

Breville®

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

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

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca



www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
USA: 19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.
CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2009. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BSC560XL Issue NA-2/09

Slow Cooker • Mijoteuse
Instruction Booklet • *Livret d'instructions*

BSC560XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Slow Cooker

CONTENTS

- 4 Breville Recommends Safety First
- 8 Know Your Breville Slow Cooker
- 10 Operating Your Breville Slow Cooker
- 14 A Beginner's Guide to Slow Cooking
- 19 Hints and Tips
- 20 Care and Cleaning
- 22 One year limited warranty



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

- Remove and safely discard any packing. Carefully read all instructions before operating the Slow Cooker for the first time and save for future reference.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To prevent against electrical shock, do not immerse appliance, cord or power plug in water or any other liquid.
- Always insert the connector end of the power cord into appliance inlet before inserting power plug into power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- Do not place the Slow Cooker near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not operate the Slow Cooker on a sink drain board.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Position the Slow Cooker at a minimum distance of 8in (20cm) away from walls and provide adequate space above and all sides for air circulation.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not touch hot surfaces. Use handles to move Slow Cooker and dry oven mitts to remove the stainless steel lid and/or removable EasySear™ Insert when hot.
- Use only the removable EasySear™ Insert and lid supplied. Do not use any other pan inside the stainless steel housing.
- Never plug in or switch on the Slow Cooker without having the removable EasySear™ Insert placed inside the stainless steel housing.
- Do not place food or liquid into the stainless steel housing. Only the removable EasySear™ Insert is designed to contain food or liquid.
- Never operate the Slow Cooker without food and liquid in the removable EasySear™ Insert. Ensure the removable EasySear™ Insert is at least ½ to ¾ full of food and/or liquid before switching on the appliance.
- Do not use a damaged removable EasySear™ Insert. Replace before using.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food and liquids. Do not move the appliance during cooking.
- Do not place the removable EasySear™ Insert when hot on any surface that may be affected by heat.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors. For indoor use only.
- Do not use the EasySear™ Insert for food storage.
- Do not use the removable EasySear™ Insert in a microwave oven.
- Do not reheat food using your Slow Cooker.
- Always slow cook with the stainless steel lid on, for the recommended time.
- Avoid scalding from escaping steam when removing the stainless steel lid from the removable EasySear™ Insert when hot by carefully lifting the lid angled away from yourself.
- Do not allow water from the lid to drip into the stainless steel housing, only into the removable EasySear™ Insert.
- Do not attempt to operate the Slow Cooker by any method other than those described in this book.
- Always ensure the Slow Cooker is properly assembled before operating. Follow the instructions provided in this book.
- Do not let the cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place anything, other than the stainless steel lid, on top of the Slow Cooker when assembled, when in use and when stored.
- Always turn the Temperature Control Dial to the 'OFF' position and unplug the power cord from the power outlet, remove the connector end of the power cord from the appliance and allow the appliance to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the Slow Cooker clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

 **HOT SURFACES DURING AND AFTER USE.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

ELECTRIC CORD INSTRUCTIONS

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

KNOW

your new Breville Slow Cooker



KNOW YOUR BREVILLE SLOW COOKER

Domed Stainless Steel Lid
suitable for use in the oven

Removable Die-Cast EasySear™ Insert
designed for searing on the stovetop, slow cooking and roasting in the oven

Quantanium Non-Stick
for easy cleaning

Temperature Control Dial
for ease and simplicity

Brushed Stainless Steel Housing

Extra Large 7-qt (6.5 L) Capacity
for family sized meals

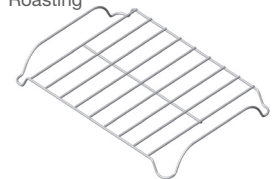


Silicon Handle Covers
for heat protection

Wrap Around Element
ensures an even temperature throughout the cooking process

Removable Cord
for serving at the table and easy storage (not shown)

Stainless Steel Rack
for Roasting



OPERATING

your new Breville Slow Cooker



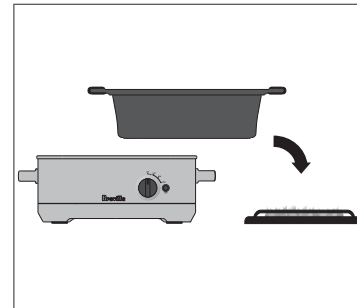
OPERATING YOUR BREVILLE SLOW COOKER

BEFORE THE FIRST USE

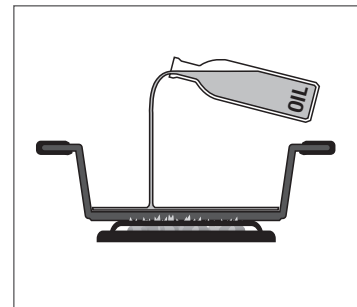
Before first use, remove all promotional labels and packing materials. Wash the removable EasySear™ Insert and stainless steel lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and the outside of the stainless steel housing with a soft, damp cloth, then dry thoroughly.

HOW TO SEAR BEFORE SLOW COOKING

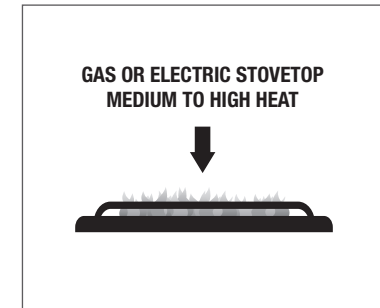
1. Remove the EasySear™ Insert from the stainless steel Slow Cooker housing and place onto a large burner or hotplate on the gas, electric or ceramic stovetop.



2. Coat the inside of the EasySear™ Insert with oil or butter.



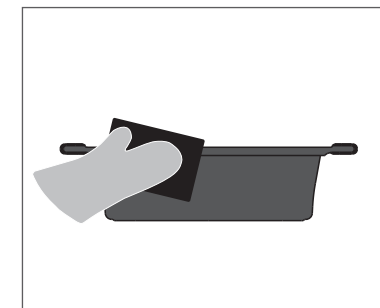
3. Heat the EasySear™ Insert on a stovetop over medium to high heat.



