Ajoutez la sauce et la garniture rapidement, sinon l'humidité dans la pâte la fera coller à la palette et il sera difficile de la glisser sur la pierre.
- Pour empêcher la pâte de coller, ne la laissez pas sur la palette plus de 2 minutes.
- Dès que la pizza est garnie et prête à faire cuire, placez la palette au fond du four. Laissez le bout de la palette reposer sur la sole et soulevez la poignée pour que la palette penche vers l'avant. Secouez-la d'avant en arrière et laissant l'extrémité toucher à la sole.
- En continuant le mouvement d'avant en arrière, sortez graduellement la palette du four en étirant la pâte sur la pierre.
- Une fois cuite, glissez la palette sous la pizza et retirez-la du four.



## ASTUCES

L'objectif est d'utiliser juste assez de farine/semoule pour que la pizza ne colle pas à la palette. Si vous en utilisez trop, l'excès de farine brûlera sur la pierre, donnant une croûte amère et jaunie. Cet excès de farine engendrera aussi de la fumée et un risque de feu dans le four, une fois que la pizza aura été retirée.



## NOTE

La palette à pizza doit rester froide et propre pour empêcher la pâte de coller.

Ne mettez pas la palette sous le four en attendant d'y déposer la pizza. Assurez-vous que la sole active (pierre à pizza) est en place avant d'insérer la poêle.

## COMMENT UTILISER LA POÊLE À PIZZA

Pour une pizza à la poêle, la pizza doit être préparée dans la poêle froide avant de l'insérer dans le four préchauffé.

Par contre, la poêle peut être préchauffée avant d'ajouter la garniture, comme les légumes, pour obtenir des résultats plus grillés.

## Astuces pour une garniture parfaite

- Retirez la mozzarella di Bufala de la saumure et pressez-la délicatement sur un essuie-tout pour l'égoutter.
- Les viandes non salées et les légumes plus épais doivent être précuits avant de les utiliser comme garniture.
- Trop de sauce ou de garniture peuvent rendre la croûte détremée.
- Le fait d'augmenter la teneur en sel de la pâte peut aider à obtenir une croûte tachetée.
- Le surplus de sauce à pizza peut être congelé par petites portions jusqu'au moment de l'utiliser.



## Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four et tous les accessoires sont refroidis, puis débranchez le four.

### Nettoyer le boîtier et la porte

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant non abrasif ou une solution douce en aérosol peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur les surfaces du four, avant de le nettoyer.
2. Pour nettoyer la porte du four, utilisez un nettoyant à vitre ou un détergent doux, une éponge humide ou un tampon à récurer en plastique. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou métalliques qui pourraient égratigner la surface de la porte.
3. Laissez les surfaces du four sécher complètement avant de le brancher dans une prise électrique et le faire démarrer.



### NOTE

Si un dépôt carbonisé se produit en raison des fumées alimentaires, veuillez le nettoyer au moyen d'un chiffon imbibé de détergent et d'eau ou utiliser un détergent de nettoyage pour four disponible sur le marché (essayez d'abord sur un endroit échantillonné).

Comme ce four fonctionne à des températures très élevées, une légère décoloration des surfaces métalliques peut se produire, ce qui n'affectera pas le fonctionnement normal du four.



### AVERTISSEMENT

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

### Nettoyer la sole (pierre à pizza)

1. Afin de ne pas endommager la pierre à pizza, nous recommandons fortement d'essuyer la surface avec une éponge douce et humide après chaque usage.
2. Si la pierre à pizza doit être retirée du four pour la nettoyer, il est conseillé de la manipuler avec extrême précaution.
3. La surface supérieure noire de la pierre à pizza peut se nettoyer avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse. Bien rincer et sécher avant son utilisation.
4. Ne laissez pas la pierre à pizza tremper et ne la mettez pas au lave-vaisselle.
5. Réinsérez toujours la pierre à pizza dans le four après l'avoir nettoyée et avant de brancher le four dans une prise électrique et le faire démarrer.

### Nettoyer la palette à pizza

1. Lavez la palette à pizza à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer métalliques ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager la surface.
2. Vous pouvez également laver la palette dans le lave-vaisselle.

## Huiler la poêle à pizza

La poêle à pizza fournie avec votre four est faite d'acier de carbone et requiert un entretien particulier. Veuillez la préparer avant la première utilisation en suivant les instructions ci-dessous.



### AVERTISSEMENT

Durant le processus de préparation de la poêle, la température du four sera au-dessus du point d'ignition de l'huile utilisée. Cela pourra enflammer l'huile à l'intérieur du four. Afin de minimiser les risques, il est important de ne pas dépasser la quantité d'huile recommandée dans les instructions ci-dessous (pas plus d'une fine couche d'huile) et de garder la porte du four complètement fermée. En cas d'étincelles ou de flammes à l'intérieur du four, ne vous alarmez pas et maintenez la porte fermée jusqu'à ce le feu s'éteigne de lui-même. Une fois le feu éteint, vous pouvez poursuivre la suite des instructions.

