

# *the Quick Touch™ Compact*

Instruction Book - BMO625



**Breville®**



## Contents

2	Breville recommends safety first	
13	Components	
14	Assembly	
15	Functions	
	- Smart Reheat settings	21
	- Smart Defrost settings	23
	- A BIT MORE™ button	26
	- Shortcuts Panel	28
32	Hints & Tips	
34	Care & Cleaning	
35	Troubleshooting	
36	French	

## 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 SAFETY INSTRUCTIONS



### WARNING

**TO REDUCE THE RISK  
OF BURNS, ELECTRIC  
SHOCK, FIRE INJURY TO  
PERSONS, OR EXPOSURE  
TO EXCESSIVE  
MICROWAVE ENERGY:**

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

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the microwave oven for the first time.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found on page 9.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “Grounding Instructions” found on page 10.
- Install and locate this appliance only in accordance with the supplied installation instructions on page 14.

- Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-have the potential to explode and shall not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is required when used by children.
- Do not operate this appliance when it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, or when it has been damaged or dropped.
- This appliance shall be serviced only by qualified personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors.
- Do not use this product near water-for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse power cord, power plug, or appliance in water or any other liquid.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. The use of corrosive chemicals in cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
- To reduce the risk of fire in the oven CAVITY:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

- In the event materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the CAVITY for storage purpose. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the CAVITY when not in use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the power plug of the microwave oven.
- Do not place the microwave oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure all surfaces are level, clean and free of water or any other substances.
- Do not place the microwave oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- When using the microwave oven, provide adequate air space above and on all sides for air circulation (see page 14, Installation point 2).
- Do not build in or enclose microwave in a cabinet or confined space as it will cause overheating. (Refer to Installation section on page 14).
- Always operate the microwave oven on a heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not use the microwave oven on a metal surface, for example a sink drain board.
- Do not use the oven without the turntable roller and glass turntable in place. Ensure the glass turntable is positioned correctly into the indents on the turntable roller.
- The microwave oven is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never use the microwave oven without food or water in the oven cavity. Operating the microwave oven when empty could cause damage to the appliance.
- Do not leave the microwave oven unattended when in use.

- Do not touch hot surfaces. Allow the microwave oven to cool before moving or cleaning any parts.
- Remove the power plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book (page 34).
- Always turn the microwave oven off by pressing the STOP/CLEAR button and unplug at the power outlet when it is not in use.
- Before cleaning, always press the STOP/CLEAR button and unplug at the power outlet.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to become heated above their boiling points without the appearance of boiling or bubbling. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER OR LIQUID SURFACE IS DISTURBED OR WHEN A SPOON OR UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Regularly inspect the power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way, or if it is not working properly, or if it has been dropped. Immediately stop using the appliance, unplug or disconnect power and call Breville Customer Support.
- For any maintenance other than cleaning, contact Breville Consumer Support.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purposes as described in this manual. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles, boats or planes.
- We also recommend a separate circuit dedicated to serving only this microwave oven.

- A short power-supply cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not use extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service man install an outlet near the appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Position the appliance at a minimum distance of 2 inches away from side walls and 8 inches from top, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not disconnect the microwave oven from the power supply by pulling on the cord to unplug from the power outlet.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power supply outlet while the unit is operating.
- When storing the microwave oven loosely wind the cord. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- The glass window has been specially treated to make it stronger, more durable and safety than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.

## **SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR YOUR MICROWAVE OVEN**

- Wipe the oven cavity with a soft, damp cloth after each use. Leaving food residue, grease or fat in the cavity could cause the microwave oven cavity to overheat and may cause the microwave oven to smoke or catch fire.
- The microwave oven should be cleaned regularly and any food splattering inside the cavity should be removed. Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface, adversely affecting the life of the microwave oven and possibly resulting in a hazardous situation.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Ensure all food containers and/or plates are suitable for use in the microwave oven. This should be done prior to preparing food for heating or cooking in the microwave oven.
- Monitor foods and liquids heating or cooking in the microwave oven at all times due to the possibility of containers igniting.
- All suitable glass or plastic food containers should be used in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- Containers or plates suitable for use in the microwave oven should not exceed the width of the glass turntable as this may impede the rotation of the turntable and result in food being unevenly cooked.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked directly on the glass turntable. Food and/or liquids must be placed into a suitable microwave-proof container before placing onto the glass turntable.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked in plastic or paper containers or bags, unless specified as suitable for use by the manufacturer, due to the possibility of containers exploding or igniting.
- Metal clips or twist ties should be removed from the packaging as these could cause sparking and/or fire.
- Do not use recycled paper or paper towels when cooking. Recycled paper may contain small metal or other impurities which could cause sparking and/or fire.
- Do not use metal containers or utensils in the microwave oven as these could cause sparking and/or fire.
- Food grade foil should not be used in the microwave oven as this could cause sparking and/or fire.

- Ensure that lids and caps covering containers are removed prior to placing liquids and/or foods into the microwave oven.
- Feeding bottles and baby food jars should have lids and caps removed before warming or heating in the microwave oven. To avoid burns or scalding after heating, the contents should be stirred or shaken and the temperature checked before serving.
- Always ensure the temperature of food or drink which has been heated or cooked in the microwave oven has been tested before eating, drinking or serving.
- Do not attempt to operate the microwave oven by any method other than those described in this instruction book.
- Some containers and/or plates may appear suitable for use in the microwave oven but may be coated in a glaze that will absorb the microwave energy, overheat and cause the container to crack. The glaze may also prevent the food from heating/cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Allow proper cool down time for heated food or drink before handling or serving from the microwave oven. Always test before eating, drinking or serving to others, especially children, disabled or elderly.
- If cooking meat, poultry or fish, always make sure they are cooked thoroughly and measured with an appropriate temperature registering device to help protect against foodborne illness.
- Do not heat popcorn in the microwave oven unless it has been commercially packaged for microwave oven use. There may be a number of un-popped kernels that may overcook and burn when popping popcorn.
- Do not cook any food surrounded by a membrane (such as potatoes, chicken liver, egg yolks, oysters, etc) without first piercing the membrane several times with a fork or similar utensils.



- “Boilable” cooking pouches, bags or containers should always be slit, pierced or vented as directed by the package. If they are not plastic or packaging could burst resulting in burns and injury.
- Always allow items to cool down before opening or handling. Use caution when opening or handling. Use caution when opening bags, pouches, lids or containers as hot steam, food or liquid can escape causing burns or injury.
- Eggs in the shell and whole hard boiled eggs should not be cooked or heated in the microwave oven as they may explode during cooking, at the end of cooking or after removing from microwave oven.
- Caution should be taken when toasting and grilling high oil content foods, such as pine nuts and walnuts. They may catch fire. If this occurs, please keep the oven door closed and switch off and unplug oven until flame has extinguished.
- Do not heat oil or fat in the microwave oven. Doing so may cause the microwave oven and/or the oil to overheat and/or ignite.
- If smoke is observed, switch off and unplug the microwave oven at the power outlet. Keep the door closed to stifle any flames.
- If you see any sparks, arcing or flashing within the microwave oven, press the STOP/CLEAR button and correct the problem or contact Breville Consumer Support for assistance.



## **WARNING**

**LIQUIDS AND OTHER FOODS MUST NOT BE HEATED IN SEALED CONTAINERS SINCE THEY ARE LIABLE TO EXPLODE.**

## **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulated on sealing surfaces.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) Door (bent), (2) Hinges and latches (broken or loosened), (3) Door seals and sealing surfaces.
- Do not put any foreign material between the door and door jamb of the microwave oven.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## SUPERHEATED LIQUIDS

- To reduce this risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having outlet that a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



### WARNING

IMPROPER USE OF THE GROUNDING CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- Do not use extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service man install an outlet near the appliance.



### NOTE

Do not use an adapter plug with this appliance.

## RADIO INTERFERENCE

- Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean door and sealing surface of the oven.
  - Reorient the receiving antenna of radio or television.
  - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
  - Move the microwave oven away from the receiver.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

- This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



### CAUTION

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.



## NOTE

- This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: Reorient or relocate the receiving antenna. Increase the separation between the equipment and receiver. Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

## SPECIFICATION

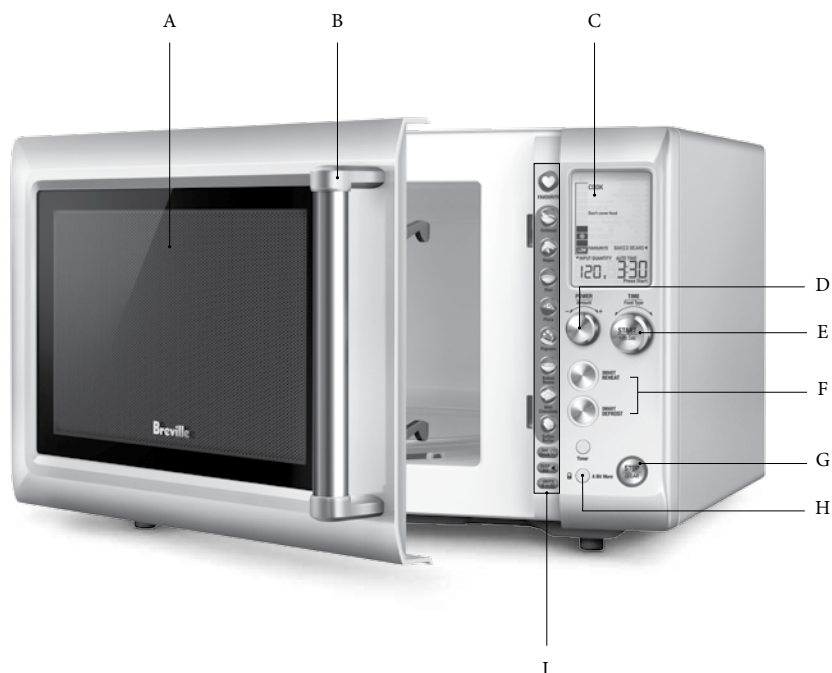
<b>Power Consumption</b>	120V ~ 60Hz 1500W
<b>Output</b>	1000W 2450MHz
<b>Outside Dimensions</b>	306mm (H) 513mm (W) 443mm (D) with handle 397mm (D) without handle
<b>Glass Turntable Diameter</b>	315mm
<b>Net Weight</b>	Approx. 15kg
<b>Oven Capacity</b>	1.1 cu. ft.

These specifications may change without notice.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- A. Viewing window
- B. Door handle  
Pull handle to open.
- C. LCD screen
- D. POWER/AMOUNT dial  
Turn dial to adjust the power level, weight & quantity that corresponds with the food type selected.
- E. +30 INSTANT START button & START/ FOOD TYPE/ TIME dial  
Each press adds 30 second increments at 100% power. Turn dial to select food type or time.
- F. SMART REHEAT & SMART DEFROST buttons  
Allow you to choose from a range of common food types with predetermined times and power levels for selected weights.
- G. STOP/CLEAR button  
Press once to pause without cancelling the program. Press twice to clear the display.
- H. A BIT MORE™ button & Child Lock  
Press once to add A BIT MORE™ time at the end of the cooking cycle. Press and hold for 3 seconds to set child lock.
- I. Shortcuts panel  
Refer to operation section for detailed explanation.



## Assembly

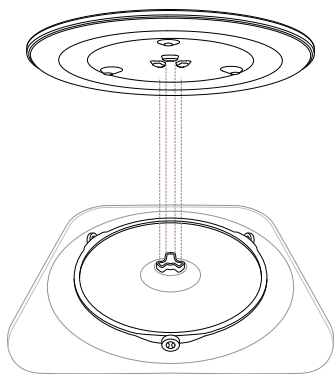
### BEFORE FIRST USE

Before first use remove all promotional stickers and packaging material. Carefully unpack the microwave oven and keep all the packing material until all the parts of the microwave oven have been found and the appliance has been assembled. It is recommended to keep all the packing material in a safe place in case you wish to repack the product for shipping purposes.

To remove any dust that may have accumulated during packing, wash the turntable roller and glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water then dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the microwave oven with a soft, damp cloth then dry thoroughly.

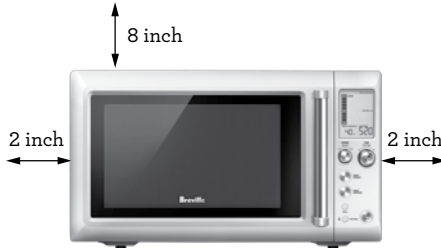
### ASSEMBLING THE GLASS TURNTABLE

1. Insert the turntable roller into position in the indented space in the oven cavity base.
2. Place the glass turntable on top of the turntable roller, matching the indents of turntable roller at the center area.



### INSTALLATION AND TURNING ON THE MICROWAVE OVEN


1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.
2. The rear surface of the appliance should be placed against a wall. A minimum clearance of 10cm is required and 5cm between the microwave oven and side walls.
  - Leave a minimum clearance 20cm above the microwave.
  - Do not remove the legs from the bottom of the microwave.
3. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.
4. Place the microwave as far away from radios and TV as possible.
5. Operation of microwave may cause interference to your radio or TV reception.
6. Plug your microwave into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.
7. The microwave must not be placed in a cabinet.





## Functions

### SETTING THE CLOCK

Press SET CLOCK on shortcuts panel. 

The default time is 12hr. The highlighted digits will flash to show it can be adjusted.



Turn the TIME dial to change between 12hr and 24hr time. Press START to confirm your selection.



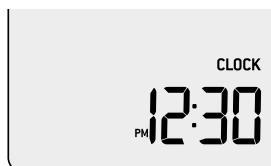
Press START button to confirm.



Minutes now flash to show they can be adjusted. Turn TIME dial to adjust minutes and press START button to confirm.

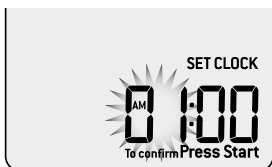


The standby screen is now the clock screen with the 12hr time.



### Setting The Clock - 12 Hour Clock Display

The default time is 1:00. The highlighted digits flash to show it can be adjusted.



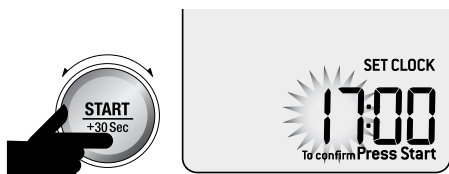
Turn the TIME dial to adjust the hours.  
From 12:00 to 11:59 the AM symbol will show.  
From 12:00 to 11:59 the PM symbol will show.

## Setting The Clock - 24 Hour Clock Display

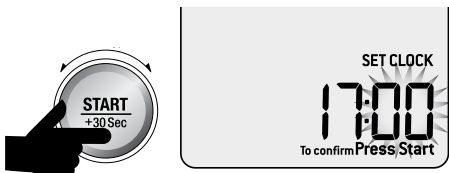
The default time is 1:00. The highlighted digits flash to show it can be adjusted.