4. Place food to be seared into the EasySear™ Insert in batches.



5. When finished searing, use oven mitts and carefully place the EasySear™ Insert back into the stainless steel Slow Cooker housing. Proceed to 'How to Slow Cook' section (Page 12).



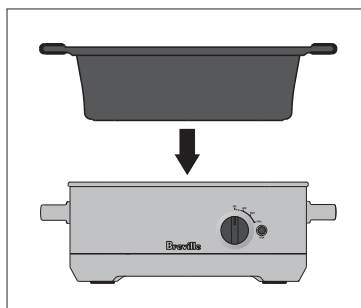
OPERATING YOUR BREVILLE SLOW COOKER

IMPORTANT

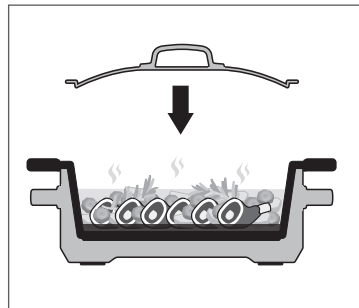
- The EasySear™ Insert is suitable for use on most electric, gas and ceramic stovetops, however it is not suitable for use on induction stovetops.
- The base of the EasySear™ Insert may cause scratching on glass/ceramic or halogen cooktops.
- Stir food in the EasySear™ Insert often, when cooking on the stovetop.
- Do not use metal utensils because they will scratch the non-stick coating on the EasySear™ Insert.
- Do not heat the EasySear™ Insert when empty for prolonged periods of time as it may damage the cooking surface.
- Do not place EasySear™ Insert in an oven that is hotter than 480°F (250°C).
- While silicone handles are heat resistant to 480°F (250°C) it is not recommended to use for extended periods above 390°F (200°C).

HOW TO SLOW COOK

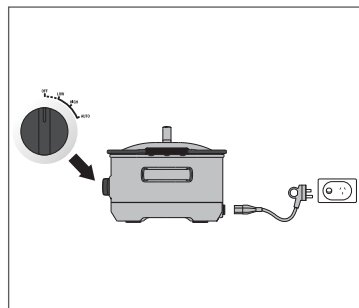
1. With the EasySear™ Insert inserted into the stainless steel housing, add ingredients into EasySear™ Insert, ensuring denser foods are spread evenly across the bottom of the pan and not heaped to one side.



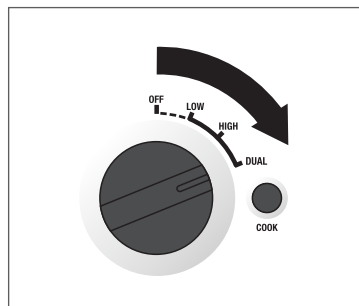
2. Place the stainless steel lid into position.



3. With the Temperature Control Dial turned to the 'OFF' position, insert the connector end of the power cord into the appliance inlet and plug the power cord into a 110/120V power outlet.

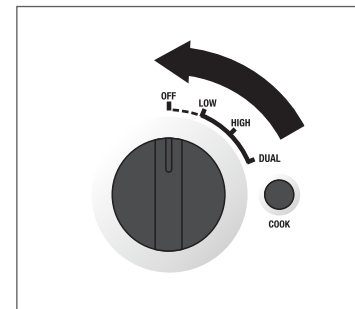


4. Turn the Temperature Control Dial to the desired setting.



OPERATING YOUR BREVILLE SLOW COOKER

5. When cooking is complete, turn the Temperature Control Dial to the 'OFF' position, remove the power plug from the power outlet and then remove the connector end from the appliance inlet.



! ALWAYS LIFT AND REMOVE THE STAINLESS STEEL LID CAREFULLY USING AN OVEN MITT AND ANGLED AWAY FROM YOURSELF TO AVOID SCALDING FROM ESCAPING STEAM.

! ALWAYS USE DRY POT HOLDERS OR OVEN MITTS TO REMOVE THE EASYSEAR™ INSERT OR STAINLESS STEEL LID.

NOTE:
Use of the stainless steel lid in a conventional oven may cause discoloration. This is normal and will not affect the cooking performance.

IMPORTANT

- Always use the Slow Cooker insert on a dry, level surface.
- Never operate the Slow Cooker without the removable EasySear™ Insert positioned in the stainless steel housing.
- Never operate the Slow Cooker without food and liquids in the removable EasySear™ Insert.
- Always have the stainless steel lid firmly in position on the removable EasySear™ Insert throughout the operation of the Slow Cooker unless it is stated in a recipe to have it removed.
- Always use dry pot holders or oven mitts to remove the EasySear™ Insert or stainless steel lid when hot.
- Do not place the removable EasySear™ Insert or stainless steel lid when hot on any surface that may be affected by heat.

BEGGINERS GUIDE

to Slow Cooking



A BEGGINERS GUIDE TO SLOW COOKING

The Breville Slow Cooker with EasySear™ Insert is designed specifically for flavor layering. A technique professional chefs use to enhance and deepen the taste of meals by using the same pan for browning onions, searing meats and creating casseroles, curries, soup, stock and bolognaise.

For this reason, Breville has now developed a Slow Cooker with EasySear™ Insert. Simply remove the EasySear™ Insert from the Slow Cooker and use on the gas, electric or ceramic stovetop to caramelize vegetables and sear meats before placing back into the appliance and commencing the Slow Cooker function.

The following is a guide to help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain optimum results from your Slow Cooker.

We have also included helpful hints and recipes for successful slow cooking.

PREPARING MEAT AND POULTRY

Select the leanest cuts when purchasing meat. Trim the meat or poultry of any visible fat. If possible, purchase chicken portions without the skin. Otherwise, the slow cooking process will result in extra liquid being formed from the fat as it melts.