1. Tournez la molette STYLE à 750°F (400°C) et laissez le four préchauffer.
2. Essuyez la poêle avec un essuie-tout ou un tissu.
3. Ajoutez au maximum ½ cuillerée de lard, d'huile végétale ou huile de lin (pas d'huile d'olive) sur l'essuie-tout et enduisez d'une mince couche d'huile les parois internes de la poêle et le support de la poignée.
4. Déposez la poêle à pizza sur la sole active dans le four préchauffé. Le voyant À TEMPÉRATURE cessera de clignoter et restera allumé durant 10 minutes.
5. Retirez la poêle avec précaution et déposez-la sur une surface à l'épreuve de la chaleur.
6. Ajoutez encore ½ c. à thé de lard, d'huile végétale ou d'huile de lin (pas d'huile d'olive) sur l'essuie-tout et enduisez d'une mince couche d'huile les parois internes de la poêle.
7. Insérez la poêle dans le four préchauffé à 750°F (400°C) 10 minutes de plus.
8. Répétez les étapes 3 à 7 une deuxième fois.

Votre poêle est maintenant prête à être utilisée. Nous vous recommandons d'huiler la poêle régulièrement afin de prolonger sa durée de vie.

## Nettoyer la poêle à pizza

Sur une base régulière, nous vous recommandons de laver la poêle à la main à l'aide d'un savon doux et de l'eau tiède, si nécessaire. Séchez la poêle soigneusement et huilez-la en suivant les instructions.



### AVERTISSEMENT

Ne mettez jamais la poêle à pizza dans le lave-vaisselle.

## Ranger le four à pizza

1. Assurez-vous que le four et ses accessoires sont refroidis, propre et secs.
2. Assurez-vous que la sole active (pierre à pizza) est insérée dans le four.
3. Fermez bien la porte du four.
4. Rangez l'appareil à la verticale sur ses pattes. Ne rangez pas la poêle ou tout autre objet sur le dessus du four, les seules exceptions étant la palette à pizza et la planche à découper en bambou de Breville (optionnelle).



# Guide de dépannage

## PROBLÈME POSSIBLE SOLUTION FACILE

---

### Le four ne démarre pas

- Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise électrique.
  - 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 À TEMPÉRATURE clignote

- Cela indique que le four est en deçà de la température de cuisson. Attendez que le voyant À TEMPÉRATURE reste allumé avant d'insérer votre pizza dans le four.
- 

### De la vapeur s'échappe de la porte du four

- Ceci est normal. La porte est ventilée pour laisser échapper la vapeur qui rendrait autrement les aliments détrempés.
- 

### Les éléments chauffants semblent clignoter, d'autres semblent éteints

- Element iQ® contrôle avec précision la chaleur à l'intérieur du four en acheminant des jets de chaleur et ajustant le niveau de puissance des éléments chauffants pour assurer un contrôle précis de la température. Cela est normal.
- 

### Un bruit provient du four après l'avoir éteint

- Durant la cuisson, les ventilateurs s'activent pour protéger les composants électroniques délicats contre la surchauffe. En raison des températures extrêmement élevées dans le four, ces ventilateurs continuent de fonctionner après la cuisson, jusqu'à ce que la température soient assez basse pour les composants. Ne débranchez pas le four avant que les ventilateurs soient éteints.
- 

### De la fumée s'échappe du four

- Ceci est normal en raison des températures extrêmement élevées dans le four. Pour réduire la fumée, essayez de limiter la quantité de farine/semoule utilisée sur la palette. Il est recommandé de faire fonctionner le four dans un endroit bien ventilé.
- 

### Il y a du feu dans le four

- Ne vous alarmez pas. Fermez la porte, si elle est encore ouverte. Si le feu de s'éteint pas dans 20 secondes, débranchez le four et gardez la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint.
-

*the Smart Oven® Pizzaiolo*



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 7 Componentes
- 9 Funciones
- 15 Claves y consejos
- 17 Cuidado y limpieza
- 19 Solución de problemas

# BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

Al usar equipos electrónicos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el horno por primera vez.
- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe.
- No use el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie sea estable, nivelada, resistente al calor y limpia.
- No use el equipo sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.

- Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca materiales inflamables (como cortinas, paños, paredes y otros) cuando está en funcionamiento.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas, ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, que toque superficies calientes ni que se enrede.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el motor en agua u otros líquidos.
- La carcasa exterior del horno puede estar caliente durante y después de la cocción. Procure no tocar las superficies calientes. Mantenga siempre el cable de alimentación de este horno, así como el de otros electrodomésticos cerca del horno, alejados de la carcasa del horno.
- 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 (4 pulgadas).
- No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar el molde para pizza o la piedra para pizza incluidos, ya que pueden estar muy calientes.
- No ponga utensilios de cocina, bandejas para asar o platos sobre la puerta de vidrio.
- No deje la puerta abierta por largos períodos de tiempo.
- No deje ningún artículo encima del horno cuando esté en funcionamiento, excepto la tabla para cortar de bambú opcional.
- No ponga cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
- No cubra ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
- Si bien recomendamos usar el molde hecho especialmente para el horno de pizza, también puede usar otros moldes de hierro fundido o acero al carbono si tienen el tamaño adecuado.
- No use moldes antiadherentes o recubiertos en el horno.
- Tenga cuidado al usar moldes de acero inoxidable, ya que pueden decolorarse a altas temperaturas.