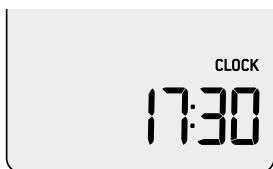
Turn the TIME dial to adjust the hours and Press START button to confirm.



Minutes now flash to show they can be adjusted. Turn TIME dial to adjust minutes and press START button to confirm.



The standby screen is now the clock screen with the 24hr time.



## NOTE

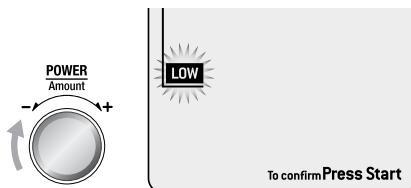
To show the clock before standby mode is activated, press and hold STOP/CLEAR for 2 seconds.

## SETTING THE BEEP VOLUME

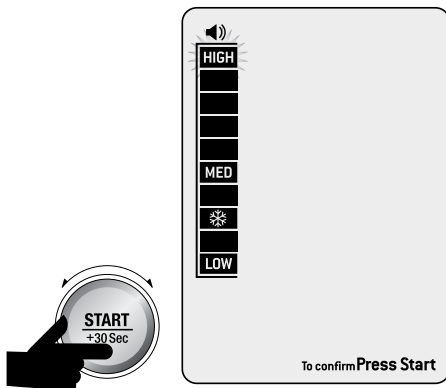
Press BEEP VOL on shortcuts panel.



The default beep volume is LOW.



Turn POWER dial to toggle between LOW, MEDIUM and HIGH beep volume. Each position will sound the BEEP VOL selected. Press START button to confirm.



## NOTE

If you forget to press START to confirm BEEP VOL, the volume level will default to your selected setting after 1 minute.



## SETTING THE UNIT WEIGHT CONVERSION MEASURE

Press **UNITS** on shortcuts panel.

**UNITS**  
g OR OZ

The highlighted ounces (oz) will flash to show it can be adjusted. Turn **START/TIME** dial to toggle between ounces (oz) and grams (g). Press **START** button to confirm.


### Unit Weight Conversion During Operation

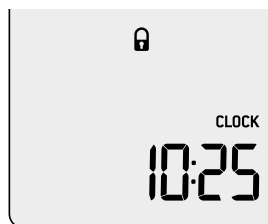
When weight is on the screen, as seen below in **SMART REHEAT CHICKEN** setting, pressing **UNITS** on shortcuts panel will convert the weight from grams (g) to ounces (oz).

**UNITS**  
g OR OZ x 1



## SETTING CHILD LOCK

Press and hold the **A BIT MORE™** button  for 3 seconds. The **CHILD LOCK** symbol will be displayed on the LCD screen. The clock will be shown if the clock is set.



To unlock the microwave, press and hold the **A BIT MORE™** button for 3 seconds. The **CHILD LOCK** symbol will disappear from the LCD screen and you will have full functionality of your microwave.

## STANDBY

When the microwave has been idle for 1 minute, **STANDBY** mode will be activated. The backlight of the LCD will turn off and the buttons will no longer be illuminated.



**Stand-by mode when the clock is not set.**

When the clock has been set **STANDBY** will not be displayed on the LCD screen.



**Stand-by mode when the clock is set.**

To 'wake up' the microwave press any button, turn any dial or open the door.

## INDEPENDENT KITCHEN TIMER

The independent kitchen timer can be used as either a count down or count up timer.

### Setting the count down timer

Press **TIMER** on control panel.

The default time is 00:00.



The highlighted digits flash to show it can be adjusted. Turn **START** dial to adjust to your desired time in seconds, minutes and hours. Press **START** button to begin.



The timer begins to count down. To pause the timer, press **STOP/CLEAR** button once. To clear the timer and return to the default screen press **STOP/CLEAR** button twice.



At the end of the timer function, the microwave will beep 3 times and the word "End" will flash on the screen.



### Setting the count up timer

Press **TIMER** on control panel.

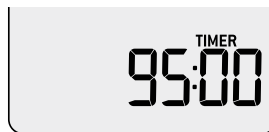
The default time is 00:00.



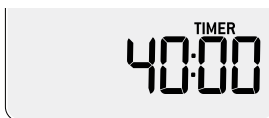
The second digits will flash to show it can be adjusted. Press **START** button to begin.



The maximum count up time is 95:00 (95 minutes).



The timer begins to count up to 95 minutes. To pause the timer, press **STOP/CLEAR** button once. To clear the timer and return to the default screen press **STOP/CLEAR** button twice.



At the end of the 95 minutes, the microwave will beep 3 times and the word "End" will flash on the screen.



### NOTE

END will stay on screen for 1 minute before returning to the default screen.

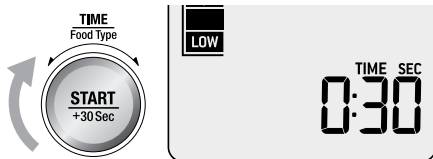
## TIME & POWER LEVEL ADJUSTMENT

Select different times and microwave power levels by simply turning the TIME and POWER dials.

The maximum microwave cooking time is 95 minutes (95:00). There are 10 power levels available.

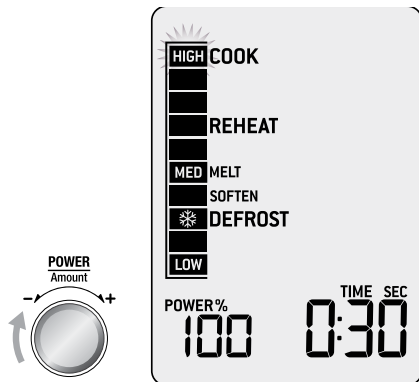
### Turning the TIME Dial

Turn TIME dial to adjust the time. The default time will be 30 seconds.

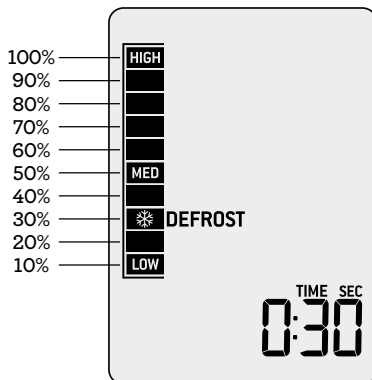


### Turning The POWER Dial

Turn the POWER dial clockwise. When the POWER dial is turned clockwise HIGH will flash and 100% will be displayed.



When the POWER dial is turned counterclockwise the POWER LEVEL% will start to decrease from 100% to 10%, in 10% increments.



### NOTE

When the POWER dial is turned clockwise or counterclockwise both MELT and SOFTEN will show on the LCD for 2 seconds then disappear.

## MANUAL POWER & TIME ADJUSTMENT (SMART SETTINGS & SHORTCUT SETTINGS)

Smart Settings and Shortcut settings have pre-determined cook times and power levels to give the best results. However, to suit your personal preference adjustment of both power and time is available during the cooking cycle.



### NOTE

Adjusting the power level while heating does not affect the time. The power bar will reflect the cooking power level including programs where variable power levels are used. It is completely normal in these programs to see the power bar change during the cooking cycle.

### +30 SEC INSTANT START

Press START/+30 Sec to begin cooking instantly for 30 seconds with 100% microwave power. Each additional press will increase cooking time by 30 seconds.

### WHEN COOKING IS FINISHED

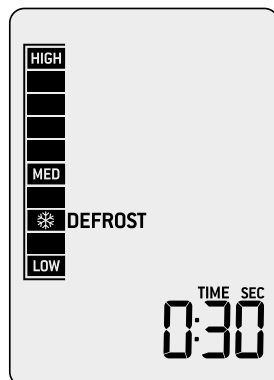
At the end of any cooking cycle, the microwave will beep 3 times, and the word End will flash on screen.

The word End will stay flashing on the screen for 1 minute or once the door is opened.



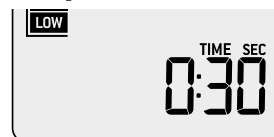
## STOP/CLEAR

Press STOP/CLEAR once to pause the current function. Press twice to clear and return to the default screen.



When in the default screen, press once and hold STOP/CLEAR for 2 seconds to show the clock.

To return to the default screen press any button, turn any dial or open the door.



SMART SETTINGS

Choose from SMART REHEAT and SMART DEFROST.



Then select from a list of commonly used food types and press START. The microwave will automatically set the time and power level for the selected quantity.

SMART REHEAT

The SMART REHEAT setting uses lower power levels to gently reheat food without drying or overcooking.

SMART REHEAT setting will heat your food to perfect serving temperatures.

Press SMART REHEAT button to enter SMART REHEAT settings, the microwave will beep once.



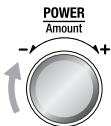
Turn TIME/FOOD TYPE dial to select food type.



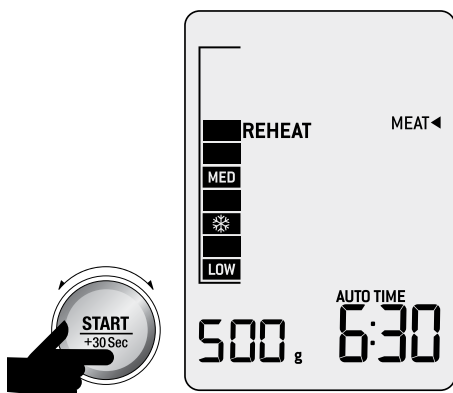
As the TIME/FOOD TYPE dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



Once you have chosen FOOD TYPE, turn AMOUNT dial to adjust quantity or weight.



Press **START** to begin reheating.



All unselected **FOOD TYPES**, the Press Start and Input Quantity prompts are no longer displayed on the LCD screen. The **TIME** appears and begins to countdown.



## NOTE

While the microwave is heating, time can be increased or decreased. Adjusting the heating time does not affect selected weight or quantity.

## FOR BEST RESULTS

### Beverage

This setting is suitable to reheat hot drinks such as coffee and tea that may have become cold.

It is based on 200ml/7 fl. oz. of beverage at room temperature.

Choosing the reheat beverage will warm your drink to approx. 60°C–65°C/140°F–150°F which is suitable to drink right away.

Be aware, that overheating drinks may scold or burn.

Always position the cups around the outside of the turntable.

Stir heated drinks and allow to stand for 1–2 minutes before consuming.

### Leftovers

Suitable for reheating a plate of leftovers from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

A plate of food is equivalent to 300g/10 oz.

For even reheating, place food onto a microwave-safe plate or into a bowl. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”

Pause and stir, reseal and press **START/+30 SEC** button.

### Meat

Suitable for reheating already cooked meat only.

Reheat times are based on meat directly from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

Cover with a microwave-safe vented lid or microwave-safe vented plastic wrap.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and stir, reseal and press **START/+30 SEC** button.

### Fish

Suitable for reheating already cooked fish.

Reheat times are based on fish directly from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

It is designed to reheat gently without drying and overcooking the edges.

Arrange in a single layer in a shallow microwave safe dish. Cover with a microwave-safe vented lid or microwave-safe vented plastic wrap.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”

Pause and carefully turn fish if possible. Reseal and press **START/+30 SEC** button.

## Soup

Suitable for reheating canned soups at room temperature.

Place soup into a microwave-safe bowl and cover with a vented microwave-safe lid or microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”

Pause and stir, starting from the outside to the center.

Reseal and press START/+30 SEC button.

When reheating cold soups from the refrigerator (approx. 5°C/40°F) add an extra 1-2 minutes to the reheat time.

## SMART DEFROST

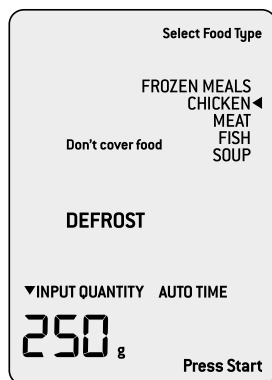
The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost foods without overheating and drying out of edges.

Press SMART DEFROST button  SMART DEFROST to enter SMART DEFROST

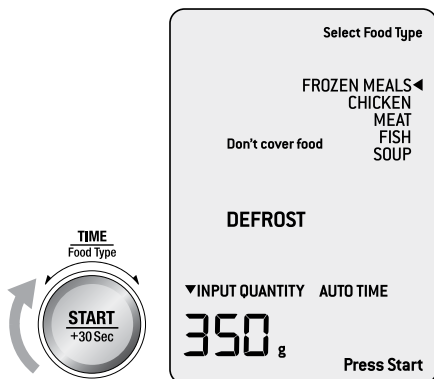
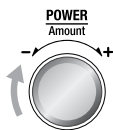
setting, the microwave will beep once.

Turn TIME/FOOD TYPE dial to select the food type.

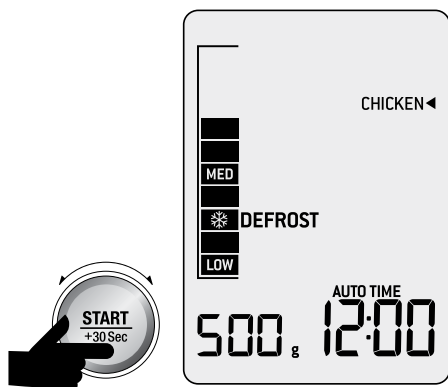
As the TIME/FOOD TYPE dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



Once you have chosen FOOD TYPE, turn AMOUNT dial to adjust quantity or weight.



Press **START** to commence defrosting.



All unselected **FOOD TYPES**, the Press Start and Input Quantity prompts are no longer displayed on the LCD screen. The **TIME** appears and begins to countdown.



## NOTE

While the microwave is defrosting time can be increased or decreased. Adjusting the defrosting time does not affect selected weight or quantity.

## FOR BEST RESULTS

Defrost times are for thoroughly frozen food that has been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of  $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$  or lower.

- When freezing meats, poultry and fish, use good quality plastic wrap, bags and containers.
- Always freeze meats in a single layer no thicker than 2cm/ $\frac{3}{4}$  inch.
- To separate meat, such as chicken pieces or steak, place wax paper or plastic film between each layer.
- For best results, form mincemeat into a doughnut shape before freezing.
- Ensure that all air has been removed and packaging has been sealed securely.

- Label the packs with type and cut of meat, date and weight.
- Remove any packaging and bags from frozen meats before defrosting.
- Shield thin ends of chops, steaks or chicken with foil to prevent overheating and cooking of those areas.
- Position foods in a single layer with thinner parts in the center and thicker ends around the outside of the turntable.
- After the defrost cycle, most foods will still be somewhat icy in the center when removed from the microwave. Stand food for 5-15 minutes until completely thawed.

## Frozen meals

The **SMART DEFROST FROZEN MEALS** setting is suitable for defrosting homemade frozen casseroles, curries and meat sauces.

Defrost times are based on frozen meals directly from the freezer (approx.  $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ ).

Remove frozen meal from any packaging and place into a microwave-safe container. Cover with a microwave-safe vented lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and stir food from the outside towards the center; reseal and press **START/+30 SEC** button.

For meals which contain large pieces of meat such as chicken pieces, carefully break up any thawed parts and stir or turn meat over. Frozen meals will not be hot.