For casserole type recipes, cut the meat into cubes, approximately 1in - 1.5in (2.5cm - 3 cm). Slow cooking allows less tender cuts of meat to be used. The bones can be left on meat or poultry if liked and will help to keep meat tender during cooking.

SUITABLE MEAT CUTS FOR SLOW COOKING

Beef	Beef chuck, skirt, round steak, boneless shin (Gravy) beef, bone-in-shin (Osso Bucco).
Lamb	Lamb shanks, drumsticks (frenched shanks), neck chops, boned out forequarter or shoulder.
Veal	Veal diced leg, shoulder/forequarter chops and steaks, neck chops, knuckle (osso bucco)
Pork	Pork leg steaks, diced belly, Diced shoulder, Boneless loin chops

PREPARING VEGETABLES

Vegetables should be cut into even-sized pieces to ensure more even cooking. Frozen vegetables must be thawed before adding to other foods cooking in the Slow Cooker.

PREPARING DRIED BEANS AND PULSES

If time permits, overnight soaking of dried beans and pulses is preferable. After soaking, drain and place in the Slow Cooker and cover with sufficient water to reach double their volume. Cook beans on the HIGH setting for 2 to 4 hours or until tender. Pre-soaked beans and pulses will cook a little faster.

A BEGGINERS GUIDE TO SLOW COOKING

SEARING AND BROWNING BEFORE SLOW COOKING

Searing and browning in the EasySear™ Insert on the stovetop may take a little extra time and whilst not strictly necessary, the rewards are evident in the end result.

The EasySear™ Insert keeps the heat stable and uniform allowing the meat to brown and form an even crust. Plus searing and browning seals in the moisture, intensifies the flavor and provides more tender results.

Once searing and browning is complete, return the EasySear™ Insert to the stainless steel housing with all the tasty caramelized ingredients inside.

USING THE TEMPERATURE CONTROL SETTINGS

This Slow Cooker has three settings: LOW, HIGH and DUAL. Use the recommended guidelines offered in the recipe to determine cooking time and heat setting. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time.

It is almost impossible to overcook in the Slow Cooker particularly when using the LOW setting. A general rule of thumb for most slow cooked meat and vegetable recipes is:

SETTING	COOKING TIME
LOW	6 to 10 hours
HIGH	3 to 4 hours
DUAL	4 to 6 hours

Your favorite traditional recipes can also be easily adapted to this Slow Cooker. Simply halve the amount of liquid and increase the cooking time. The following is a guide to adjusting your favorite recipes:

TRADITIONAL COOKING TIME	SLOW COOKER COOKING TIME		
	LOW	HIGH	DUAL
35-60 minutes	6-10 hours	3-4 hours	4-6 hours
1-3 hours	8-10 hours	4-6 hours	6-8 hours

NOTE:
These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

NOTE:
High humidity, altitude, cold tap water and ingredients may slightly affect the cooking times in the Slow Cooker.

A BEGGINERS GUIDE TO SLOW COOKING

LOW SETTING

The LOW setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting.

HIGH SETTING

The HIGH setting is used when cooking dried beans or pulses and will cook food in half the time required for the LOW setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid. This will depend on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavor distribution.

The HIGH setting in this Slow Cooker cooks considerably faster than the DUAL or LOW settings and can be used if time is a constraint. Simply place your favorite meal on HIGH for 3 to 4 hours and you will have a slow cooked meal in a fraction of the time.

DUAL SETTING

The DUAL setting will begin cooking on HIGH and then will shift to LOW after approximately 2 hours of cooking time for added ease and simplicity.

ROASTING IN THE SLOW COOKER

Roasting meats in the Slow Cooker creates tender, flavorsome results. The long, slow, covered cooking process breaks down and softens the connective and muscle tissue within the meat, making it easier to slice. Cheaper cuts of meat can be used to provide perfect results cooked by this method.

Meat will not brown during the Slow Cooking process, so for browner results sear in the EasySear™ Insert on the stovetop first before placing back into the stainless steel housing for cooking.

The addition of liquid is not required for roasting. Elevate the meat to be cooked on the provided stainless steel rack. This will assist in keeping the surface of the meat dry and free from any fat released throughout the cooking process.

SUITABLE MEAT CUTS FOR ROASTING

Beef	Beef Blade, Rump, Rib Roast, Sirloin, Fresh Silverside, Chuck, Topside.
Lamb	Lamb Leg, Mid Loin, Rack, Crown Roast, Shank, Shoulder, Mini Roasts.
Veal	Veal Leg, Loin, Rack, Shoulder/Forequarter.
Pork	Pork Loin, Neck, Leg, Racks (remove skin & fat).

A BEGINNERS GUIDE TO SLOW COOKING

POT ROASTING IN THE SLOW COOKER

The addition of liquid is required for pot roasting. Place sufficient liquid into the removable EasySear™ Insert to cover up to a third of the meat. Meat will not brown during the pot roasting process, so for browner results sear in the EasySear™ Insert on the stovetop first before placing back into the stainless steel housing for cooking.

SUITABLE MEAT CUTS FOR POT ROASTING

Beef	Topside, Blade, Silverside Roasts, Chuck, Rolled Brisket.
Lamb	Forequarter, Shank, Shoulder.
Veal	Shoulder/Forequarter.
Pork	Loin, Neck.

USING THE EASYSEAR™ INSERT AND STAINLESS STEEL LID AS STAND ALONE COOKWARE

This Slow Cooker is equipped with a diecast removable EasySear™ Insert and Stainless Steel Lid to withstand temperature extremes. It can be used for browning and searing on a gas, electric or ceramic stovetop or as a traditional roasting pan for use in the oven.

The removable EasySear™ Insert and lid are safe for use on stovetops and in conventional ovens up to 480°F (250°C).