- Se debe tener precaución al retirar el molde del horno. El molde debe ponerse sobre un material a prueba del calor.
- No se debe poner una tapa encima del molde cuando está en el horno.
- No se debe poner alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el horno, ya que pueden crear incendios o riesgos de descarga eléctrica.
- Para evitar cualquier contacto directo con el horno, la pala para pizza provista se debe usar en todo momento al poner una pizza en el horno, a menos que cocine una pizza con el molde.
- El uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado o incluido en este horno puede causar lesiones.
- No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use el equipo en ningún tipo de vehículo en movimiento. No use este equipo al aire libre o para otro fin distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- Si va a limpiar, mover, ensamblar o almacenar el equipo, siempre apáguelo y deje que se enfríe completamente antes de desconectarlo del tomacorriente.
- 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.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.
- Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.



- 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.
- La reparación y mantención del equipo debe ser realizada por un representante autorizado por Breville.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar equipos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de operación residual nominal que no supere los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el equipo. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.



## ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el equipo antes de limpiarlo.

## INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

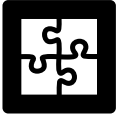
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo.

Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

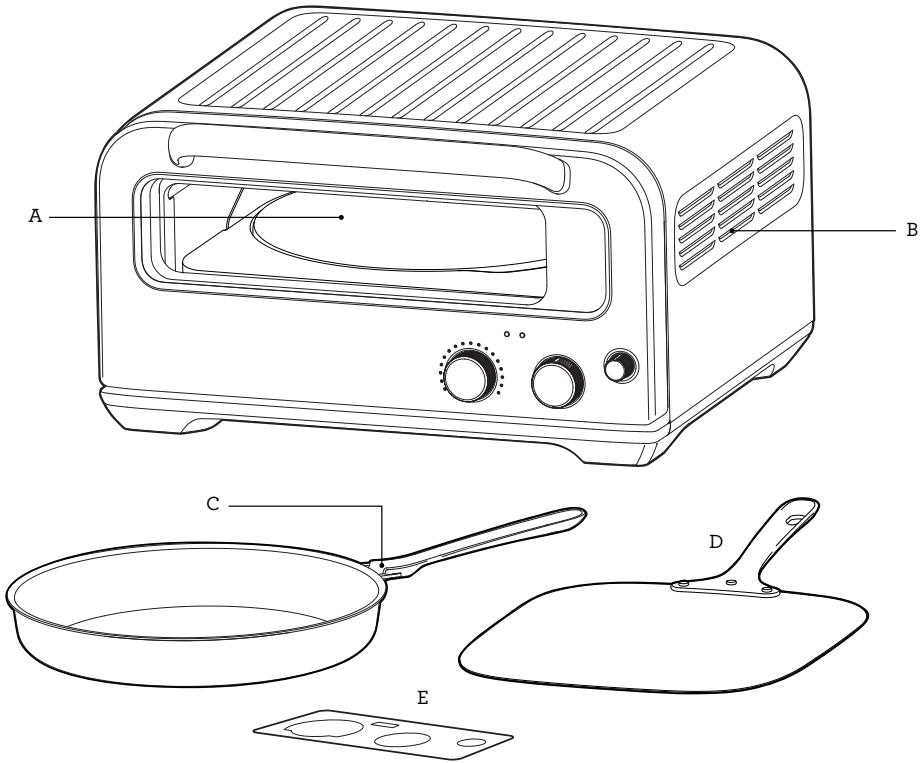
## ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

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

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL  
HOGAR GUARDE ESTE MANUAL**



## Componentes



### ADVERTENCIA

NO UTILICE EL HORNO SIN LA PLATAFORMA ACTIVA EN SU LUGAR

#### A. Plataforma activa

La bandeja de piedra está diseñada para moverse hacia adelante y hacia abajo cuando abre la puerta. Este sistema facilita la carga y descarga de la pizza, al tiempo que logra el máximo rendimiento.