Choose from the **SMART REHEAT** settings to heat meals to food safe and serving temperatures.



## Chicken

For chicken pieces; position chicken pieces in a single layer in a microwave-safe dish, plate or container.

Arrange thicker ends around the outside of the turntable. Shield thinner pieces such as wings with foil to prevent overheating and cooking.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and turn over chicken pieces. Press START/+30 SEC button to restart program.

Once program has finished, remove chicken from oven and stand 15-30 minutes to thaw completely.

For whole chickens, remove from original packaging. Shield wings and leg tips with foil.

Place chicken, breast side down onto a microwave-safe rack placed over a plate to catch the drips.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and turn chicken over. Place a strip of foil large enough to cover the breast meat and also the tail. Press START/+30 button to restart defrost program.

After defrost cycle has ended, remove chicken from microwave and discard foil. Rinse under tap water, making sure to wash the cavity well to loosen the icy core.

Place onto a clean plate and pat dry. Cover with cling film and refrigerate for 1-2 hours until completely thawed.

## Meat

The SMART DEFROST MEAT setting is suitable for defrosting meat such as beef, lamb and pork.

It is important that the frozen meat is no thicker than 2cm / ¾ inch.

Remove any packaging, foam trays and absorbent pads from the meat.

Place directly onto a microwave-safe plate or shallow dish and preferably place dish onto a microwave-safe rack or upturned bowl or mug.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and remove any defrosted meat and set aside in the refrigerator. Turn the frozen meat over and return to the microwave oven. Press START/+30 SEC button to restart program.

At the end of the program, remove meat and stand 5-15 minutes to thaw completely.

## Fish

The SMART DEFROST FISH setting is programmed to gently thaw delicate fish fillets without cooking and heating the edges.

For best results, place frozen fillets in a single layer into a microwave-safe shallow dish.

Place dish onto a microwave-safe rack or upturned bowl or mug.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and will flash “stir/turn food”.

Pause and turn fish pieces over. Cover thin ends of fish fillets with a small strip of foil and return to oven. Press START/+30 SEC button to restart program.

At the end of the program, the fish will still be somewhat icy in the center. Remove from the microwave and stand for 5-15 minutes until completely thawed.

## Soup


The SMART DEFROST SOUP setting is suitable for defrosting frozen prepared soups directly from the freezer (approx. -18°C/0°F).

Remove soup from any packaging and place into a microwave-safe bowl. Cover with a vented microwave-safe lid or microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and will flash "stir/turn food".

Pause program and break up any thawed soup. Reseal and press START/+30 SEC button.

## A BIT MORE™ BUTTON

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

One simple press of A BIT MORE™ will add a little extra cooking time.

If A BIT MORE™ is pressed and there is no previous SMART REHEAT, DEFROST or shortcut setting the microwave will default to the basic mode and add 20 seconds at 100% power.

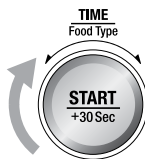
The A BIT MORE™ button can also be used after any SMART REHEAT, SMART DEFROST or shortcut setting.

## For example

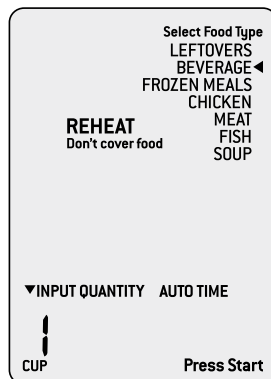
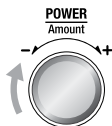
1. User presses the SMART REHEAT button.



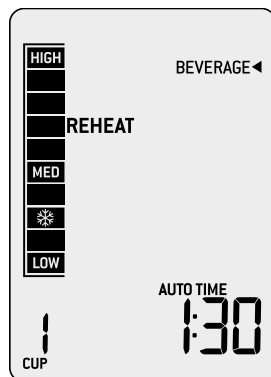
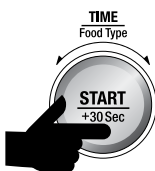
2. Using the TIME/FOOD TYPE dial, select BEVERAGE.



3. Using the AMOUNT dial select 1 Cup.



4. Press START to begin reheating.



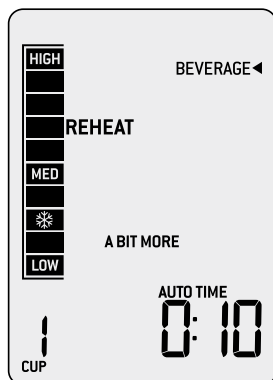
- Reheat process ends.



- Open the Microwave door, check food, and if A BIT MORE™ reheating time is required, close the door. The microwave will return to the default screen.



- Press the A BIT MORE™ button to add A BIT MORE™ cooking time. The timer will start to count down.



## NOTE

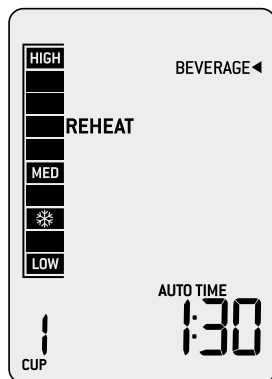
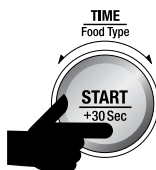
As soon as A BIT MORE™ button is pressed the microwave will start cooking.

## FAVORITE

The FAVORITE setting will record your most used and favorite reheat, defrost or shortcut setting.

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

- Begin by adjusting the power and time to your personal setting.
- Open door and press and hold FAVORITE button on shortcuts panel for 2 seconds. The FAVORITE symbol will be displayed on the LCD screen.
- Your FAVORITE shortcut is now programmed.



## NOTE

The microwave will save this setting for future use. Pressing the Favourite button next time will display your saved Favourite setting on the LCD screen. To change your Favourite setting at any time, repeat steps 1 and 2 above.

The FAVORITE button will need to be reprogrammed should there be a power failure, or if the unit is unplugged.

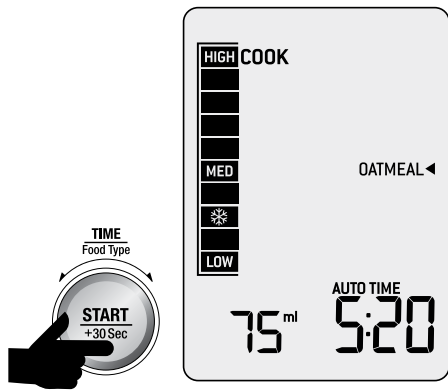
OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

Oatmeal

The shortcuts oatmeal setting is designed to gently cook your oats to tender without drying or becoming lumpy.

The shortcuts oatmeal setting uses 2 power levels, firstly 100% to get the starches activated and then 50% to gently cook to tender. This setting is suitable for both rolled and quick cook oats.

- 1. Measure oats accurately and place into a microwave-safe bowl. Do not cover the bowl.
- 2. Add corresponding water amounts.
- 3. Open the door and press OATMEAL button on the shortcuts panel.
- 4. Turn the AMOUNT dial to select desired measurement and press START to begin cooking.



- 5. Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash Stir/turn food. Pause and stir oats and press START button to continue.

Oats

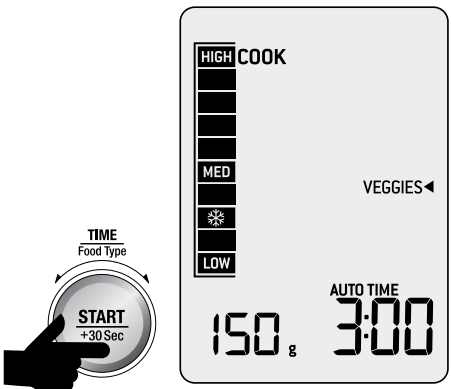
Oats	Water	Serves
75 ml (⅓ cup)	150 ml (⅔ cup)	1-2
125 ml (½ cup)	250 ml (1 cup)	2-3
250 ml (1 cup)	500 ml (2 cups)	3-4
325 ml (1½ cups)	650 ml (3 cups)	4-5
500 ml (2 cups)	1 litre (4 cups)	5-6

Veggies

The shortcuts veggies (vegetables) setting is designed to cook vegetables such as broccoli, green beans, cauliflower, zucchini, potatoes and carrots.

Cook times are based on vegetables from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

- 1. Cut vegetables into even size pieces to ensure even cooking throughout.
- 2. Weigh out veggies accurately and place into a microwave-safe bowl. Cover with a vented microwave-safe plastic lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap but do not seal.
- 3. Add 1 tablespoon of water per 100g/3.5 oz. of vegetables.
- 4. Open the door and press VEGGIES button on the shortcuts panel.
- 5. Turn the AMOUNT dial to select weight and press START to begin cooking.



- Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash Stir/turn food.
- Pause and stir veggies and press START button to continue.



## NOTE

If using frozen vegetables there is no need to add extra water.


Simply add an extra 3-5 minutes to the already programmed cook times for 500g, 700g and 1kg values.

## Rice

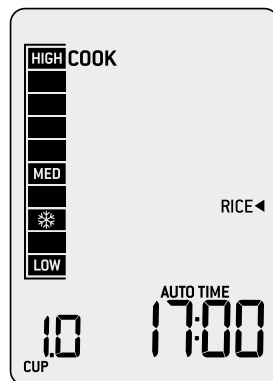
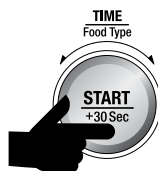
The shortcuts rice setting is designed to cook rice so the rice grains remain separate and tender.

The rice program is intelligently programed to cook your rice on 2 power levels, firstly at 100% and then at 50%.

The shortcuts rice setting is suitable for white rice such as long grain rice, arborio, jasmine and basmati.

- Measure dry rice accurately and wash well with cold water until water runs clear.
- Place into a microwave-safe bowl. Cover with a vented microwave-safe plastic lid or vented microwave-safe plastic wrap but do not seal.
- Add corresponding water amount. Water to rice ratio is based on 1.5 parts water to 1 part rice. See Rice table on this page.
- Open the door and press RICE  button on the shortcuts panel.

- Turn the AMOUNT dial to select measure and press START to begin cooking.



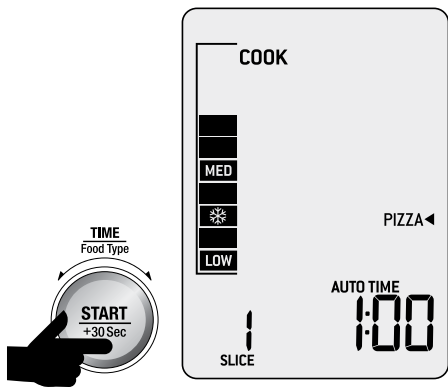
## Rice

Rice	Water	Serves
1 cup (200 g)	300 ml	2-3
1½ cups (300 g)	450 ml	4-6
2 cups (400 g)	600 ml	6-8
2½ cups (500 g)	750 ml	8-10

Pizza

The shortcuts pizza setting is designed to reheat already cooked cold pizza from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

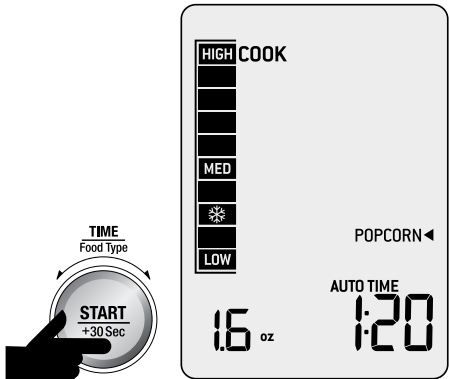
- 1. Line a microwave-safe plate with paper towel and place pizza on top. Place thicker ends towards the outside of the turntable. Do not cover plate.
- 2. Open the door and press PIZZA button on the shortcuts panel.
- 3. Turn the AMOUNT dial to select slices and press START to begin reheating.



Popcorn

The shortcuts popcorn setting is designed to pop the maximum amount of kernels in each bag.

- 1. Open door and press POPCORN button on shortcuts panel.
- 2. Turn the AMOUNT dial to select weight and press START to begin cooking.



NOTE


Never leave the microwave unattended. If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop the microwave. Overcooking can cause fire.

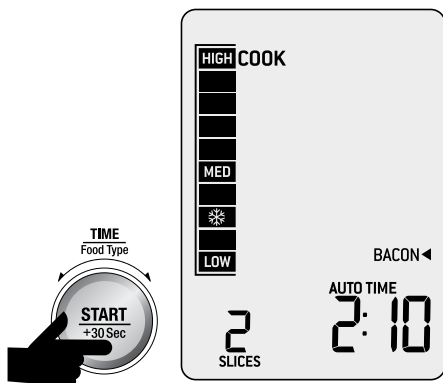
Once complete, allow popped corn to sit unopened for 2-3 minutes. Open bag carefully to prevent burns from escaping steam.

COMMON BAG (BAG UNFOLDED)	COMMON BAG WEIGHT	RECOM'D TIME
	42 g/1.6 oz	1:20 min
	70 g/2.5 oz	1:40 min
	85 g/3.5 oz	2:00 min
	100 g/4 oz	2:10 min

## Bacon

The shortcut to bacon setting is programmed to cook bacon slices.

1. In a single layer, place sliced bacon onto a microwave safe dish lined with paper towel.
2. Open the door and press **BACON**  button on shortcuts panel.
3. Turn the **AMOUNT DIAL** to select the number of bacon slices and press **START** button to begin cooking.



### NOTE

Do not use recycled paper or recycled kitchen paper towelling when cooking. Recycled paper may contain small metal or other impurities which could cause sparking and/or fire.

For best results, use parchment paper instead of paper towel.


## Melt chocolate

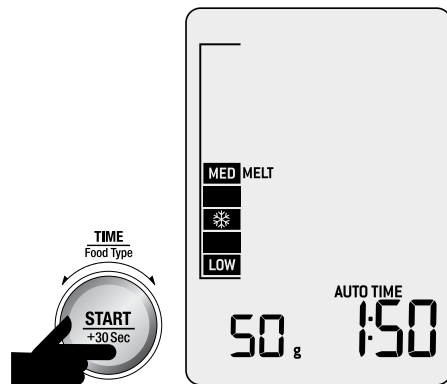
The shortcuts melt chocolate setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate.



### NOTE

The melt chocolate setting was tested with dark chocolate squares. If using other types of chocolate, check at short intervals to prevent possible seizing of chocolate.

1. Place chocolate in a suitable microwave-safe bowl and do not cover.
2. Open door and press **MELT CHOCOLATE** button on shortcuts panel. 
3. Turn **AMOUNT DIAL** to select weight and press **START** button to commence melting.
4. Halfway through the program, the microwave will beep and will flash "Stir/turn food". Pause and stir chocolate and press **START** button to continue.



### NOTE


At the end, some of the chocolate may still hold their shape; stir until completely melted and smooth.