With proper use and maintenance, these products will give many years of service and help to make this Slow Cooker a convenient, reliable and versatile meal maker.

NOTE:
Use of the stainless steel lid in a conventional oven may cause discoloration. This is normal and will not affect the cooking performance.

HINTS AND TIPS

- Trim all visible fat from meat or poultry.
- If a recipe calls for browning the meat, it may be browned in the EasySear™ Insert on the gas, electric or ceramic stovetop.
- Meat and poultry require at least 6 to 7 hours of cooking on LOW setting or 3 to 4 hours on HIGH setting.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills half to ¾ of the EasySear™ Insert.
- If after cooking the liquid quantity is excessive, remove the lid and operate the Slow Cooker on the HIGH setting for 30 to 45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount. Alternatively, the liquid can be thickened by adding a mixture of cornflour and water and cooking on HIGH setting without the lid until sauce has thickened.

DO'S

- Always thaw frozen meat and poultry before cooking.
- Use dry oven mitts when lifting the stainless steel lid or removable EasySear™ Insert after searing or slow cooking.
- Place the EasySear™ Insert onto a heat proof mat if serving from the EasySear™ Insert at the table.
- To keep foods warm for serving, turn the Temperature Control dial to the LOW setting until ready to serve.

DONT'S

- Do not operate the Slow Cooker without the EasySear™ Insert in position.
- Do not cook with frozen meats or poultry.
- Do not remove the stainless steel lid from the Slow Cooker unnecessarily as this will result in major heat loss.
- Stirring is not necessary when Slow Cooking. However, if cooking on the HIGH setting, stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.
- Do not use HIGH setting if you intend on being away from home for more than 3 hours.

NEVER

- Place water or other liquids into the stainless steel housing of the Slow Cooker.
- Immerse the base, cord, or plug of the Slow Cooker in water or any other liquid.
- Touch hot surfaces with bare hands.
- Deep fry in the EasySear™ Insert.

NOTE:
For more hints, tips and recipe inspirations, please visit www.breville.com

CARE & CLEANING


your new Breville Slow Cooker



CARE AND CLEANING

- Before cleaning the Slow Cooker, switch the Temperature Control Dial to 'OFF', remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the appliance inlet.
- Remove the the EasySear™ Insert and allow to cool completely.
- To remove stubborn, cooked-on foods in the removable the EasySear™ Insert, soften by filling $\frac{3}{4}$ with water, bring to a slow boil on medium heat on the stove top, add detergent and simmer for 15 minutes. Remove by lightly scrubbing with a soft nylon kitchen brush.
- To extend the life of your EasySear™ Insert, we do not recommend that it be placed in the dishwasher. To help maintain the non-stick coating, it is recommended to wash the EasySear™ Insert in hot, soapy water using mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads as these can damage the surfaces and non-stick coating.
- The brushed stainless steel housing can be wiped over with a soft, damp cloth and then dried thoroughly.

 **DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS, STEEL WOOL OR SCOURING PADS.**

 **DO NOT IMMERSE STAINLESS STEEL HOUSING OR POWER CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THEY MAY CAUSE ELECTROCUTION.**

 **ENSURE REMOVABLE EASYSEAR™ INSERT IS CORRECTLY POSITIONED IN THE HOUSING BEFORE YOU COMMENCE COOKING.**

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

US Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle Mijoteuse de Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 26 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 30 Faites la connaissance de votre Mijoteuse de Breville
- 32 Fonctionnement de votre Mijoteuse de Breville
- 36 Guide pour débutants sur la cuisson à la mijoteuse
- 41 Conseils pratiques
- 42 Entretien et nettoyage
- 44 Garantie limitée d'un an



BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité importantes s'imposent, notamment:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre mijoteuse pour la première fois.
- Afin de protéger les enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Insérez toujours le connecteur du cordon d'alimentation dans la prise interne de l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise murale et de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous que la prise interne de l'appareil est complètement sèche avant d'y insérer le connecteur du cordon d'alimentation.
- Ne déposez pas la mijoteuse sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne faites pas fonctionner la mijoteuse sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Ne placez pas la mijoteuse sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et évitez qu'elle n'entre en contact avec un four chaud. Gardez un espace d'au moins 8 po (20 cm) entre la mijoteuse et les murs, et l'espace nécessaire sur le dessus et les côtés pour la circulation d'air.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour déplacer la mijoteuse et des gants de cuisine pour retirer le couvercle en acier inoxydable lorsqu'il est chaud.
- Utilisez uniquement la cuve amovible EasySear^{MC} et le couvercle fournis. N'utilisez aucune autre casserole à l'intérieur du boîtier en acier inoxydable. Ne l'utilisez pas si elle est endommagée ou bosselée. Remplacez-la avant usage.
- Ne branchez ou ne faites jamais fonctionner la mijoteuse sans que la cuve EasySear^{MC} soit bien en place à l'intérieur du boîtier en acier inoxydable.
- Ne mettez aucune nourriture ou liquide dans le boîtier en acier inoxydable. Seule la cuve EasySear^{MC} est conçue pour contenir des aliments ou du liquide.
- Ne faites jamais fonctionner la mijoteuse sans aliments ou liquide dans la cuve EasySear^{MC}. Assurez-vous que la cuve EasySear^{MC} est remplie au

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

moins à la moitié ou aux trois quarts d'aliments et/ou de liquide avant de mettre l'appareil en marche.

- Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient de la nourriture ou du liquide très chauds. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson.
- Lorsque la cuve EasySear^{MC} est très chaude, ne la déposez pas sur une surface qui peut être sensible à la chaleur.
- N'utilisez pas la cuve EasySear^{MC} pour y ranger des aliments.
- N'utilisez pas la cuve amovible EasySear^{MC} dans le micro-ondes.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour faire réchauffer des aliments.
- Utilisez toujours la mijoteuse avec le couvercle en place et pour le temps recommandé.
- Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur s'échappant du couvercle en acier inoxydable de la cuve amovible EasySear^{MC}, lorsqu'il est très chaud, soulevez-le en angle opposé à vous.
- Évitez que l'eau provenant du couvercle ne s'écoule dans le boîtier en acier inoxydable, mais plutôt dans la cuve EasySear^{MC}.
- Ne tentez pas de vous servir de l'appareil d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Assurez-vous que la mijoteuse est correctement assemblée avant de l'utiliser. Respectez les consignes décrites dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Ne placez rien d'autre que le couvercle en acier inoxydable sur le dessus de la mijoteuse, qu'elle soit assemblée, en opération ou rangée.
- Tournez toujours le cadran de contrôle de la température à la position 'OFF' puis débranchez le cordon de la prise murale, retirez l'autre extrémité de la prise interne et laissez l'appareil refroidir, quand il n'est plus en opération ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez la mijoteuse propre. Suivez les directives de nettoyage contenues dans ce livret.

 **ATTENTION: SURFACES TRÈS CHAUDES CHAUDES DURANT ET APRÈS L'UTILISATION.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION COURT

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

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mijoteuse de Breville



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MIJOTEUSE DE BREVILLE

Couvercle bombé en acier inoxydable
convient à la cuisson au four

Quantanium antiadhésif
pour un nettoyage facile

Élément-enveloppe
assure une température égale
durant la cuisson

Cadran de contrôle
simple et facile à utiliser

Boîtier en acier inoxydable brossé

**Très grande capacité
de 6,5 L (7 ptes)**
pour des repas de format familial

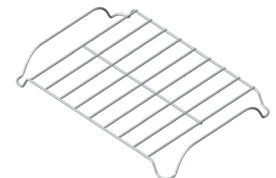


Capuchons en silicone pour les poignées
pour une protection contre la chaleur

Cuve amovible EasySear^{MC} en métal moulé
conçue pour saisir sur le feu,
mijoter et rôtir au four

Cordon amovible
pour service à la table et
rangement facile (non illustré)

Grille en acier inoxydable
pour le rôtissage



FONCTIONNEMENT

de votre Mijoteuse de Breville



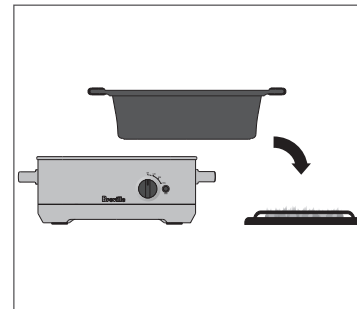
FONCTIONNEMENT DE VOTRE MIJOTEUSE DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

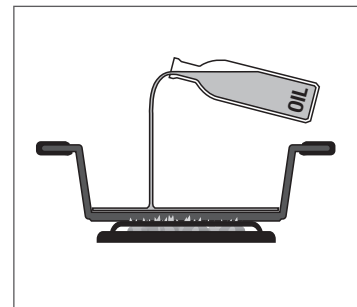
Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez la cuve amovible EasySear^{MC} et le couvercle en acier inoxydable à l'eau savonneuse très chaude, rincez et asséchez correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide et asséchez correctement.

COMMENT SAISIIR AVANT DE CUIRE À LA MIJOTEUSE

1. Retirez la cuve EasySear^{MC} du boîtier en acier inoxydable de la mijoteuse et placez-la sur un élément assez grand ou une plaque chauffante d'une cuisinière au gaz, électrique ou en céramique.



2. Enduisez l'intérieur de la cuve EasySear^{MC} d'huile ou de beurre.



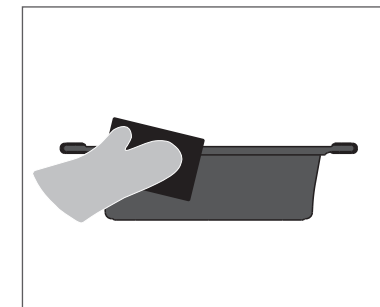
3. Réchauffez la cuve EasySear^{MC} à feu moyen à élevé.



4. Placez les aliments à saisir en petites quantités dans la cuve EasySear^{MC}.



5. Après le saisissage, utilisez des gants de cuisine et remettez délicatement la cuve EasySear^{MC} en place dans le boîtier en acier inoxydable de la mijoteuse. Poursuivre en consultant la section 'Comment cuire à la mijoteuse' en page 58.



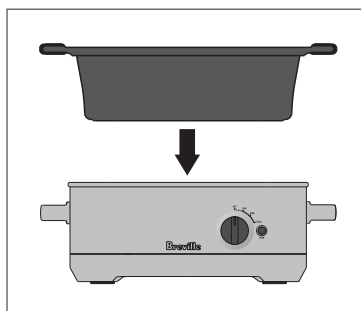
FONCTIONNEMENT DE VOTRE MIJOTEUSE DE BREVILLE

IMPORTANT

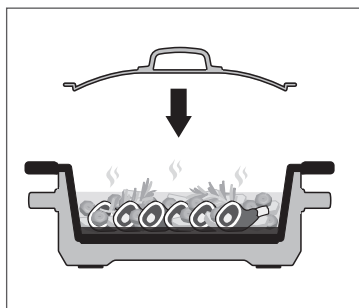
- La cuve EasySear^{MC} convient à la plupart des cuisinières électriques, au gaz ou en céramique. Cependant, elle ne peut être utilisée sur une cuisinière à induction.
- Le dessous de la cuve peut égratigner la surface des cuisinières vitro-céramiques ou halogènes.
- Mélangez souvent les aliments qui cuisent dans la cuve EasySear^{MC} sur la cuisinière.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal car ils peuvent égratigner la surface antiadhésive de la cuve EasySear^{MC}.
- Ne laissez pas la cuve EasySear^{MC} vide sur le feu pour une période prolongée, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
- Ne mettez pas la cuve dans le four si la température excède 250°C (480°F).