#### B. Ranuras de ventilación

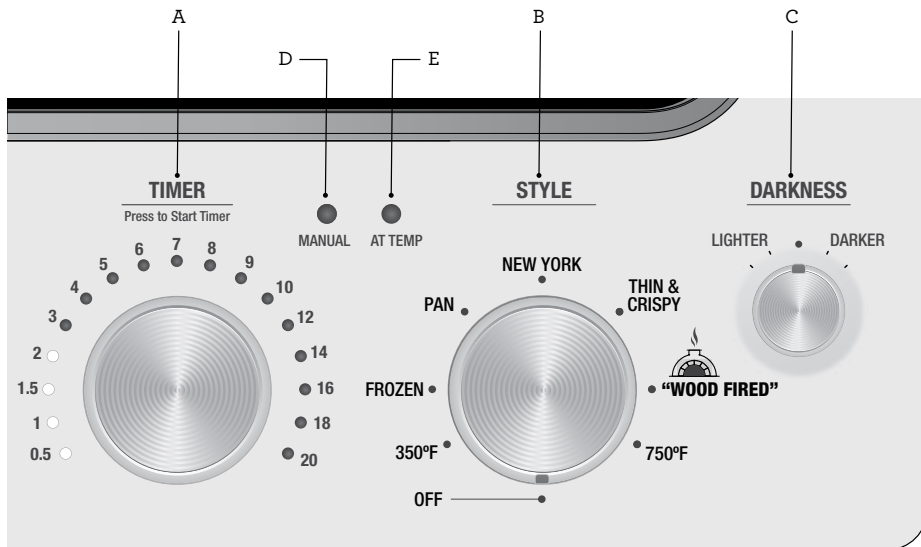
#### C. Molde para pizza con mango extraíble

#### D. Pala para pizza

#### E. Imán con la interfaz alternativa del modo manual

### Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 800 W



A. Selector **TIMER** (Temporizador)

B. Selector **STYLE** (Estilo)

C. Selector **DARKNESS** (Tostado)

- La carbonización o tostado en la parte superior de la pizza se puede ajustar con el selector **DARKNESS** (Tostado).
- El selector le permite aumentar o disminuir la temperatura del horno.
- La posición predeterminada del selector es al centro. Gire el selector en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario de las manecillas del reloj para disminuirla.

D. Luz de modo **MANUAL**

Indica cuando el equipo se encuentra en el modo manual. Puede acceder a mayor información en la sección 'Modo manual', disponible en la página 12.

E. Luz **AT TEMP** (A temperatura)

La luz parpadeará durante el precalentamiento inicial del horno (no hornee mientras esta luz esté parpadeando). La luz **AT TEMP** (A temperatura) se encenderá cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada. Si la luz **AT TEMP** (A Temperatura) parpadea, esto indica que la temperatura del horno no es la deseada para cocinar. Espere a que la luz **AT TEMP** (A temperatura) se encienda de nuevo para poner su pizza en el horno.



## Funciones

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

Es necesario hacer funcionar el horno vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos de calefacción. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. La emanación de vapores es segura y no perjudica el funcionamiento del horno.

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque y etiquetas promocionales del horno.
2. Retire la piedra para pizza de su empaque. Limpie suavemente la superficie negra superior de la plataforma con un paño húmedo. Seque bien y ponga la piedra para pizza en la abertura del horno.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y humedecida.
4. Ponga el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que exista un espacio mínimo de 10 cm a ambos lados del equipo y de 15 cm por encima de él.
5. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
6. La alerta del horno sonará, las luces del selector TIMER (Temporizador) se encenderán y luego se apagarán.
7. Gire el selector STYLE (Estilo) en sentido de las manecillas del reloj hasta que el indicador alcance la función 750 °F (400 °C).
8. Deje que el horno funcione durante 20 minutos.
9. El horno ahora está listo para usar.
10. Consulte la sección sobre cómo sazonar el molde en la página 18 para obtener instrucciones sobre el primer uso del molde.

### CÓMO USAR SU HORNO BREVILLE

El horno alcanza temperaturas extremadamente altas. Asegúrese de situar el horno en un lugar bien ventilado, ya que emitirá humo al cocinar.

1. Inserte la piedra para pizza en la abertura del horno.
2. Gire el selector STYLE (Estilo) al ajuste deseado.
3. Las luces del selector TIMER (Temporizador) se iluminarán con el tiempo recomendado para ese ajuste en particular. El tiempo se puede ajustar girando el selector del temporizador.
4. La luz AT TEMP (A temperatura) parpadeará para indicar que el horno se está precalentando.
5. Permita que el horno se precaliente hasta que la luz AT TEMP (A temperatura) deje de parpadear y permanezca encendida. El tiempo de precalentamiento puede variar entre 10 y 20 minutos en función del ajuste seleccionado.
6. Use la pala para poner la pizza directamente sobre la piedra para pizza. No use la pala para pizza cuando use el molde para pizza.
7. Cierre la puerta del horno. Si usa el molde para pizza, asegúrese de quitar el mango primero.
8. Presione el selector TIMER (Temporizador) para que el temporizador comience la cuenta regresiva.
9. Cuando el ciclo de cocción esté por terminar, la alerta del horno sonará y las luces del selector TIMER (Temporizador) se encenderán y luego se apagarán.
10. Retire su pizza. ¡Es hora de disfrutar!



### NOTA

Si pretende transportar el producto, retire la piedra para pizza del interior del horno y empáquela por separado para evitar romperla.



## NOTA

Asegúrese de que el horno esté precalentado antes de poner la pizza en la abertura. Si cocina varias pizzas, espere hasta que la luz AT TEMP (A temperatura) se encienda antes de poner su próxima pizza.

Si cocina distintas variedades de pizza, le recomendamos comenzar por la que se cocine a la temperatura más baja.