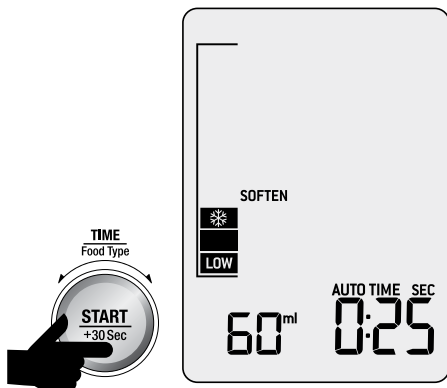
## Soften butter

The shortcuts melt chocolate setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate. The shortcuts soften butter setting is designed to soften butter so it is suitable to cream immediately in a mixer.

The soften butter setting will soften butter that has been taken directly from the refrigerator (approx. 5°C/40°F).

Cut butter as a whole piece and place on a microwave-safe plate or bowl. Do not cover.

1. Open door and press SOFTEN BUTTER button on shortcuts panel. 
2. Turn AMOUNT DIAL to select weight and press START button to commence softening.



## NOTE

The butter should be soft enough to press your finger easily into the centre. The butter should not be melted.



## Hints & Tips

### INTRODUCTION TO MICROWAVE COOKING

- Microwaves are invisible waves of electro magnetic energy similar to radio waves. Instead of being converted to sound as in a radio or mobile phones, it is converted into a heat source which heats food from the inside.
- Microwaves cook because food molecules of water, fat and sugar react to the energy provided by the microwaves. That energy is absorbed by the food causing the molecules to vibrate quickly. This movement creates friction which causes the food to heat up and therefore cook.
- The energy in a microwave is not distributed evenly throughout the cavity. The turntable rotates constantly while cooking which prevents uneven cooking.
- Microwave cooking is considered the “cool” cooking method as only the food gets hot and surrounding air stays cool.
- Microwaves are safe and economical on electricity with savings up to 50%.
- Ovens need no preheating therefore the kitchen stays cooler. Cooking is cleaner with less odors and washing up is reduced.
- Microwave ovens cook foods rapidly, some foods are better cooked in a microwave oven as they retain more flavour, texture and goodness, such as plain fish fillets, soft fruit, vegetables and fat free cakes.
- In a microwave the heat is produced INSIDE the food. In all other conventional cooking methods, heat is applied from OUTSIDE through transference of heat by convection or radiation.
- Microwave energy penetrates the food to a depth of about 25mm/1 inch. Small foods under 5cm/2 inches in diameter such as eggs are penetrated to the centre from all sides. In larger foods, energy creates heat in the outer layer; this then moves to the centre by conduction, as it does with conventional cooking.



## **SOME IMPORTANT TIPS FOR MICROWAVE COOKING**

To help equalize energy in the food so that it cooks evenly follow these helpful tips.

1. Arrange foods with varying size ends, such as chicken drumsticks and broccoli with the thicker or tougher part positioned to the outside of the dish. This ensures the parts that require more cooking will receive more energy, so the food will cook evenly.
2. Covering the dish during cooking holds in the heat and steam to speed up cooking time. Use a microwave safe lid or plastic wrap that has been vented by turning back one edge at the side of the dish to form a narrow vent to release excess steam.
3. Choose cooking dishes that are shallow and preferably have straight sides. Shallow dishes enable the food to cook faster and straight edges prevent the edges from being overcooked.
4. Arrange individual items such as ramekins or whole potatoes around the outside of the turntable. Make sure to leave space between items so the energy can penetrate from all sides.
5. Use round shaped microwave dishes. Round shapes cook more evenly than square or rectangle dishes which absorb most of the energy in the corners causing food to overcook and toughen.
6. Heat breads, biscuits or oily food on paper towel. This prevents the build up of steam between food and glass turntable, keeping surfaces crisp and dry. Cover foods with paper toweling to prevent splatters. Stir foods from the outside to centre of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed microwaving.
7. Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.

8. Elevating some types of food such as cakes, roast vegetables and dough products can be advantageous. It allows more energy to penetrate the food from all sides, base and top. Use a microwave safe plastic or ceramic rack. If a rack is unavailable, use an upturned bowl or cup to elevate plates of food.
9. Do not elevate any special browning dishes, jugs of sauce or custard, small quantities of food or mugs of beverages.
10. Internal temperatures of foods continue to rise so that they continue cooking even after they have been removed from the microwave oven. It is better to undercook food as it will continue to cook once removed from the microwave.

## **MICROWAVE UTENSILS**

- Containers, plates, dishes, etc. used in the microwave oven should always be microwave-safe. Check if stated on the underside of the utensil or contact the manufacturer.
- To test if a container, plate or dish is microwave-safe, place it into the microwave oven with 1 cup of cold water (in a microwave-safe cup) and heat on High (100%) Power for 1 minute. If the container is hot and the water is cold, the container is not suitable for microwave oven use. If the container is cold and the water is hot, then the container is suitable for microwave oven use.
- Microwave-safe cookware will not become hot by the microwave energy, but it will become hot from contact with hot food. When the food becomes hot, some of this heat is transferred to the dish. Always use oven mitts or dish towel to remove hot dishes from the microwave.
- Metal containers and utensils should not be used in the microwave oven.



## Care & Cleaning

- Remove the plug from the power outlet before cleaning.
- Keep the inside of the microwave oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the microwave oven internal walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the cavity gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the microwave oven cavity, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides of the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when cooking foods high in moisture or if the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly.
- The turntable roller and microwave oven floor should be cleaned regularly to ensure the glass turntable rotates correctly and avoids making excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the microwave with a soft damp cloth. The turntable roller may be washed in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. When removing the turntable roller from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.

- Remove odors from your microwave oven by combining a cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl, microwave on High for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your Breville Service Centre to have it replaced.
- Please do not dispose this appliance with domestic garbage; it should be taken to the appropriate disposal centre provided by the local council municipalities.
- If storing the microwave oven, press the STOP/CLEAR button, then unplug the power cord. Ensure the microwave oven is completely cool, clean and dry. Secure the roller ring and glass turntable and close the door. Do not place heavy objects on top. Store the microwave oven upright.

### BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

- Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the power outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the power outlet with another appliance.
- Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the door safety lock system will prevent the microwave from switching on.



### NOTE

If none of the above rectify the situation, then contact your Breville Service Centre. Do not try to adjust or repair the oven yourself.



# Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Microwave oven interfering with radio, TV or similar equipment.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean door and sealing surface of the oven.</li><li>• Reorient the receiving antenna of radio or television.</li><li>• Relocate the microwave oven with respect to the receiver.</li><li>• Move the microwave oven away from the receiver.</li><li>• Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.</li></ul>
Dim microwave oven light.	<ul style="list-style-type: none"><li>• When operating on low power levels, the microwave oven light may be dimmer.</li></ul>
Steam accumulating on door and hot air coming out from vents.	<ul style="list-style-type: none"><li>• During operation, steam may be produced. Most will exit through the vents, however some may accumulate around the oven door.</li></ul>

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Power cord not plugged in properly.</li><li>• Fuse blown or circuit breaker problem.</li><li>• Trouble with outlet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unplug, put the plug in again and switch on.</li><li>• Replace the fuse or reset circuit breaker.</li><li>• Have a professional check that the outlet is not faulty.</li></ul>
Microwave oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Door not closed properly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure door is shut properly.</li></ul>
Glass turntable makes noise during operation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reset and clean if necessary.</li></ul>
LCD time digit shows EA1A then V1:00 or similar information then goes to default mode.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Both A BIT MORE™ &amp; SMART REHEAT button are pressed at the same time under the default mode.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• No action required. This is normal and LCD just shows the model type and software version.</li></ul>
LCD time digit shows 00 for a short period of time then shows 1 or 0 and stays at 1 or 0.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Both A BIT MORE™ &amp; SMART REHEAT button are pressed at the same time under the default mode.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• If the LCD time digit stays at 0, send the unit back to repair.</li><li>• If LCD time digit stays at 1, Press STOP/CLEAR to set the unit back to default mode.</li></ul>

# *the Quick Touch™ Compact*

Manuel d'instructions - BMO625



**Breville®**



## Table des matières

37	Breville vous recommande la sécurité avant tout	
50	Composants	
51	Assemblage	
52	Fonctions	
-	Réglage de réchauffage intelligent	58
-	Réglage de décongélation intelligente	60
-	BOUTON A BIT MORE <sup>MC</sup>	63
-	Fonctionnement du panneau de raccourcis	65
70	Trucs & astuces	
72	Entretien & nettoyage	
73	Guide de dépannage	
74	Glossaire de traduction des TYPES D'ALIMENTS	

## 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 suivre les consignes de sécurité suivantes:

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



### AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES, DE CHOC ÉLECTRIQUE, D'INCENDIE OU DE BLESSURES ET L'EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES:

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four à micro-ondes pour la première fois.
- Lisez et respectez les "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES" contenues à la page 46.

- Cet appareil doit être relié à la terre et branché uniquement sur une prise de courant correctement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" décrites à la page 47.
- Le four à micro-ondes doit être installé et placé selon les instructions d'installation fournies à la page 51.
- Certains produits comme les œufs entiers en coquille et les récipients hermétiques- par exemple, les bocaux fermés en verre - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments, mais non pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est requise lorsque le four est utilisé par des enfants.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou a subi une chute.
- Tous les travaux de réparations doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Contactez un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ni obstruer les événements sur le four à micro-ondes.
- Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas l'utiliser à proximité de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou d'un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche de branchement ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.

- Pour nettoyer la surface de la porte et du four entrant en contact lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement un savon doux et non abrasif ou un détergent appliqué sur une éponge ou un chiffon doux. L'usage de produits chimiques corrosifs endommagera l'appareil et pourrait susciter une fuite de radiations.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la CAVITÉ du four:
  - Évitez une cuisson excessive des aliments. Surveillez attentivement l'appareil après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles qui facilitent la cuisson.
  - Enlevez les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, arrêtez et débranchez le four, et interrompez l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- Ne pas utiliser la CAVITÉ du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Afin d'éliminer tout risque de suffocation chez les enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche du four à micro-ondes.
- Ne placez pas le four à micro-ondes sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre, sèche et exempte de toute substance.
- Ne placez pas le four à micro-ondes sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique, et évitez qu'il touche un four chaud.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour faciliter une bonne circulation d'air (voir page 51, Installation point 2).
- N'installez pas votre micro-ondes dans une armoire de cuisine ou un espace clos car il surchauffera. (en page 51).

- Faites toujours fonctionner le four à micro-ondes sur une surface résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu ou près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- N'utilisez pas le micro-ondes sur une surface métallisée comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un évier.
- N'utilisez pas le four si l'entraîneur de plateau et le plateau tournant en verre ne sont pas en place. Veillez à ce que le plateau en verre soit correctement placé dans les encoches de l'entraîneur de plateau.
- Le four à micro-ondes n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou une télécommande.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans aliments ou eau dans la cavité du four. Le faire fonctionner quand il est vide pourrait l'endommager.
- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Assurez-vous toujours que le four à micro-ondes est débranché avant de tenter de le déplacer, ou lorsqu'il n'est pas utilisé, laissé sans surveillance ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret (page 72).
- Éteignez toujours le micro-ondes en pressant le bouton ARRÊT/ANNULER et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le en pressant le bouton ARRÊT/ANNULER, puis débranchez-le de la prise électrique.
- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent parfois chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans aucun signe apparent. CELA POURRAIT ENTRAINER UN DÉBORDEMENT DU LIQUIDE BOUILLANT LORSQUE VOUS REMUEZ LA SURFACE OU Y INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE.



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon, s'il ne fonctionne pas bien ou a subi une chute. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil, débranchez-le et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Ne l'utilisez que pour les applications auxquelles il est destiné. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule, un bateau ou un avion en mouvement.
- Nous recommandons également le branchement dans un circuit indépendant dédié uniquement au four à micro-ondes.
- L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit les risques de blessures ou dommages résultant du fait de trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou un homme de service d'installer une prise de courant près de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Installez l'appareil à une distance d'au moins 5 cm des murs, rideaux ou tout autre matériel sensible à la chaleur ou à la vapeur, et laissez suffisamment d'espace sur le dessus et tout autour de l'appareil pour faciliter une bonne circulation d'air.
- Ne débranchez pas l'appareil de la prise murale en tirant sur le cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil et n'interférez pas avec le cordon d'alimentation ou la prise électrique lorsque l'appareil est en marche.

- Enroulez le cordon sans trop le tendre lorsque vous rangez le four à micro-ondes. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- A short power-supply cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Do not use extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service man install an outlet near the appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Position the appliance at a minimum distance of 2 inches away from side walls and 8 inches from top, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not disconnect the microwave oven from the power supply by pulling on the cord to unplug from the power outlet.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power supply outlet while the unit is operating.
- When storing the microwave oven loosely wind the cord. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- La vitre du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire que le verre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle tombe ou est heurtée violemment, elle peut se briser ou s'affaiblir et éventuellement se craqueler en mille miettes sans cause apparente.

## **MESURES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES**

- Après chaque utilisation, essuyez la cavité du four avec un chiffon doux et humide. Des résidus alimentaires ou gras laissés à l'intérieur du four peuvent le faire surchauffer, fumer ou s'enflammer.

- Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement et essuyez toutes éclaboussures laissées dans la cavité du four. Le fait de ne pas garder votre four propre peut entraîner une détérioration de la surface, affectant ainsi la durée de vie du four et, éventuellement, causant un risque de danger.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Faire sécher la nourriture ou les vêtements, réchauffer les maniques, pantoufles, éponges, chiffons humide ou autres peut causer un risque de blessure, de brûlure ou d'incendie.
- Avant de préparer et de faire chauffer ou cuire les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous d'utiliser des contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes.
- Surveillez en tout temps les aliments et les liquides qui chauffent ou cuisent dans le micro-ondes, car il y a toujours une possibilité que le contenant prenne feu.
- L'utilisation de contenants en verre ou en plastique compatibles au micro-ondes doit se faire en respectant strictement les recommandations du fabricant.
- Afin d'assurer une bonne rotation du plateau et une cuisson uniforme des aliments, les contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes ne doivent pas excéder la largeur du plateau tournant en verre.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides directement sur le plateau de verre. Mettez-les dans un contenant compatible au micro-ondes que vous déposerez sur le plateau tournant.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides dans des contenants en plastique ou en papier (sacs), à moins que ceux-ci soient reconnus compatibles au micro-ondes par le fabricant. Cela évitera un risque d'explosion ou d'incendie.
- Des agrafes ou attaches métalliques doivent être retirées de l'emballage, car elles pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier recyclé ou d'essuie-tout lors de la cuisson, car le papier recyclé peut contenir de fines particules métalliques ou autres impuretés qui pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.