COMMENT CUIRE À LA MIJOTEUSE

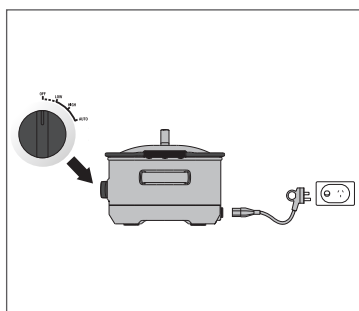
1. Mettez les ingrédients dans la cuve EasySear^{MC} déjà en place dans le boîtier en acier inoxydable, en s'assurant que les aliments plus denses soit dispersés également au fond de la cuve, et non entassés dans un coin.



2. Mettez le couvercle en acier inoxydable en place.

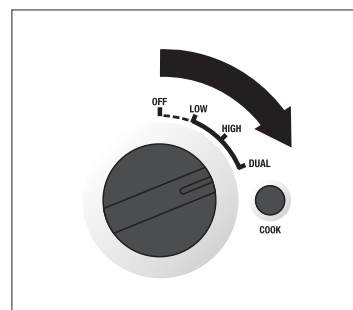


3. Avec le cadran de contrôle de la température à la position 'OFF', insérez le connecteur du cordon d'alimentation dans la prise interne de l'appareil et branchez l'autre extrémité du cordon dans une prise murale de 110/120V.

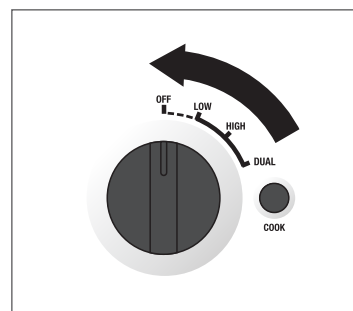


FONCTIONNEMENT DE VOTRE MIJOTEUSE DE BREVILLE

4. Tournez le cadran de contrôle de la température à la position désirée ou tel que recommandé dans la recette.



5. Une fois la cuisson terminée, tournez le cadran de contrôle de la température à 'OFF', débranchez le cordon de la prise murale et retirez ensuite le connecteur de la prise interne de l'appareil.



NOTE:

Lorsque vous recouvrez les poignées de la cuve EasySear^{MC} des capuchons amovibles en silicone, il est tout de même recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour manipuler la cuve EasySear^{MC}.

IMPORTANT

- Utilisez toujours votre mijoteuse sur une surface plane et de niveau.
- Ne faites jamais fonctionner la mijoteuse sans que la cuve EasySear^{MC} soit bien en place dans le boîtier en acier inoxydable.
- Ne faites jamais fonctionner la mijoteuse sans aliments ni liquides dans la cuve amovible EasySear^{MC}.
- Assurez-vous que le couvercle en acier inoxydable est bien en place sur la cuve amovible EasySear^{MC} durant toute la cuisson, à moins qu'il n'en soit spécifié autrement dans la recette.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour retirer le couvercle en acier inoxydable de la cuve EasySear^{MC} quand il est très chaud.
- Ne déposez pas la cuve amovible EasySear^{MC} ni le couvercle en acier inoxydable très chauds sur une surface non résistante à la chaleur.



SOULEVEZ ET RETIREZ TOUJOURS DÉLICATEMENT LE COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE À L'AIDE D'UN GANT DE CUISINE EN LE TENANT ÉLOIGNÉ DE VOUS POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER AVEC LA VAPEUR.

NOTE:

L'usage du couvercle d'acier inoxydable dans un four conventionnel peut causer la décoloration. Ceci est normal et n'affectera pas l'exécution de cuisine.

GUIDE DE CUISSON À LA MIJOTEUSE POUR DÉBUTANTS



GUIDE DE CUISSON À LA MIJOTEUSE POUR DÉBUTANTS

La mijoteuse de Breville et sa cuve EasySear^{MC} ont été spécialement conçues pour superposer les saveurs, une technique utilisée par les grands chefs pour rehausser et accentuer la saveur des plats en utilisant le même chaudron pour caraméliser les oignons, saisir les viandes et préparer des plats en cocotte, curry, soupes, bouillons ou sauce bolognaise.

Pour ces raisons, Breville a développé une mijoteuse avec cuve EasySear^{MC}. Vous n'aurez qu'à retirer la cuve de la mijoteuse et la transférer sur une cuisinière au gaz, électrique ou en céramique pour caraméliser les légumes ou saisir les viandes, puis la remettre dans le boîtier et procéder à la cuisson par mijoteuse.

Vous trouverez ci-après un guide visant à simplifier le processus de cuisson à la mijoteuse, vous permettant ainsi d'obtenir des résultats optimaux avec votre mijoteuse.

Vous trouverez également quelques conseils pratiques et recettes pour réussir votre cuisson à la mijoteuse.

PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Quand vous achetez de la viande, choisissez les coupes les plus maigres. Enlevez toute trace de gras de la viande ou de la volaille. Dans la mesure du possible, achetez du poulet sans la peau, car le gras fondu augmentera le volume de liquide durant la cuisson à la mijoteuse.

Pour les pot-au-feu, coupez la viande en cubes d'environ 2,5 cm - 3 cm (1 po - 1½ po). La cuisson à la mijoteuse permet d'utiliser des coupes de viande moins tendres. Vous pourrez laisser les os à l'intérieur de la viande ou de la volaille, ce qui la gardera tendre durant la cuisson.

COUPES DE VIANDE POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE

Boeuf	Épaule, hampe, bisteck de ronde, jarret désossé, jarret centre de boeuf (Osso Bucco)
Agneau	Souris, pilons (coupe française), collet, rôti d'épaule désossé
Veau	Cubes de talon de ronde, rôti et tranche d'épaule, tranche de collet, jarret centre (Osso Bucco)
Porc	Tranche de fesse de port, cubes de flanc, cubes d'épaule, côtelettes de surlonge désossées

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Coupez les légumes de la même grosseur pour assurer une cuisson uniforme. Les légumes congelés doivent être décongelés avant d'être ajoutés aux aliments déjà dans la mijoteuse.