## NOTA

Para las funciones de cocción a alta temperatura, le recomendamos que controle y permanezca cerca del horno, ya que su comida puede cocinarse en exceso rápidamente y entrar en llamas tarde o temprano.

Para obtener más información, visite la sección Solucionar problemas.



## ADVERTENCIA

Después de cocinar, deje que el horno se enfríe completamente antes de desenchufarlo del tomacorriente. Los ventiladores continuarán funcionando para enfriar los componentes electrónicos sensibles al calor. Estos ventiladores se apagarán automáticamente cuando la temperatura alcance un nivel aceptable.

## FUNCIONES

### TIEMPO

El temporizador le avisa cuando su pizza está lista. El tiempo recomendado se iluminará según el estilo de pizza seleccionado, pero se puede ajustar antes o durante la cocción según prefiera. Presione el selector para iniciar el temporizador. El ciclo de cuenta regresiva se puede detener en cualquier momento llevando el selector a cero.

## ESTILO DE PIZZA

750 °F (400 °C)

(Tiempo recomendado: 3 minutos)

Calor extremadamente intenso. Ideal para cocinar verduras carbonizadas.

Tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar según el tipo de verdura que se esté cocinando.

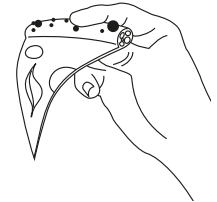
“WOOD FIRED” (“A la leña”)\*

(Tiempo recomendado: 2 minutos)

¡Logre resultados como los de una auténtica pizza napolitana en su propia casa!

El calor es extremadamente alto.

Este ajuste logra una masa cocida pero maleable, con los típicos bordes inflados y carbonización (con manchas parecidas a las de un leopardo).



*\*Este producto no utiliza madera ni alguno de sus derivados. El término “a leña” se refiere a las características específicas de desempeño térmico de este horno que replican las de un horno de ladrillo a leña.*

THIN & CRISPY (Delgada y crujiente)

(Tiempo recomendado: 4-5 minutos)

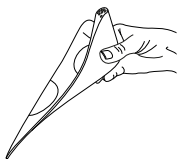
Esta masa se extiende finamente y da una consistencia crujiente a la pizza. Los ingredientes deben estar al borde y la salsa puede extenderse hasta el exterior de la pizza.



**NEW YORK (Neoyorquina)**  
(Tiempo recomendado: 7-8 minutos)

Este perfil de calor está diseñado para lograr la icónica pizza al estilo neoyorquina.

Los ingredientes y la masa deben estar dorados de manera uniforme y la pizza debe tener una consistencia más resistente.

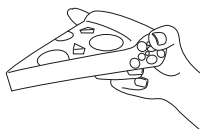


**PAN (Al sartén)**  
(Tiempo recomendado: 18 minutos)

Este perfil de calor esta hecho para una pizza con una base increíblemente crujiente, una masa esponjosa, muchos ingredientes y salsa casi hasta el borde.

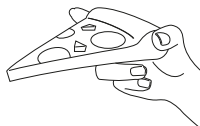
Es el mayor deleite que puede hallar en una pizza.

Este ajuste requiere el uso del sartén incluido con el horno de pizza.



**FROZEN (Congelada)**  
(Tiempo recomendado: 12-20 minutos)

Este perfil entrega excelentes resultados a la hora de cocinar pizzas congeladas.



**350 °F (175 °C)**  
(Tiempo recomendado: 10 minutos)

Perfecto para recalentar pizzas.

**DARKNESS (Tostado)**

El selector DARKNESS (Tostado) le permite ajustar la temperatura del horno para pizza para lograr una corteza más oscura y tostada.

La posición predeterminada del selector es al centro. Gire el selector en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario de las manecillas del reloj para disminuirla.

**ELEMENT iQ®**

El horno Breville Pizzaiolo cuenta con la tecnología de cocción Element iQ®, que controla el encendido de los elementos de calefacción y la potencia de cada uno para lograr el rendimiento óptimo de cocción.

Cada una de las funciones del horno está preajustada para alcanzar la temperatura superior y de plataforma recomendadas, las que se basan en recetas y pruebas prácticas.

Sin embargo, también es posible ajustarlas con el uso del selector DARKNESS (Tostado) en función de la receta, cantidad de comida y su gusto personal.

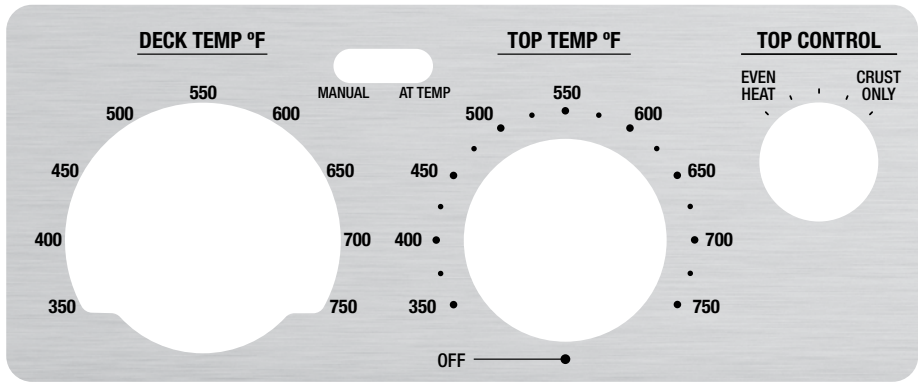
## FUNCIÓN DE MODO MANUAL

El modo manual es un modo de operación alternativo que le permite controlar la plataforma y las temperaturas máximas de forma individual, y seleccionar los calentadores que desee que estén en funcionamiento. Esto le permite personalizar por completo el funcionamiento del horno.