- N'utilisez pas de contenants ou ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes, car ils pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier aluminium de qualité alimentaire dans le four à micro-ondes, car il pourrait provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- Assurez-vous d'avoir retiré les couvercles ou bouchons des plats contenant les aliments et/ou liquides avant de les mettre dans le four à micro-ondes.
- Retirez les couvercles ou bouchons des biberons et petits pots pour bébé avant de les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Pour éviter les risques de brûlure, remuez le contenu ou agitez délicatement le récipient et vérifiez la température avant de servir.
- Assurez-vous toujours d'avoir vérifié la température des boissons ou aliments réchauffés ou cuits dans le micro-ondes avant de les consommer ou de les servir.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le micro-ondes d'autres façons que celles décrites dans ce manuel d'instructions.
- Certains contenants et/ou assiettes peuvent sembler convenir au micro-ondes, mais s'ils sont enduits d'une couche de glacié, cette couche absorbera l'énergie des micro-ondes, surchauffera et fera craqueler le contenant. Le glacié empêchera aussi les aliments de chauffer ou de cuire.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans un contenant en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité de feu.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes.
- Lorsque vous retirez les aliments ou boissons du micro-ondes, laissez-les refroidir suffisamment avant de les manipuler ou les servir. Vérifiez s'il sont à la bonne température avant de les consommer ou les servir, particulièrement aux enfants, handicapés ou personnes âgées.

- Si vous faites cuire de la viande, de la volaille ou du poisson, assurez-vous toujours qu'ils soient bien cuits et mesurés avec un thermomètre approprié pour prévenir le risque de maladies d'origine alimentaire.
- Ne faites pas cuire de maïs soufflé dans le micro-ondes, à moins que l'emballage du fabricant le permette expressément. Certains grains de maïs non éclatés pourraient surchauffer et brûler lors de la cuisson.
- Ne faites cuire aucun aliment recouvert d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huîtres, etc.) sans avoir au préalable percé cette membrane à plusieurs reprises avec une fourchette ou un autre ustensile semblable.
- Les pochettes, sacs de cuisson ou autres doivent toujours être ouverts, percés ou aérés selon les directives inscrites sur l'emballage. Sinon, ils pourraient éclater et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Laissez toujours refroidir les aliments emballés avant d'ouvrir ou de manipuler le contenant. Soyez extrêmement prudents lorsque vous ouvrez les sacs, pochettes, couvercles ou contenants, car la vapeur, les aliments ou les liquides chauds pourraient s'en échapper et causer des brûlures ou des blessures.
- Les œufs à la coque ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans le micro-ondes, car ils peuvent exploser durant ou après la cuisson ou après les avoir retirés du micro-ondes.
- Faites preuve de prudence lorsque vous faites griller des aliments à forte teneur en huile, comme les noix de pin et les noix, car ils peuvent prendre feu. Si cela se produit, veuillez garder la porte du four fermée, éteindre et débrancher l'appareil jusqu'à ce que la flamme soit éteinte.
- Ne faites pas chauffer de l'huile ou du gras dans le micro-ondes, car cela peut faire surchauffer le micro-ondes et/ou l'huile et prendre feu.

- Si vous voyez de la fumée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous voyez des étincelles, flammèches ou clignotements dans les four, appuyez sur le bouton ARRÊT/ANNULER et remédiez au problème ou contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



### **ATTENTION**

LES LIQUIDES OU ALIMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CHAUFFÉS DANS DES CONTENANTS FERMÉS HERMÉTIQUEMENT, CAR ILS SONT SUSCEPTIBLES D'EXPLOSER.

## **PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES**

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement du dispositif de verrouillage de sécurité.
- Ne placez pas d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne laissez jamais des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne faites pas fonctionner pas le four si la porte ou les joints d'étanchéité sont endommagés. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés:
  - (1) la porte (déformée);
  - (2) les charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés);
  - (3) les joints de porte et surface d'étanchéité.
- Ne mettez aucun objet entre la porte et l'embrasure de porte du four à micro-ondes.

- Les réparations et réglages de votre four doivent être faits uniquement par un personnel dûment qualifié pour ce faire.

## LIQUIDES SURCHAUFFÉS

Pour réduire les risques de blessures corporelles:

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et en cours de réchauffage.
- N'utilisez pas un récipient à parois droites avec une embouchure étroite.
- Après le réchauffage, laissez reposer le récipient dans le micro-ondes quelques instants avant de le retirer du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou autre ustensile dans le récipient.

## INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

- Cet appareil doit être relié à la terre. Si un court-circuit survient, la liaison à la terre réduira le risque d'électrocution en laissant le courant électrique s'échapper par un fil. Cet appareil est muni d'un cordon avec fil de liaison à la terre et fiche reliée à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise électrique installée correctement et reliée à la terre.



## AVERTISSEMENT

UNE MAUVAISE INSTALLATION DE LA PRISE DE LIAISON À LA TERRE PEUT ENTRAÎNER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

- Consultez un électricien qualifié ou un homme de service si les instructions de liaison à la terre ne sont pas bien comprises, ou si un doute persiste quant à la liaison à la terre adéquate de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou un homme de service d'installer une prise près de l'appareil.



## NOTE

- N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil.

## INTERFÉRENCE AVEC LES ONDES RADIO

- Faire fonctionner le micro-ondes peut causer de l'interférence à votre radio, téléviseur ou équipement similaire.
- En cas d'interférence, prenez les mesures suivantes pour la réduire ou l'éliminer:
  - Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
  - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
  - Relocalisez le micro-ondes en fonction des appareils.
  - Éloignez le micro-ondes du récepteur.
  - Branchez le micro-ondes dans une prise électrique individuelle de façon à ce que le récepteur et le micro-ondes soient branchés sur des circuits différents.

- Cet appareil a été testé et trouvé conforme à l'article 18 du Règlement de la FCC (Federal Communications Commission). Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) l'appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes; et (2) l'appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement indésirable.

### REMARQUE

Toute modification de l'appareil non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité peut annuler votre droit d'utilisation de cet appareil.



### NOTE

L'appareil génère, utilise et est susceptible d'émettre des fréquences radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé conformément au présent manuel d'instructions, il peut provoquer des interférences avec les communications radio.



Cependant, il est impossible de garantir que l'appareil ne provoquera pas d'interférences dans une installation spécifique.

Si l'appareil provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou de télévision, essayez de le mettre hors tension, puis de le rallumer. Si ce test prouve que l'appareil provoque des interférences nuisibles, corrigez le problème en prenant l'une des mesures ci-dessous: réorientez l'antenne de réception; augmentez l'espace qui sépare l'appareil du récepteur; branchez l'appareil à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté. Pour obtenir de l'aide, consultez votre détaillant ou un technicien expérimenté en radio/télé.

## SPÉCIFICATIONS

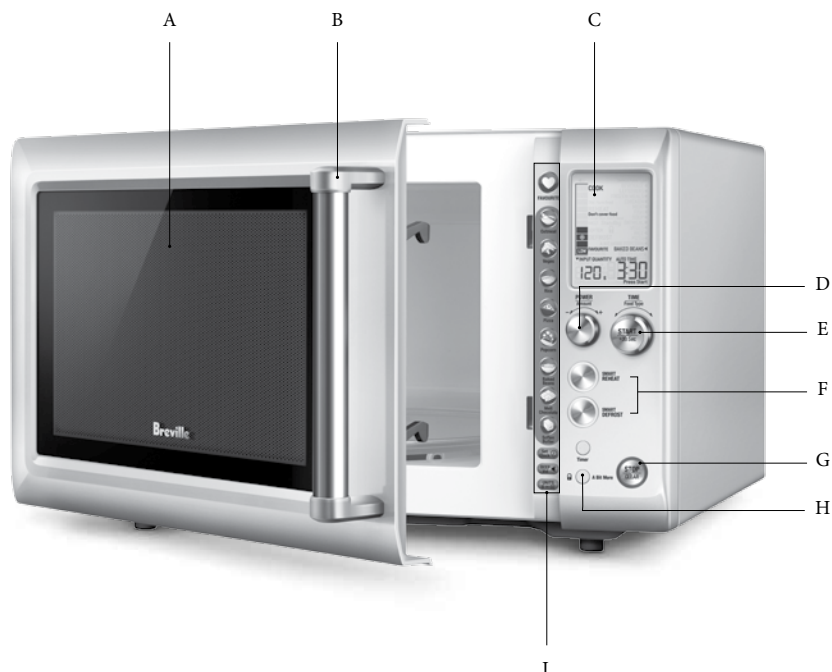
<b>Consommation D'énergie</b>	120V ~ 60Hz 1500W
<b>Puissance De Sortie</b>	1000W 2450MHz
<b>Dimensions externes</b>	306 mm (H) 513 mm (L) 443 mm (P) avec poignée 397 mm (P) sans poignée
<b>Diamètre du plateau tournant</b>	315 mm
<b>Poids net</b>	Environ. 15kg
<b>Capacité du four</b>	1,1 pi <sup>3</sup>

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Composants



- A. Porte vitrée
- B. Poignée de la porte  
Tirez la poignée pour ouvrir la porte.
- C. Écran ACL
- D. Cadran PUISSANCE/QUANTITÉ  
Tournez le cadran pour régler la puissance, le poids et la quantité correspondant au type d'aliments sélectionné.
- E. Bouton de DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30 & cadran MARCHÉ/TYPE D'ALIMENTS/TEMPS  
Chaque pression du bouton ajoute un intervalle de 30 secondes à la puissance 100%. Tournez le cadran pour choisir le type d'aliments ou le temps.
- F. Boutons de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT & DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE  
Vous permettent de choisir parmi une variété de types d'aliments avec niveaux prédéterminés de temps et de puissance, selon les poids sélectionnés.
- G. Bouton ARRÊT/ANNULER  
Appuyez une fois pour faire une pause sans annuler le programme. Appuyez deux fois pour annuler l'affichage.
- H. Bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> & VERROUILLAGE POUR ENFANTS  
Appuyez une fois pour prolonger quelque peu le cycle de cuisson. Maintenez enfoncé 3 secondes pour activer le verrouillage pour enfants.
- I. Panneau de raccourcis  
Consultez la section Fonctionnement pour plus de détails.



## Assemblage

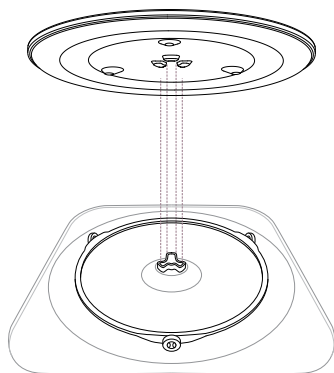
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles de l'appareil. Déballiez soigneusement le four à micro-ondes et gardez le matériel d'emballage jusqu'à ce que vous ayez en mains toutes les pièces de l'appareil et qu'il soit bien assemblé. Nous vous suggérons de conserver en lieu sûr le matériel d'emballage, au cas où vous désiriez remballer le produit pour l'expédier.

Pour enlever la poussière accumulée lors de l'emballage, lavez l'entraîneur de plateau et le plateau tournant en verre à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

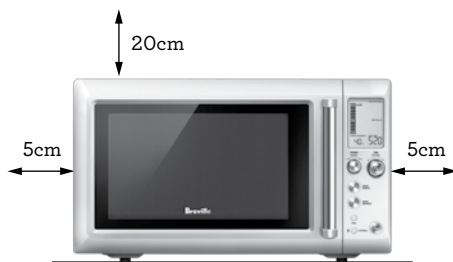
### ASSEMBLER LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE

1. Insérez l'entraîneur de plateau à l'endroit prévu à l'intérieur du four à micro-ondes.
2. Déposez le plateau tournant en verre sur l'entraîneur de plateau, en faisant coïncider les encoches de la partie centrale.



### INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ DU MICRO-ONDES

1. Choisissez une surface plane et propre qui offre suffisamment d'espace pour les événements d'entrée et/ou de sortie.
2. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre le mur. Un espace d'au moins 10 cm est requis entre le micro-ondes et les murs adjacents.
  - Laissez un espace d'au moins 20 cm au-dessus du micro-ondes.
  - Ne pas retirer les pieds en dessous du micro-ondes.
3. Le fait de bloquer les événements d'entrée et de sortie peut endommager le micro-ondes.
4. Placez le micro-ondes aussi loin que possible de vos appareils radio & télé.
5. Le fonctionnement du micro-ondes peut causer de l'interférence aux ondes radio et télé.
6. Branchez votre micro-ondes dans une prise électrique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
7. Le micro-ondes ne doit pas être installé dans une armoire.





## Fonctions

### RÉGLER L'HORLOGE

Appuyez sur RÉGLER L'HORLOGE sur le panneau de raccourcis.



L'heure par défaut est 12hr. Les chiffres clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés.

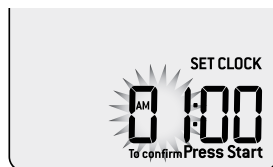


Tournez le cadran TEMPS pour choisir le système horaire de 12hr ou de 24hr. Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.



### Régler l'horloge - Affichage sur 12 heures

L'heure par défaut est 1.00. Les chiffres clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés.



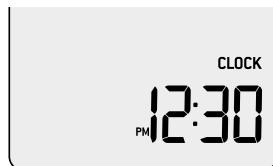
Tournez le cadran TEMPS pour ajuster les heures. De 12.00 à 11.59, le symbole AM apparaîtra. De 12.00 à 11.59, le symbole PM apparaîtra. Pressez le bouton MARCHE pour confirmer.



Les minutes clignotent à leur tour pour indiquer qu'elles peuvent être ajustées. Tournez le cadran TEMPS pour ajuster les minutes, puis presser le bouton MARCHE pour confirmer.



L'écran de veille fait maintenant place à l'horloge avec affichage horaire sur 12 heures.

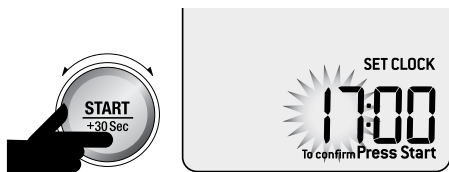


## Régler l'horloge - Affichage sur 24 heures

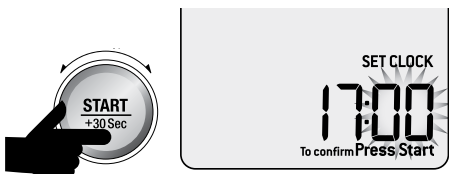
L'heure par défaut est 1.00. Les chiffres clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés.



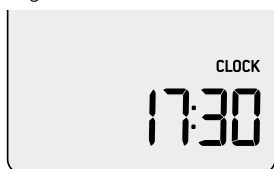
Tourner le cadran TEMPS pour ajuster les heures. Appuyez sur MARCHE pour confirmer.



Les minutes clignotent pour indiquer qu'elles peuvent être ajustées. Tournez le cadran TEMPS pour ajuster les minutes, puis pressez le bouton MARCHE pour confirmer.



L'écran de veille fait maintenant place à l'horloge avec affichage horaire sur 24 heures.