PRÉPARATION DES FÈVES SÉCHÉES ET DES LÉGUMINEUSES

Si le temps vous le permet, il est préférable de faire tremper les fèves séchées et les légumineuses toute la nuit. Après quoi, égouttez-les et placez-les dans la mijoteuse recouvertes de suffisamment d'eau pour doubler leur volume. Cuire les fèves à haute température 2 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les fèves et les légumineuses qui ont trempé cuiront plus rapidement.

GUIDE DE CUISSON À LA MIJOTEUSE POUR DÉBUTANTS

SAISIR ET RÔTIR AVANT DE CUIRE À LA MIJOTEUSE

Saisir et rôtir la viande dans la cuve EasySear^{MC} placée sur la cuisinière peut prendre un peu plus de temps et, bien que cette opération ne soit pas nécessaire, les résultats en seront remarquables.

La cuve EasySear^{MC} garde une température égale et constante et permet à la viande de colorer uniformément. De plus, saisir et rôtir la viande permet de garder l'humidité à l'intérieur, d'intensifier les saveurs et de la rendre plus tendre.

Après le saisissage et le rôissage, remplacez la cuve EasySear^{MC} avec tous les ingrédients caramélisés si goûteux dans le boîtier en acier inoxydable de la mijoteuse.

UTILISATION DES RÉGLAGES DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Cette mijoteuse a trois réglages de température: 'LOW' (Bas), 'HIGH' (Élevé) et 'DUAL' (Combiné). Utilisez les temps de cuisson et les réglages spécifiés dans la recette. Vous pourrez préparer vos plats à l'avance et régler le temps de cuisson afin que qu'ils soient prêts à servir à l'heure voulue.

Il est pratiquement impossible de trop cuire les aliments à la mijoteuse, particulièrement au réglage 'LOW' (Bas). Voici un guide pratique pour préparer des recettes de viande et de légumes à la mijoteuse:

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON	
BAS	6 à 8 heures
ÉLEVÉ	3 à 4 heures
COMBINÉ	4 à 6 heures

Votre recette préférée peut être facilement adaptée à la cuisson dans cette mijoteuse. Diminuez de moitié la quantité de liquide et augmentez le temps de cuisson. Le tableau ci-après vous guidera en ce sens:

CUISSON TRADITIONNELLE	CUISSON À LA MIJOTEUSE		
	BAS	ÉLEVÉ	COMBINÉ
35-60 minutes	6-10 hours	3-4 hours	4-6 hours
1-3 hours	8-10 hours	4-6 hours	6-8 hours

NOTE:

Ces temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon les ingrédients et la quantité d'aliments à cuire.

NOTE:

Un taux d'humidité élevé, l'altitude, l'eau froide du robinet, les ingrédients et d'autres impondérables peuvent affecter légèrement le temps de cuisson à la mijoteuse.

RÉGLAGE 'LOW' (BAS)

Le réglage 'LOW' (Bas) permet de faire mijoter les aliments lentement durant une période de temps prolongée sans qu'ils ne soient trop cuits ou brûlés. Il ne sera

GUIDE DE CUISSON À LA MIJOTEUSE POUR DÉBUTANTS

pas nécessaire de les brasser durant la cuisson.

RÉGLAGE 'HIGH' (ÉLEVÉ)

Le réglage 'HIGH' (Élevé) convient à la cuisson des fèves séchées ou des légumineuses et nécessite la moitié moins de temps de cuisson que le réglage 'LOW' (Bas). Certains aliments peuvent bouillir au réglage 'HIGH'. Il sera alors nécessaire d'ajouter un peu de liquide, tout dépendant de la recette et de la durée de cuisson. Brasser les aliments de temps en temps accroîtra la distribution des saveurs.

Le réglage 'HIGH' (Élevé) de cette mijoteuse permet une cuisson considérablement plus rapide que les réglages 'LOW' (Bas) ou 'DUAL' (Combiné) et s'utilise en cas de contrainte de temps. Cuisez vos plats préférés au réglage 'HIGH' durant 3 à 4 heures et votre repas mijoté sera prêt en moins de temps.

RÉGLAGE 'DUAL' (COMBINÉ)

Le réglage 'DUAL' (Combiné) commencera la cuisson à 'HIGH' (Élevé) et l'abaissera à 'LOW' (Bas) après environ 2 heures, ce qui vous facilitera la tâche.

RÔISSAGE DANS LA MIJOTEUSE

Le rôissage des viandes dans la mijoteuse procure des résultats tendres et savoureux. Le processus de cuisson long et lent défait et ramollit les tissus conjonctifs et musculaires de la viande, la rendant plus facile à trancher. Cette méthode permet d'utiliser des coupes de viande moins coûteuses et d'obtenir d'excellents résultats.

La viande de colorera pas durant la cuisson à la mijoteuse. Si vous désirez qu'elle brunisse, saisissez-la dans la cuve

EasySear^{MC} placée sur la cuisinière avant de replacer la cuve dans le boîtier en acier inoxydable et poursuivre la cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de liquide durant le rôissage. Placez la viande sur la grille en acier inoxydable fournie avec l'appareil. Cela gardera la surface de la viande au sec en évitant qu'elle ne repose dans les gras de cuisson.

COUPES DE VIANDE POUR LE RÔISSAGE

Boeuf	Palette, bifstek de croupe, rosbif de côte, surlonge, gîte à la noix, tende de tranche
Agneau	Gigot, longe, carré, couronne, jarret, épaule, petit rôti
Veau	Cuisseau, longe, carré, rôti d'épaule
Porc	Longe, cou, patte (retirez la peau et le gras), carré

CUISSON DE POT-AU-FEU À LA MIJOTEUSE

Le pot-au-feu nécessite l'ajout de liquide. Versez suffisamment de liquide dans la cuve EasySear^{MC} pour couvrir le tiers de la viande. Cependant, la viande ne brunira pas durant ce processus de cuisson. Pour obtenir une viande dorée, saisissez-la dans la cuve EasySear^{MC} placée sur la cuisinière avant de replacer la cuve dans le boîtier en acier inoxydable et poursuivre la cuisson.