Para un mejor uso del modo manual, se recomienda pegar el imán de interfaz alternativo incluido con el horno para pizza en la parte frontal de la interfaz para que le indique las temperaturas que ha seleccionado y los calentadores que está utilizando.

### Cómo configurar el horno en el “Modo manual”

1. Presione y mantenga presionado el selector TIME/DECK TEMP (Tiempo/Temperatura de la plataforma).
2. Gire el selector STYLE/TOP TEMP (Estilo/Temperatura superior) de OFF (Apagado) a 350 °F (177 °C).
3. Deje de presionar el selector TIME/DECK TEMP (Tiempo/Temperatura de la plataforma).
4. La luz del modo manual parpadeará tres veces y luego permanecerá encendida.

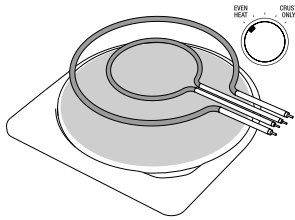


Cuando se selecciona el modo manual, el selector de control situado en el extremo derecho le permitirá elegir la distribución de calor de cada elemento superior con el fin de lograr diferentes resultados en los alimentos.

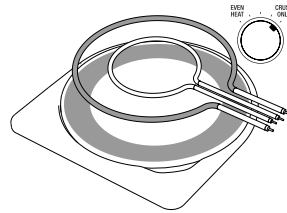


Si selecciona la configuración en el extremo izquierdo, los elementos superiores interno y externo tendrán una distribución de calor similar para permitir un resultado de cocción uniforme. Esta configuración es ideal si se cocina un estilo de pizza que requiere que tanto los ingredientes como la masa se cocinen de manera uniforme.




Al girar el selector de izquierda a derecha, permitirá que el calor se dirija cada vez más hacia el elemento externo y menos al elemento superior interno.



Si selecciona la configuración en el extremo derecho, el elemento superior externo tendrá una distribución de calor mucho más alta que el elemento superior interno. Esta configuración es ideal si se cocina con ingredientes delicados o si se cocina una pizza al estilo napolitano, pues requiere que la masa reciba más calor para lograr las características manchas negras.



Cuando use el modo manual, consulte la tabla a continuación para conocer los tiempos sugeridos y los rangos de temperatura ideales para el estilo de pizza a cocinar.

PIZZA	TIEMPO	DECK TEMP (Temperatura de los elementos de la plataforma)	TOP TEMP (Temperatura de los elementos de la parte superior)	TOP CONTROL (Control de los elementos de la parte superior)
NAPOLITANA	2 minutos	700-750 °F 370-400 °C	700-750 °F 370-400 °C	
DELGADA Y CRUJIENTE	6 minutos	575-625 °F 300-330 °C	475-525 °F 245-270 °C	
NEOYORQUINA	7-8 minutos	475-525 °F 245-270 °C	425-475 °F 220-245 °C	
PIZZA AL SARTÉN	18 minutos	600-650 °F 315-340 °C	375-425 °F 190-220 °C	
CONGELADA	12-20 minutos	425-475 °F 220-245 °C	350-400 °F 180-205 °C	



## NOTA

Ya que la temperatura de la plataforma y la de la parte superior se afectan entre sí, hay un límite de combinaciones de ajustes posibles.

Para volver al modo preestablecido, simplemente gire el selector STYLE (Estilo) a OFF (Apagado) y luego vuelva a encenderlo para seleccionar la función deseada.



## Claves y consejos

### CÓMO DAR FORMA A LA MASA DE PIZZA NAPOLITANA

Para la receta de masa napolitana, consulte la tarjeta con recetas incluida con el horno para pizza.

- Agregue harina, levadura y sal al bol de una amasadora de cocina. Revuelva para combinar. Agregue el agua y amase a velocidad baja de 5 a 6 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.
- Cubra con una envoltura de plástico y deje que crezca de 45 a 60 minutos hasta que duplique su tamaño.
- Divida la masa en 4 porciones de 240 g. Enharine sus manos ligeramente y arme una bola uniforme con cada porción.
- Espolvoree dos charolas para hornear con un poco de sémola. Ponga las bolas de masa en las charolas dejando 10 cm de espacio entre cada bola. Agregue un poco de aceite a la parte superior de cada bola y luego envuelva bien cada charola con una envoltura de plástico. Refrigere por al menos 6 horas o hasta 4 días.
- Deje reposar la masa a temperatura ambiente y sin sacarla de su envoltura durante 1 hora antes de usar. Espolvoree una cantidad generosa de sémola en una superficie de trabajo limpia. Use un raspador y cortador de masa (o una espátula) para retirar una bola de masa. Mantenga la masa restante cubierta hasta que esté lista para usar.
- Cubra la masa con la sémola de a un disco de masa a la vez.
- Cubra su superficie de trabajo con un poco de harina. A continuación, presione suavemente la masa desde el centro hasta formar un círculo de 15 cm con un borde de 2 cm. Estire suavemente la masa hasta formar un círculo de 25 a 30 cm.