### NOTE

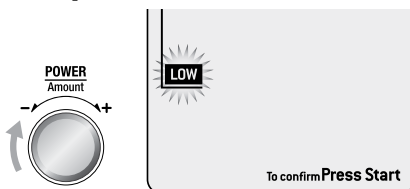
Pour afficher l'horloge avant que le mode veille soit activé, pressez et maintenez le bouton ARRÊT/ANNULER durant 2 secondes.

## RÉGLER LE VOLUME SONORE

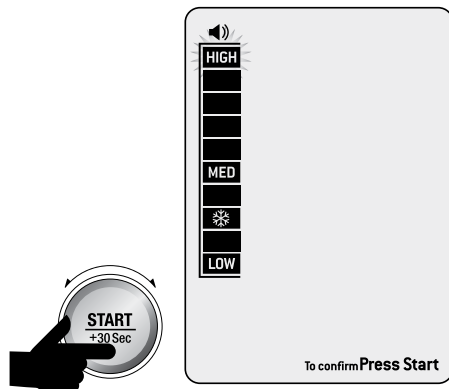
Pressez BIP VOL sur le panneau de raccourcis.



Le volume par défaut est BAS.



Tournez le cadran PUISSANCE pour choisir le volume BAS, MOYEN ou ÉLEVÉ. Chaque position fera entendre le volume du bip sélectionné. Pressez MARCHE pour confirmer.



### NOTE

Si vous omettez d'appuyer sur MARCHE pour confirmer le volume du bip, le volume par défaut sera celui sélectionné après 1 minute.

## RÉGLER LA CONVERSION D'UNITÉS DE POIDS

Pressez UNITÉS sur le panneau de raccourcis.

UNITÉS  
g or oz

Les onces (oz) clignoteront pour indiquer qu'elles peuvent être ajustées. Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour choisir entre onces (oz) et grammes (g). Pressez le bouton MARCHE pour confirmer.

### Conversion des unités de poids durant l'opération

Lorsque le poids est affiché sur l'écran, tel qu'indiqué ci-dessous pour le réglage SMART REHEAT CHICKEN (Réchauffage du poulet), pressez UNITÉS sur le panneau de raccourcis pour convertir le poids de grammes (g) à onces (oz).

UNITÉS  
g or oz x 1



## RÉGLER LE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Pressez et tenez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>

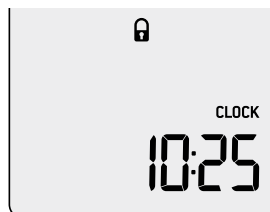


A Bit More

durant 3 secondes. Le symbole du VERROUILLAGE POUR ENFANTS apparaîtra sur l'écran ACL. L'horloge sera aussi affichée si elle a été réglée.



PRESSEZ & TENEZ  
3 SECONDES



Pour déverrouiller le micro-ondes, pressez et tenez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> 3 secondes. Le symbole de VERROUILLAGE POUR ENFANTS disparaîtra de l'écran ACL et le micro-ondes sera à nouveau fonctionnel.

## MODE ATTENTE

Lorsque le micro-ondes a été inactif pendant 1 minute, le mode ATTENTE sera activé. Le rétroéclairage de l'écran ACL disparaîtra et les boutons ne seront plus allumés.



*Mode Attente (Standby) lorsque l'horloge n'est pas réglée.*

Lorsque l'horloge aura été réglée, le mode ATTENTE ne sera plus affiché sur l'écran ACL.



*Mode Attente (Standby) lorsque l'horloge a été réglée.*

Pour sortir du mode ATTENTE, appuyez sur un des boutons, tournez un des cadrans ou ouvrez la porte.

## MINUTERIE DE CUISINE INDÉPENDANTE

La minuterie de cuisine indépendante peut être utilisée comme compte à rebours ou compte progressif.

### Régler le compte à rebours

Appuyez sur MINUTERIE sur le panneau de commandes.



Le temps par défaut est 00:00.



Les chiffres clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés. Tournez le cadran MARCHE pour régler le temps désiré en secondes, minutes et heures, puis pressez MARCHE pour débiter.



Le compte à rebours débutera. Pour faire une pause, pressez une fois ARRÊTER/ANNULER. Pour désactiver la minuterie et retourner à l'écran par défaut, pressez deux fois ARRÊTER/ANNULER.



Lorsque le compte progressif sera terminé, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot "End" (terminé) clignotera sur l'écran.



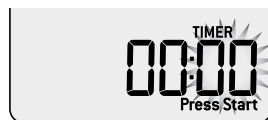
### Régler le compte progressif

Appuyez sur MINUTERIE sur le



panneau de commandes.

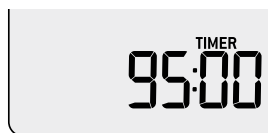
Le temps par défaut est 00:00.



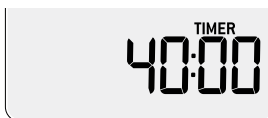
Les secondes clignoteront pour indiquer qu'elles peuvent être ajustées. Pressez MARCHE pour débiter.



Le compte progressif maximal est 95:00 (95 minutes).



Le compte progressif s'activera jusqu'à 95 minutes. Pour faire une pause, pressez ARRÊT/ANNULER une fois. Pour désactiver la minuterie et retourner à l'écran par défaut, pressez ARRÊT/ANNULER deux fois.



Après 95 minutes, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot "End" (terminé) clignotera sur l'écran ACL.



### NOTE

Le mot END (terminé) restera affiché durant 1 minute avant de retourner à l'écran par défaut.

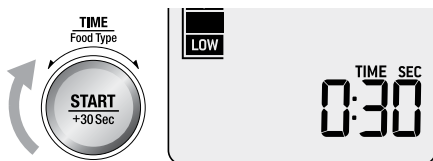
## AJUSTER LE TEMPS ET LE NIVEAU DE PUISSANCE

Sélectionnez différents temps et niveaux de puissance en tournant simplement les cadrans TEMPS et PUISSANCE.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes (95:00). Dix (10) niveaux de puissance sont disponibles.

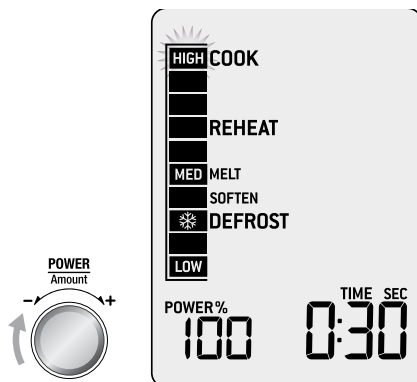
### Tourner le cadran TEMPS

Tournez le cadran TEMPS pour ajuster le temps. Le temps par défaut est 30 secondes.

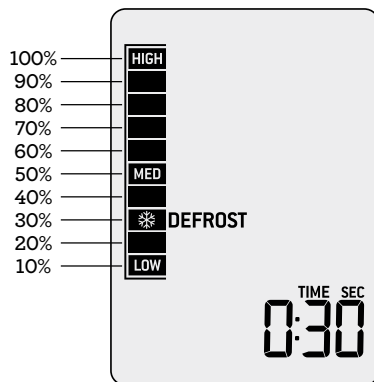


### Tourner le cadran PUISSANCE

Tournez le cadran PUISSANCE en sens horaire. Le mot HIGH (élevé) clignotera et 100% sera affiché.



En tournant le cadran PUISSANCE en sens antihoraire, le NIVEAU DE PUISSANCE décroîtra par tranches de 10%, de 100% à 10%.



### NOTE

En tournant le cadran PUISSANCE en sens horaire ou antihoraire, les mots MELT (faire fondre) et SOFTEN (ramollir) apparaîtront durant 2 secondes sur l'écran ACL, puis disparaîtront.



## AJUSTER MANUELLEMENT LA PUISSANCE & LE TEMPS (RÉGLAGES INTELLIGENTS & RÉGLAGES DE RACCOURCIS)

Les réglages intelligents et les réglages de raccourcis ont des temps de cuisson et des niveaux de puissance prédéterminés, pour obtenir de meilleurs résultats. Cependant, si vous le désirez, il est possible d'ajuster la puissance et le temps durant le cycle de cuisson.



### NOTE

Le fait d'ajuster le niveau de puissance durant la cuisson n'en altérera pas la durée. L'échelle de puissance indiquera le niveau de puissance de cuisson, incluant les programmes où des niveaux de puissance différents sont utilisés. Il est très normal, durant ces programmes, de voir l'échelle de puissance changer durant le cycle de cuisson.

## DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30

Pressez le bouton MARCHE/+30 pour commencer instantanément la cuisson durant 30 secondes à la puissance 100%. Chaque pression du bouton augmentera le temps de cuisson de 30 secondes.

## CUISSON TERMINÉE

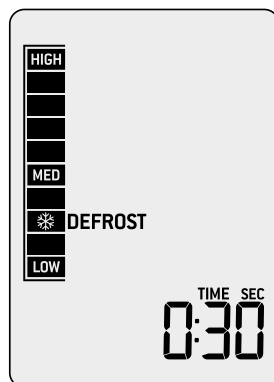
A la fin du cycle de cuisson, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot "End" (terminé) clignotera sur l'écran ACL.

Le mot "End" clignotera durant 1 minute ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.



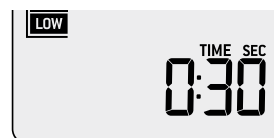
## ARRÊT/ANNULER

Pressez une fois le bouton ARRÊT/ANNULER pour faire une pause de la fonction courante. Pressez deux fois pour annuler et retourner à l'écran par défaut.



Lorsque l'écran par défaut apparaît, pressez une fois sur le bouton ARRÊT/ANNULER et tenez-le 2 secondes pour afficher l'horloge.

Pour retourner à l'écran par défaut, pressez un des boutons ou tournez un des cadrans ou ouvrez la porte.

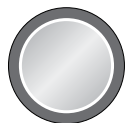


## RÉGLAGES INTELLIGENTS

Choisissez parmi RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT et DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE.



**SMART  
REHEAT**



**SMART  
DEFROST**

Sélectionnez parmi une liste d'aliments d'usage commun et pressez MARCHE. Le micro-ondes réglera automatiquement le temps et le niveau de puissance selon la quantité sélectionnée.

### RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

Le réglage de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT utilise de bas niveaux de puissance pour réchauffer délicatement les aliments sans les assécher ni trop les cuire.

Ce réglage réchauffera vos aliments à la température idéale de service.

Pressez le bouton RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT pour activer le réglage; le micro-ondes bipera une fois.



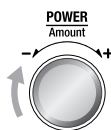
**SMART  
REHEAT**

Tournez le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENT pour sélectionner le type d'aliment.

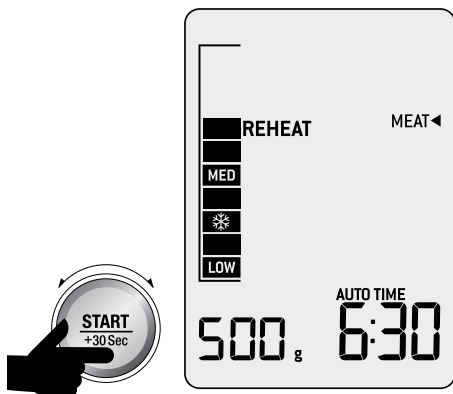
En tournant le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENT, la flèche se déplacera et pointerà vers le type d'aliment sélectionné.



Une fois le TYPE D'ALIMENT choisi, tournez le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.



Pressez le bouton MARCHE pour commencer le réchauffage.



Tous les TYPES D'ALIMENT non sélectionnés, les messages Press Start et Input Quantity disparaîtront de l'écran ACL. Le TEMPS apparaîtra et le compte à rebours débutera.



#### NOTE

Pendant que le micro-ondes chauffe, le temps peut être augmenté ou diminué. Cela n'affectera pas le poids ou la quantité sélectionnés.

## POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

### Boissons

Ce réglage permet de réchauffer les boissons chaudes comme le café et le thé qui ont été refroidies.

Il convient à un format de 200 ml/7 oz, à la température de la pièce.

Ce réglage réchauffera votre boisson à environ 60°C - 65°C/140°F - 150°F, soit la température idéale pour la boire immédiatement.

Soyez conscient que les boissons qui surchauffent peuvent vous échauder ou vous brûler.

Placez toujours votre tasse sur le pourtour du plateau tournant.

Remuez les boissons chaudes et laissez-les reposer 1-2 minutes avant de les boire.

### Restes d'aliments

Ce réglage permet de réchauffer les restes d'aliments laissés au réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Une assiette d'aliments équivaut à 300 g (10 oz).

Pour un réchauffage uniforme, mettez les aliments dans une assiette ou un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle allant au micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et remuez, puis scellez à nouveau et pressez le bouton MARCHE/+30 SEC.

### Viande

Ce réglage sert à réchauffer la viande déjà cuite.

Le temps de réchauffage est basé sur la viande sortie directement du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le micro-ondes bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et remuez, puis scellez et pressez le bouton MARCHE/+30 SEC.

### Poisson

Ce réglage sert à réchauffer le poisson déjà cuit.

Le temps de réchauffage est basé sur du poisson directement sorti du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Il est conçu pour réchauffer lentement le poisson sans que les extrémités soient séchées ou trop cuites.

Disposez le poisson en une seule couche dans un plat peu profond allant au micro-ondes.

Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le micro-ondes bipera et le message Stir/Turn food (remuer/tourner) clignotera. Faites une pause et tournez délicatement le poisson. Scellez à nouveau et pressez le bouton MARCHE/+30 SEC.

## Soupe

Ce réglage sert à réchauffer la soupe en conserve qui est à la température de la pièce. Mettez la soupe dans un bol allant au micro-ondes et couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le micro-ondes bipera et le message Stir/Turn food (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et remuez de l'extérieur vers le centre. Scellez à nouveau et pressez le bouton MARCHE/+30 SEC.

Lorsque vous réchauffez une soupe froide sortie du réfrigérateur (environ 5°C/40°F), ajoutez 1-2 minutes au temps de réchauffage.

## DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

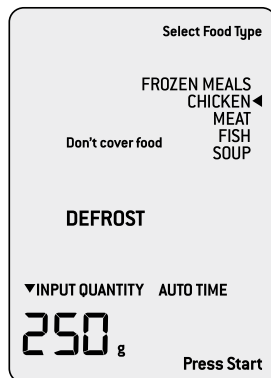
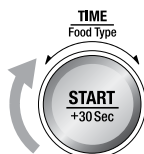
Le réglage de décongélation intelligente est conçu pour dégeler lentement les aliments sans que les bords soient trop cuits ou séchés.

Pressez le bouton DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE pour activer ce réglage. Le micro-ondes bipera une fois.

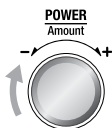
Tournez le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENT pour sélectionner le type d'aliment.