GUIDE DE CUISSON À LA MIJOTEUSE POUR DÉBUTANTS

COUPES DE VIANDE POUR LE POT-AU-FEU

Boeuf	Tende, palette, rôti de noix, pointe de poitrine roulée, blocs d'épaule
Agneau	Rôti d'épaule pilons, jarret
Veau	Rôti d'épaule
Porc	Longe, cou

UTILISATION DE LA CUVE EASYSEAR^{MC} ET DU COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE COMME CHAUDRON

La mijoteuse est munie d'une cuve amovible antiadhésive en métal moulé EasySear^{MC} et d'un couvercle en acier inoxydable résistant à de très hautes températures. Vous pouvez les utiliser pour rôtir ou saisir les viandes sur une cuisinière au gaz, électrique ou en céramique, ou comme casserole traditionnelle pour cuire au four.

La cuve EasySear^{MC} amovible résiste à la cuisson sur la cuisinière ou au four à des températures allant jusqu'à 250°C (480°F).

Un usage et un entretien appropriés des pièces feront de cette mijoteuse un outil utile, fiable et versatile pour la préparation de vos repas pour des années à venir.

L'usage du couvercle d'acier inoxydable dans un four conventionnel peut causer la décoloration. Ceci est normal et n'affectera pas l'exécution de cuisine.

CONSEILS PRATIQUES

- Enlevez toute trace de gras de la viande ou de la volaille.
- Si la recette recommande de faire brunir la viande, faites-le dans la cuve EasySear^{MC} sur une cuisinière au gaz, électrique ou en céramique.
- La viande et la volaille doivent cuire pendant au moins 6 à 7 heures à 'LOW' (Bas) ou 3 à 4 heures à 'HIGH' (Élevé).
- Assurez-vous que les aliments et le liquide remplissent la 1/2 ou les 3/4 de la cuve EasySear^{MC}.
- S'il reste trop de liquide à la fin de la cuisson, retirez le couvercle et faites fonctionner la mijoteuse à 'HIGH' (Élevé) durant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit à la quantité désirée. Par contre, vous pouvez épaissir le liquide en ajoutant un peu de fécule de maïs diluée dans l'eau et cuire à 'HIGH' (Élevé) à découvert jusqu'à ce que la sauce épaississe.

FAIRE

- Faites toujours décongeler la viande ou la volaille avant de la faire cuire.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle en acier inoxydable ou la cuve EasySear^{MC} après le saisissage ou la cuisson à la mijoteuse.
- Déposez la cuve EasySear^{MC} sur un dessous de plat isolant si vous faites le service de la cuve EasySear^{MC} à la table.
- Pour garder les aliments chauds avant de les servir, réglez le cadran de contrôle de la température à 'LOW' (Bas) jusqu'au moment de servir.

À NE PAS FAIRE

- Ne faites pas fonctionner la mijoteuse sans la cuve EasySear^{MC} en place.
- Ne cuisez pas de viande ou de volaille congelée.
- Ne retirez pas sans raison le couvercle en acier inoxydable de la mijoteuse, car la chaleur accumulée s'en échappera.
- Il n'est pas nécessaire de brasser durant la cuisson à la mijoteuse. Cependant, si vous avez sélectionné le réglage 'HIGH' (Élevé), brasser occasionnellement facilitera la distribution des saveurs dans tous les aliments.
- N'utilisez pas le réglage 'HIGH' (Élevé) si vous pensez vous éloigner pour plus de 3 heures.

À NE JAMAIS FAIRE

- Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le boîtier en acier inoxydable de la mijoteuse.
- N'immergez jamais le socle, le cordon ou la fiche de la mijoteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne touchez jamais aux surfaces chaudes les mains nues.
- Ne jamais faire de friture dans la cuve EasySear^{MC}.

NOTE:

Pour des astuces, conseils pratiques et idées de recettes, visitez www.breville.com

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Mijoteuse de Breville



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de nettoyer la mijoteuse, tournez le cadran de contrôle de la température à la position 'OFF', débranchez le cordon de la prise murale et retirez le connecteur de la prise interne de l'appareil.
- Retirez la cuve EasySear^{MC} et laissez-la refroidir complètement.
- Pour enlever les résidus tenaces laissés dans la cuve EasySear^{MC} après la cuisson, faites-les ramollir en remplissant la cuve au $\frac{3}{4}$ d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Enlevez ensuite les résidus en frottant légèrement avec une brosse douce en nylon.
- La cuve amovible EasySear^{MC} et le couvercle en acier inoxydable vont au lave-vaisselle. Cependant, pour protéger la couche antiadhésive de la cuve EasySear^{MC}, il est recommandé de la laver à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Rincez et séchez correctement.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, la laine d'acier ou de tampons récurants car ils pourraient endommager les surfaces et la couche antiadhésive de la cuve.
- Essuyez le boîtier en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez-le bien.



N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS, DE LAINE D'ACIER OU DE TAMPONS RÉCURANTS.



N'IMMERGEZ PAS LE BOÎTIER EN ACIER INOXYDABLE OU LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE, CAR CELA PEUT PRÉSENTER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.



ASSUREZ-VOUS QUE LA CUVE EASYSEAR^{MC} EST CORRECTEMENT POSITIONNÉE DANS LE BOÎTIER AVANT DE COMMENCER LA CUISSON.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date d'achat initiale par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi fourni. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait que la dénégarion qui précède ne s'applique pas a vous.

TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état a l'autre ou d'une province a l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

US Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>