### NOTA

Puede que sea difícil moldear la masa si no se ha dejado descansar lo suficiente o si todavía está demasiado fría.

Si la masa retrocede cuando le da forma, déjela reposar durante otros 15 a 30 minutos debajo de un paño húmedo. Esto hará que la masa sea más fácil de manejar.



### CONSEJOS

Si tiene dificultades para estirar la masa, ponga la masa enharinada en la parte superior de un recipiente al revés y luego estire suavemente la masa hacia los lados.

La masa también se puede amasar a mano o con un procesador de alimentos. La masa está lista cuando es posible estirar una pieza muy delgada (casi transparente) sin rasgarla.

## CÓMO USAR LA PALA

Si cocina una pizza que no requiera el uso del molde, es esencial que lo haga directamente en la plataforma. Esto requiere el uso de la pala para pizza para transferir su pizza al horno.

Asegúrese de que el horno esté precalentado antes de poner la masa en la pala para pizza.

- Espolvoree una pequeña cantidad (aproximadamente ½ cucharadita) de harina y sémola (mitad y mitad) sobre la superficie de la pala antes de poner la masa sobre ella.
- Ponga la masa estirada sobre la pala y comience a cubrir su pizza con salsa e ingredientes.
- ¡DEBE ACTUAR RÁPIDO! Agregue su salsa e ingredientes rápidamente. De lo contrario, la humedad de la masa hará que se pegue a la pala y que sea más difícil deslizar la pizza sobre la piedra.
- No permita que la masa repose sobre la pala durante más de 2 minutos para evitar que se pegue.
- Cuando termine de agregar ingredientes a la pizza y esté lista para cocinar, ponga la pala en la parte posterior del horno. Deje que la punta de la pala descance sobre la plataforma y levante el asa para que toda la pala se incline hacia adelante. Mueva suavemente la pala hacia adelante y hacia atrás para permitir que la punta de la pizza toque la plataforma.
- Retire gradualmente la pala del horno estirando la pizza en la plataforma a medida que avanza.
- Cuando termine de cocinar, deslice la pala debajo de la pizza para sacarla del horno.



## CONSEJOS

Es importante usar la cantidad adecuada de harina y sémola para que la pizza no se pegue en la pala.

Si usa demasiada harina o sémola, el exceso se quemará en la piedra, causando un sabor amargo y un color amarillo en la base de la pizza. Este exceso de harina también aumentará la cantidad de humo y la posibilidad de que se produzca un incendio en el horno después de haber retirado la pizza.



## NOTA

La pala debe permanecer fría y limpia para evitar que la masa se pegue. No ponga la pala debajo del horno para pizza mientras espera a poder poner la pizza sobre ella.

## CÓMO USAR EL MOLDE

Para hacer pizza al molde, primero se debe preparar la pizza en el molde sin calentar y luego meterla en un horno precalentado. Siempre asegúrese de que la plataforma esté en su lugar cuando use el molde para pizza.

También es posible precalentar el molde antes de agregar alimentos (como verduras) para lograr mejores resultados de carbonización.

### Consejos para sacar el máximo partido a sus ingredientes

- Retire la mozzarella de búfala de la salmuera y presiónela suavemente sobre una toalla de papel para retirar los restos de líquido.
- Las carnes no curadas y las verduras más gruesas deben cocinarse previamente antes de usarse como ingredientes en la pizza.
- Agregar demasiada salsa o ingredientes puede hacer que la masa quede empapada.
- Aumentar el contenido de sal en la masa puede contribuir a que aparezcan las características manchas negras.
- Si tiene salsa de pizza napolitana o tradicional de sobra, puede congelarla en porciones más pequeñas hasta usarla nuevamente.



## Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén fríos. Luego retire el enchufe del tomacorriente.

### Limpieza de la parte exterior y la puerta

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



### ADVERTENCIA

No sumerja el cuerpo del horno, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido, ya que podría provocar electrocución.

### Limpieza de la plataforma activa (piedra para pizza)

1. Se recomienda limpiar la superficie con una esponja suave y húmeda después de cada uso para evitar dañar la piedra para pizza.
2. Si es necesario quitar la piedra para pizza para limpiarla fuera del horno, recomendamos manipularla con sumo cuidado.
3. La superficie negra superior de la piedra para pizza se puede limpiar con una esponja firme y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente antes de usar.
4. La piedra para pizza no se puede remojar ni poner en el lavavajillas.
5. Siempre vuelva a insertar la piedra para pizza en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en un tomacorriente y encender el horno.