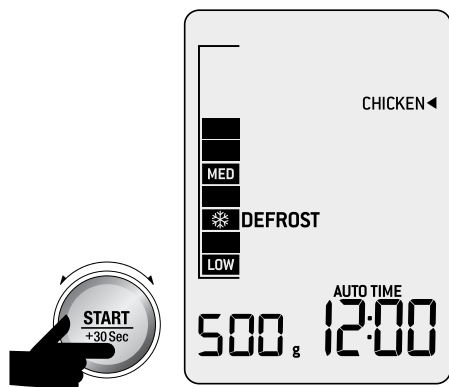
En tournant le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENT, la flèche se déplacera et pointera vers le type d'aliment sélectionné.



Une fois que vous aurez choisi le type d'aliment, tournez le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.



Pressez **MARCHE** pour débiter la décongélation.



Tous les types aliment non sélectionnés et les messages Press Start et Input Quantity s'effaceront, le **TEMPS** apparaîtra et le compte à rebours débutera.



## NOTE

Pendant le cycle de décongélation, le temps peut être augmenté ou diminué. Cet ajustement n'affectera aucunement le poids et la quantité sélectionnés.

## POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Les temps de décongélation s'appliquent aux aliments qui ont été dans le congélateur au moins 24 heures et maintenus à une température de  $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$  ou moins.

- Lorsque vous congelez de la viande, de la volaille ou du poisson, enveloppez-les dans une pellicule plastique, un sac ou des contenants de bonne qualité.
- Congelez toujours la viande en une seule couche d'au plus 2 cm/3/4 po d'épaisseur.
- Pour séparer la viande, comme les morceaux de poulet ou les steaks, insérez une feuille de papier ciré ou une pellicule plastique entre chaque couche.
- Pour de meilleurs résultats, façonnez la viande hachée en un beigne avant de la congeler.

- Assurez-vous que tout l'air a été enlevé et que l'emballage a été scellé soigneusement.
- Identifiez le genre d'aliments, les coupes de viande, la date et le poids.
- Retirez tout l'emballage ou les sacs avant de décongeler les aliments.
- Enveloppez les extrémités les plus minces des côtelettes, steaks ou poulet avec du papier aluminium pour les empêcher de trop chauffer/cuire.
- Disposez les aliments en une seule couche, en plaçant les parties les plus minces au centre et les plus épaisses sur le pourtour du plateau tournant.
- Après le cycle de décongélation, la plupart des aliments seront encore quelque peu gelés au centre lorsque retirés du micro-ondes. Laissez-les reposer 5-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient complètement dégelés.

## Mets congelés

Le réglage de **DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE** pour **METS CONGELÉS (FROZEN MEALS)** sert à dégeler les ragoûts, les currys et sauces à la viande.

Le temps de décongélation est basé sur des mets congelés sortis directement du congélateur (environ  $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ ).

Retirez l'emballage et placez les mets congelés dans un contenant allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et remuez les aliments de l'extérieur vers le centre, scellez à nouveau et pressez le bouton **MARCHE/+30 SEC**.

Pour des mets contenant de gros morceaux de viande comme le poulet, brisez délicatement les parties gelées et remuez ou tournez-les. Les mets ne seront pas très chauds.

Choisissez parmi les réglages de **RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT** pour réchauffer les mets à la température requise.

## Poulet

Pour les morceaux de poulet; disposez-les en une seule couche dans un plat, une assiette ou un contenant allant au micro-ondes.

Placez les extrémités les plus épaisses sur le pourtour de l'assiette ou du contenant. Enveloppez les parties plus minces de papier aluminium pour les empêcher de trop cuire.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et tournez les morceaux de poulet. Pressez le bouton MARCHE/+30 SEC pour redémarrer le programme.

À la fin du cycle, retirez les morceaux de poulet et laissez reposer 15-30 minutes pour dégeler complètement.

Pour un poulet entier, retirez l'emballage original et enveloppez les ailes et les pattes de papier aluminium.

Déposer le poulet, côté poitrine vers le bas, sur une grille pour micro-ondes placée sur assiette pour récupérer les jus.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et tournez le poulet. Utilisez une feuille de papier aluminium assez grande pour recouvrir la poitrine et le croupion. Pressez le bouton MARCHE/+30 pour redémarrer le programme de décongélation.

À la fin du cycle de décongélation, retirez le poulet du micro-ondes et jetez le papier aluminium. Rincez-le bien en vous assurant que l'intérieur n'est plus gelé.

Déposez sur une assiette propre et épongez le poulet. Couvrez d'une pellicule plastique et réfrigérez 1-2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement dégelé.

## Viande

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE pour VIANDE (MEAT) sert à décongeler la viande hachée ou coupée en dés, comme le bœuf, l'agneau ou le porc).

Il est important que la viande congelée n'excède pas 2 cm (¾ po) d'épaisseur.

Retirez l'emballage, le dessous en mousse de polystyrène et le papier absorbant de la viande.

Déposez directement sur une assiette ou un plat peu profond allant au micro-ondes et, de préférence, un plat déposé sur une grille à micro-ondes, un bol ou un mug renversé.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause, retirez la viande qui est dégelée et réservez-la au réfrigérateur. Tournez le reste de la viande congelée et remettez-la au micro-ondes. Pressez le bouton MARCHE/+30 SEC pour reprendre le programme.

À la fin du cycle, retirez la viande et laissez-la reposer 5-15 minutes pour la laisser dégeler complètement.

## Poisson

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE pour POISSON (FISH) sert à dégeler lentement les filets de poisson délicats sans chauffer ou cuire les extrémités.

Pour de meilleurs résultats, disposez les filets congelés en une seule couche dans un plat peu profond allant au micro-ondes.

Déposez le plat sur une grille à micro-ondes, un bol ou un mug renversé.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et tournez les morceaux de poisson. Couvrez la partie mince des filets avec du papier aluminium et remettez-les dans le micro-ondes. Poursuivez en pressant le bouton MARCH/+30 SEC.

À la fin du cycle de décongélation, le poisson sera encore un peu gelé au centre. Retirez-le du four et laissez-le reposer 5-15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit complètement dégelé.

## Soupe

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE pour SOUPE sert à dégeler les soupes sorties directement du congélateur (environ -18°C/0°F).

Retirez la soupe de son emballage et mettez-la dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de décongélation, le micro-ondes bipera et "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera.

Faites une pause et brisez les morceaux congelés de la soupe, si nécessaire. Scellez à nouveau et pressez le bouton MARCHE/+30 SEC.

## BOUTON A BIT MORE<sup>MC</sup>

Utilisez cette fonction lorsque la cuisson est terminée mais que les aliments ne sont pas assez cuits ou chauds.

Une simple pression du bouton BOUTON A BIT MORE<sup>MC</sup> prolongera quelque peu le temps de cuisson.

Si le bouton est pressé et qu'aucun réglage de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT, DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE ou favoris n'a été entré précédemment, le micro-ondes s'ajustera au réglage par défaut et ajoutera 20 secondes à la puissance 100%.

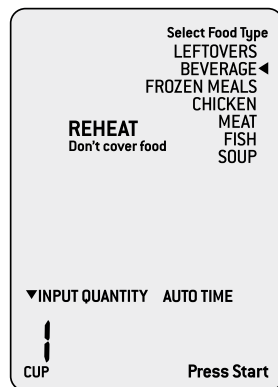
Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut aussi être utilisé après les réglages RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT, DÉCONGÉLATION INTELLIGENCE ou favoris.

## Par exemple:

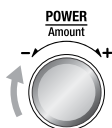
1. Pressez le bouton RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT.



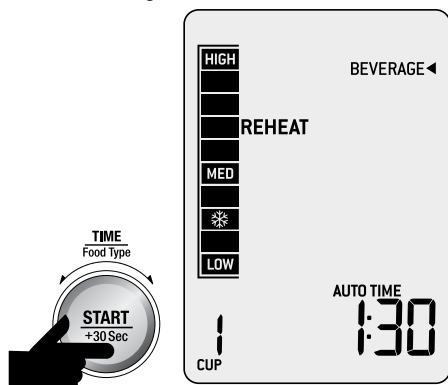
2. À l'aide du cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENT, sélectionnez BOISSON.



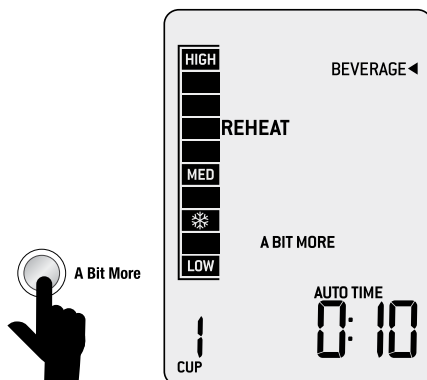
3. À l'aide du cadran QUANTITÉ, sélectionnez 1 CUP (1 tasse).



4. Pressez le bouton MARCHÉ pour débiter le réchauffage.



7. Pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> pour prolonger quelque peu le temps de cuisson. Le compte à rebours débutera.



5. Le cycle de réchauffage est terminé.



#### NOTE

La cuisson débutera aussitôt que vous aurez pressé le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup>.

6. Ouvrez la porte du four, vérifiez si les aliments requièrent un peu plus de cuisson (A BIT MORE<sup>MC</sup>) et refermez la porte. L'écran retournera au mode par défaut.




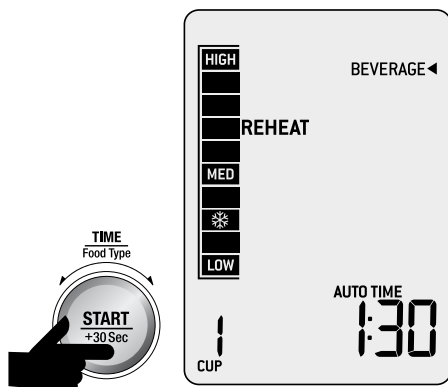


## FAVORI

Le réglage FAVORI enregistre vos réglages de réchauffage, de décongélation ou de raccourcis les plus utilisés.

À la pression d'un bouton, votre programme favori peut être reproduit à répétition.

1. Commencez par ajuster la puissance et le temps de votre réglage personnel.
2. Ouvrez la porte, pressez et maintenez durant 2 secondes le bouton FAVORI  sur le panneau de raccourcis. Le symbole de FAVORI sera affiché sur l'écran ACL.
3. Votre réglage FAVORI est maintenant programmé.



### NOTE

Le micro-ondes gardera en mémoire votre réglage pour une utilisation future. La prochaine fois que vous presserez le bouton FAVORI, votre réglage favori sera affiché sur l'écran ACL. Pour changer votre réglage favori en tout temps, répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus.


Le bouton FAVORI devra être reprogrammé s'il y a eu panne de courant ou si l'appareil a été débranché.

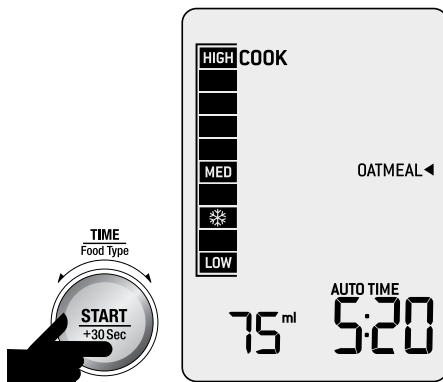
## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

### GRUAU

Le réglage GRUAU du panneau de raccourcis est conçu pour cuire délicatement les flocons d'avoine sans qu'ils s'assèchent ou forment des grumeaux.

Ce réglage utilise 2 niveaux de puissance : 100% au début pour activer l'amidon, puis 50% pour cuire doucement. Ce réglage convient autant aux gros flocons d'avoine que ceux à cuisson rapide.

1. Mesurez les flocons avec précision et mettez-les dans un bol allant au micro-ondes. Ne pas couvrir le bol.
2. Ajoutez la quantité d'eau correspondante. Pour de meilleurs résultats, utilisez une partie de flocons par 2 parties d'eau.
3. Ouvrez la porte du four et pressez le bouton GRUAU sur le panneau de raccourcis. 
4. Tournez le cadran de QUANTITÉ pour sélectionner les mesures désirées et pressez MARCHE pour débuter.



5. À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer et tourner) clignotera. Faites une pause et remuez les flocons d'avoine, puis poursuivez en pressant le bouton MARCHE.


## Flocons d'avoine

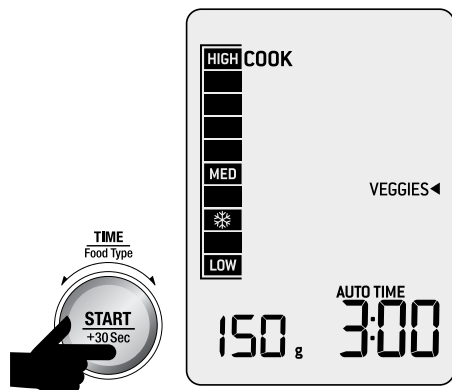
FLOCONS D'AVOINE	EAU	PORTIONS
75 ml ( $\frac{1}{3}$ tasse)	150 ml ( $\frac{1}{4}$ tasse)	1-2
125 ml ( $\frac{1}{2}$ tasse)	250 ml (1 tasse)	2-3
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	3-4
325 ml ( $1\frac{1}{2}$ tasse)	650 ml (3 tasses)	4-5
500 ml (2 tasses)	1 litre (4 tasses)	5-6

## Légumes

Le réglage LÉGUMES du panneau de raccourcis sert à cuire les légumes comme le brocoli, les haricots verts, le chou-fleur, le zucchini, les pommes de terre et les carottes.

Les temps de cuisson sont basés sur des légumes directement sortis du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

1. Coupez les légumes en morceaux égaux pour assurer une cuisson uniforme.
2. Pesez les légumes avec précision et mettez-les dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes, d'un essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée pour micro-ondes, mais ne scellez pas.
3. Ajoutez 1 c. à soupe d'eau par 100 g/3,5 oz de légumes.
4. Ouvrez la porte et pressez le bouton  LÉGUMES sur le panneau de raccourcis.
5. Tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner le poids et pressez MARCHE pour débiter.



6. À mi-temps du cycle de cuisson, le four bipera et le message Stir/Turn food (remuer et tourner) clignotera.
7. Faites une pause et remuez les légumes, puis pressez le bouton MARCHE pour poursuivre.



## NOTE

Si vous utilisez des légumes congelés, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.


Ajoutez simplement 3-5 minutes supplémentaires au temps de cuisson déjà programmé pour les poids de 500 g, 700 g et 1 kg.

## Riz

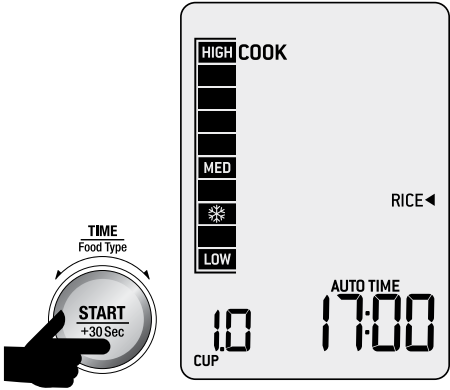
Le réglage RIZ du panneau de raccourcis sert à cuire le riz pour que les grains se séparent et restent tendres.