### Limpieza de la pala para pizza

1. Lave la pala para pizza en agua jabonosa tibia con una esponja suave o una almohadilla de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas metálicas ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. También es posible poner la pala en el lavavajillas.

## Cómo curar el molde para pizza

El molde provisto con su horno de pizza está hecho de acero al carbono y requiere un cuidado especial. Cure el molde siguiendo estas instrucciones antes del primer uso.



### ADVERTENCIA

Es importante tener en cuenta que, durante el proceso de curado, el horno estará a una temperatura superior al punto de inflamabilidad del aceite utilizado. Esto puede hacer que el aceite destelle o se encienda espontáneamente. Para minimizar este riesgo, no exceda la cantidad de aceite descrita en las instrucciones a continuación y mantenga la puerta completamente cerrada en todo momento durante el proceso. Si observa fuego o un destello, no se alarme; cualquier llama se extinguirá rápidamente si mantiene la puerta cerrada.

1. Ajuste el selector STYLE (Estilo) a 750 °F (400 °C) y permita que el horno se precaliente.
2. Limpie el molde para pizza con una toalla de papel seca o un paño.
3. Agregue no más de ½ cucharadita de manteca de cerdo, de aceite vegetal o aceite de linaza (no aceite de oliva) a la toalla de papel y frote una fina capa de aceite alrededor del interior del molde y del soporte del mango.
4. Ponga el molde para pizza en la plataforma con el horno precalentado (la luz AT TEMP (A Temperatura) permanecerá encendida y dejará de parpadear) durante 10 minutos.
5. Retire el molde con cuidado y póngalo sobre una superficie a prueba de calor.
6. Agregue no más de ½ cucharadita de manteca de cerdo, de aceite vegetal o aceite de linaza (no aceite de oliva), a la toalla de papel y frote una fina capa de aceite alrededor de la cara exterior del molde.
7. Ponga el molde en un horno para pizza precalentado a 750 °F (400 °C) durante otros 10 minutos.
8. Repita los pasos 3 a 7 por segunda vez.

Ahora el molde está listo para usar.

Recomendamos curar el molde regularmente para obtener el mejor rendimiento posible y extender su vida útil.

## Limpieza del molde para pizza

Recomendamos realizar la limpieza periódica del molde a mano con agua tibia y jabón suave, si es necesario. Seque bien el molde y cúrelo de acuerdo con la guía para curar.



### ADVERTENCIA

Nunca ponga el molde para pizza en el lavavajillas.

## Cómo almacenar el horno para pizza

1. Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén fríos, limpios y secos.
2. Asegúrese de que la plataforma activa (piedra para pizza) esté insertada en el horno.
3. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
4. Guarde el equipo en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No deje el molde ni otros objetos encima del horno. La única excepción es la pala para pizza y la tabla de cortar de bambú Breville opcional.



## Solución de problemas

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien insertado en el tomacorriente.</li><li>• Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente independiente.</li><li>• Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente distinto.</li><li>• Restablezca el disyuntor si es necesario.</li></ul>
La luz AT TEMP (A temperatura) parpadea	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto indica que la temperatura del horno no es la deseada para cocinar en este momento. Espere hasta que la luz AT TEMP (A temperatura) se encienda antes de poner su pizza.</li></ul>
Sale vapor por la puerta del horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor que se crea a partir de los alimentos con alto contenido de humedad.</li></ul>
Los elementos de calefacción parecen estar pulsando/ algunos elementos aparecen apagados	<ul style="list-style-type: none"><li>• Element iQ® controla con precisión el calor dentro del horno pulsando la potencia y ajustando el nivel de potencia en los elementos de calefacción en ráfagas cortas para proporcionar un control preciso de la temperatura. Esto es normal.</li></ul>
Se escucha un ruido proveniente del horno después de apagarlo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durante la cocción, los ventiladores de enfriamiento se encienden para proteger los componentes electrónicos sensibles del sobrecalentamiento. Debido a las temperaturas extremas a las que llega este horno, estos ventiladores permanecen encendidos después de que la cocción ha terminado y hasta que las temperaturas sean lo suficientemente bajas para los componentes. No desconecte el horno de la pared hasta que estos ventiladores se apaguen.</li></ul>
Sale humo por el horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal durante la cocción debido a las altas temperaturas extremas. Para reducir esto, trate de limitar la cantidad de harina o sémola utilizada en su masa. También se recomienda usar el horno en un área bien ventilada.</li></ul>
Hay fuego en el horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se alarme. Cierre la puerta si todavía sigue abierta. Si el fuego no se extingue en 20 segundos, desenchufe la unidad y mantenga la puerta cerrada hasta que se apague el fuego.</li></ul>

# Breville Consumer Support

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

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

**Web:**      [breville.com/us/support](http://breville.com/us/support)

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

**Phone:** 1-855-683-3535

**Web:**      [breville.ca/support](http://breville.ca/support)

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

**Phone:** 1-800-953-1668

**Web:**      [breville.mx/support](http://breville.mx/support)

# Breville®

Master Every Moment™

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

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

BPZ820 Series • Séries • Serie

USCM – E20