Ce programme est conçu de façon intelligente pour cuire le riz sur 2 niveaux de puissance : 100% au début, puis à 50%.

Le réglage RIZ convient au riz blanc tout autant qu'aux riz à grains longs, arborio, au jasmin ou basmati.

1. Mesurez le riz avec précision et lavez-le bien à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau en sorte claire.
2. Mettez-le dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes, mais ne scellez pas.
3. Ajoutez la quantité d'eau correspondante. Le ratio eau/riz est basé sur  $1\frac{1}{2}$  partie d'eau pour 1 partie de riz. Voir le tableau sur cette page.
4. Ouvrez la porte du four et pressez le  bouton RIZ sur le tableau de raccourcis.

5. Tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner la mesure et pressez MARCHE pour débiter la cuisson.




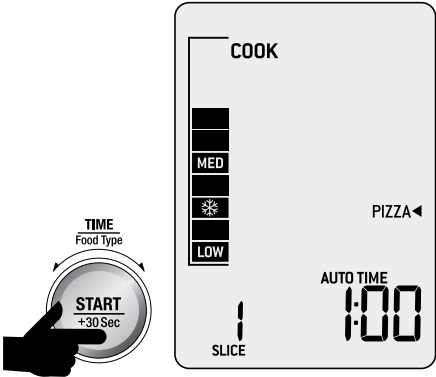
### Rice

RIZ	EAU	PORTIONS
1 tasse (200 g)	300ml	2-3
1½ tasses (300 g)	450ml	4-6
2 tasses (400 g)	600ml	6-8
2½ tasses (500 g)	750ml	8-10

### Pizza


Le réglage PIZZA du panneau de raccourcis sert à réchauffer la pizza froide cuite et directement sortie du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

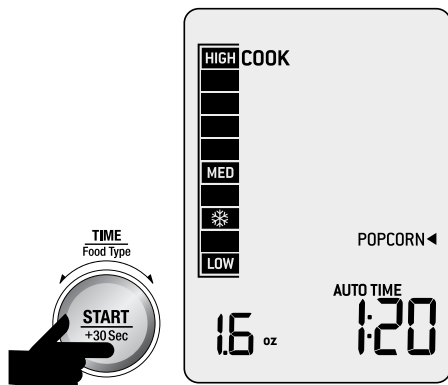
1. Chemisez une assiette allant au micro-onde de papier essuie-tout et y déposer la pizza. Disposez les extrémités les plus épaisses vers l'extérieur du plateau tournant. Ne pas couvrir.
2. Ouvrez la porte du four et pressez le  bouton PIZZA sur le panneau de raccourcis.
3. Tournez le cadran de QUANTITÉ pour sélectionner le nombre de tranches et pressez MARCHE pour débiter le réchauffage.



## Popcorn

Le réglage POPCORN du panneau de raccourcis sert à faire éclater le maximum de grains de maïs dans chaque sac.


1. Ouvrez la porte du four et pressez  le bouton POPCORN sur le panneau de raccourcis.
2. Tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner le poids et pressez MARCHÉ pour débiter la cuisson.



### NOTE


Ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance. S'il y a un délai de 2-3 secondes entre chaque éclatement de maïs, arrêtez le micro-ondes. La surchauffe peut causer un risque de feu.

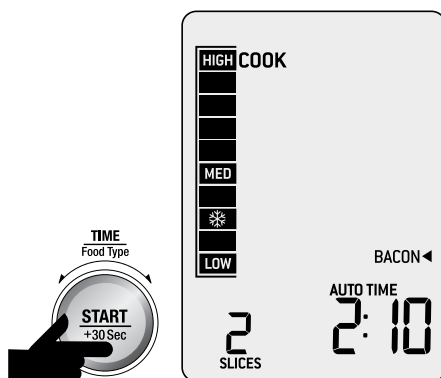
Une fois le maïs éclaté, laissez-le reposer 2-3 minutes sans ouvrir le sac, puis ouvrez-le avec précaution pour éviter de vous brûler avec la vapeur s'en échappant.

SAC ORDINAIRE (DÉPLIÉ)	POIDS D'UN SAC ORDINAIRE	TEMPS RECOM'D
	42 g/1.6 oz	1:20 min
	70 g/2.5 oz	1:40 min
	85 g/3.5 oz	2:00 min
	100 g/4 oz	2:10 min

## Bacon

Le réglage BACON du panneau de raccourcis est programmé pour cuire les tranches de bacon.

1. Disposez les tranches de bacon en une mince couche sur un plat allant au micro-ondes chemisé de papier essuie-tout.
2. Ouvrez la porte du four et pressez le bouton BACON sur le panneau de raccourcis. 
3. Tournez le cadran de QUANTITÉ pour sélectionner le nombre de tranches de bacon, puis pressez MARCHÉ pour débiter la cuisson.



### NOTE

N'utilisez pas de papier recyclé ou d'essuie-tout recyclé, car le papier recyclé peut contenir d'infimes morceaux de métal ou autres impuretés qui pourraient éclater et/ou prendre feu.

Pour de meilleurs résultats, utilisez du papier sulfurisé au lieu du papier essuie-tout.


## Chocolat fondu

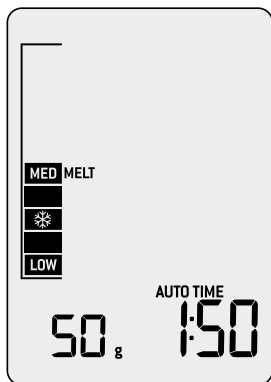
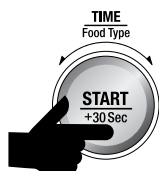
Le réglage CHOCOLAT FONDU du panneau de raccourcis sert à faire fondre le chocolat sans le surchauffer ni le saisir.



### NOTE

Le réglage CHOCOLAT FONDU a été testé avec des carrés de chocolat noir. Si vous utilisez d'autres types de chocolat, vérifiez-le à intervalles réguliers pour l'empêcher de saisir.

1. Mettez le chocolat dans un bol allant au micro-ondes, mais ne le couvrez pas.
2. Ouvrez la porte du four et pressez le bouton CHOCOLAT FONDU sur le panneau de raccourcis. 
3. Tournez le cadran de QUANTITÉ pour sélectionner le poids et pressez le bouton MARCHE pour débiter.
4. À mi-temps du programme, le micro-ondes bipera et le message "Stir/Turn food" (remuer/tourner) clignotera. Faites un pause, remuez le chocolat, puis pressez le bouton MARCHE pour poursuivre.



### NOTE

À la fin du cycle, il peut rester quelques morceaux de chocolat non fondus; remuez jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement fondu et lisse.


## Beurre ramolli

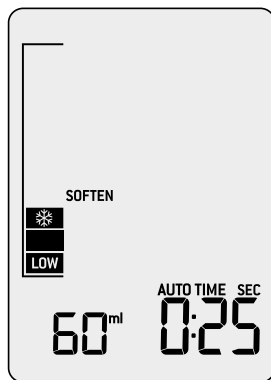
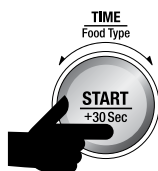
Le réglage BEURRE RAMOLLI du panneau de raccourcis sert à ramollir le beurre pour permettre de le battre immédiatement en crème au batteur électrique.

Ce réglage fera ramollir le beurre directement sorti du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Déposez le morceau de beurre entier dans un plat ou un bol allant au micro-onde.

Ne pas couvrir.

1. Ouvrez la porte du four et pressez BEURRE FONDU sur le panneau de raccourcis. 
2. Tournez le cadran de QUANTITÉ pour sélectionner le poids et pressez le bouton MARCHE pour débiter.



### NOTE

Le beurre doit être mou lorsque vous insérez un doigt au centre, mais ne doit pas être fondu.



## Trucs & Astuces

### INTRODUCTION À LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques similaires aux ondes de radiodiffusion. Au lieu d'être converties en ondes sonores, comme une radio ou un téléphone mobile, elles sont transformées en source de chaleur pour chauffer les aliments de l'intérieur.
- Les molécules d'eau, de gras ou de sucre contenues dans les aliments réagissent à l'énergie fournie par les micro-ondes et cuisent les aliments. Cette énergie, absorbée par les aliments, fait vibrer rapidement les molécules. Ce mouvement crée une friction qui réchauffe les aliments et les cuit.
- L'énergie des micro-ondes n'est pas distribuée également à l'intérieur du four. Pour assurer une cuisson uniforme, le plateau tourne constamment durant la cuisson.
- La cuisson au micro-ondes se fait tout en 'fraîcheur', puisque seuls les aliments se réchauffent et non l'air ambiant.
- Les micro-ondes sont sécuritaires et économisent jusqu'à 50% d'énergie.
- Comme le four à micro-ondes ne nécessite aucun préchauffage, la cuisine reste fraîche. De plus, la cuisson génère moins d'odeur et réduit le nettoyage.
- Le four à micro-ondes cuit les aliments rapidement et favorise même la cuisson de certains aliments pour en garder la saveur et la texture, comme les filets de poisson, les fruits tendres, les légumes et les gâteaux à faible teneur en gras.
- Dans le four à micro-ondes, la chaleur est produite à l'INTÉRIEUR des aliments, comparativement aux autres méthodes de cuisson conventionnelles où la chaleur est transférée de l'EXTÉRIEUR par convection ou rayonnement.

- L'énergie des micro-ondes pénètre à l'intérieur les aliments à une profondeur d'environ 2,5 cm (1 po). Pour les aliments dont le diamètre est moindre que 5 cm (2 po), comme les œufs, l'énergie pénètre au centre, provenant de tous les côtés. Pour les plus gros aliments, l'énergie distribue la chaleur sur les rebords, puis rejoint le centre par conduction, comme dans la cuisson traditionnelle.

### QUELQUES TRUCS IMPORTANTS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Afin d'équilibrer le transfert d'énergie et favoriser une cuisson uniforme des aliments, voici quelques conseils utiles:

1. Disposez les aliments de forme variée, comme le brocoli ou les pilons de poulet, de sorte que la partie la plus épaisse ou coriace soit placée sur le pourtour du plat. L'énergie sera transférée aux parties plus difficiles à cuire et assurera une cuisson uniforme.
2. Couvrir le plat durant la cuisson retient la chaleur et la vapeur et réduit le temps cuisson. Utilisez un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique dont vous aurez replié un côté pour former un évent et laisser échapper l'excès de vapeur.
3. Choisissez des plats de cuisson peu profonds et de préférence avec les côtés droits. Les plats peu profonds accélèrent la cuisson des aliments et les côtés droits empêchent les bords de trop cuire.
4. Disposez les aliments ou items, comme les ramequins ou les pommes de terre entières, tout autour du plateau tournant. Laissez un espace entre chacun pour que l'énergie pénètre de tous les côtés.
5. Utilisez des plats pour micro-ondes de forme ronde, car ils assurent une cuisson plus uniforme que les plats carrés ou rectangulaires dont les coins absorbent presque toute l'énergie et procurent des aliments trop cuits et durcis.

6. Déposez le pain, les biscuits ou les aliments gras sur du papier essuie-tout. Cela préviendra l'accumulation de vapeur entre les aliments et le plateau tournant et les gardera croustillants et secs. Recouvrez les aliments de papier essuie-tout pour éviter les éclaboussures. Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre une ou deux fois durant la cuisson pour équilibrer la chaleur et accélérer l'action des micro-ondes.
7. Tournez deux fois les aliments de taille moyenne à grosse durant la cuisson. Cela permet une meilleure exposition aux micro-ondes.
8. Il est avantageux de surélever certains types d'aliments comme les gâteaux, les légumes grillés et les pâtisseries. Cela permet à l'énergie de pénétrer de tous les côtés, du haut et du bas. Utilisez une grille en plastique ou en céramique allant au micro-ondes. Si vous n'avez pas de grille, utilisez un bol renversé ou une tasse pour surélever le plat ou l'assiette.
9. Ne surélevez pas les plats gratinés, les récipients contenant de la sauce ou du pudding, les petites quantités d'aliments ou les tasses contenant du liquide.
10. La température interne des aliments continue d'augmenter, une fois sortis du four, et prolonge ainsi la cuisson. Il est donc préférable de ne pas trop cuire les aliments.

## USTENSILES POUR MICRO-ONDES

- Les contenants, assiettes ou plats utilisés dans le four doivent toujours être compatibles au micro-ondes. Vérifiez l'indication sous l'ustensile ou contactez le fabricant.
- Pour vérifier si un contenant, une assiette ou un plat est compatible au micro-ondes, placez-le dans le four à micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (une tasse allant au micro-ondes) et chauffez à la puissance maximale (100%) durant 1 minute. Si le contenant est chaud et l'eau est froide, ce contenant ne convient pas à la cuisson au micro-ondes. Si le contenant reste froid et l'eau est chaude, alors ce contenant convient à la cuisson au micro-ondes.
- La chaleur transférée aux plats qui sont compatibles au micro-ondes ne provient pas de l'énergie des micro-ondes, mais plutôt du contact avec les aliments chauds. Lorsque les aliments se réchauffent, la chaleur est transférée au plat. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour retirer les plats du four.
- Les contenants et ustensiles métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.



## Entretien & Nettoyage

- Débranchez le micro-ondes avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four à micro-ondes propre. Si des éclaboussures ou du liquide se sont répandus sur les parois internes, nettoyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé, si l'intérieur est très sale. Évitez d'utiliser un nettoyant en aérosol qui pourrait tacher, marquer ou ternir la surface de la porte du four.
- Le boîtier doit être nettoyé avec un chiffon humide. Pour empêcher d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur de la cavité du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les événements à l'intérieur du four.
- Nettoyez fréquemment la porte et la vitre du four de chaque côté des joints et les pièces adjacentes à l'aide d'un chiffon humide pour dégager les éclaboussures ou déversements. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous le nettoyez, laissez la porte du micro-ondes ouverte pour éviter de faire démarrer l'appareil accidentellement.
- Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du micro-ondes, essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité ou si le four fonctionne dans un environnement très humide. Cela est normal.
- Il peut-être nécessaire, à l'occasion, de retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le soigneusement et séchez-le parfaitement.
- L'entraîneur de plateau et la base interne du micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement pour assurer une bonne rotation du plateau et éviter qu'il n'émette des bruits ennuyeux. Essuyez la base du four avec un chiffon doux et humide. L'entraîneur de plateau peut être lavé à l'eau savonneuse, rincé soigneusement et bien séché. Une fois que vous l'aurez nettoyé, assurez-vous de bien le remettre en place.

- Pour éliminer les odeurs dans le micro-ondes, mélangez 1 tasse d'eau et le jus d'un citron et versez cette solution dans un bol allant au micro-ondes. Chauffez à puissance maximale (100%) durant 5 minutes. Essuyez soigneusement l'intérieur du four et séchez bien avec un chiffon doux et sec.
- Quand il sera nécessaire de remplacer la lampe de four, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville pour la faire remplacer.
- Ne jetez pas cet appareil dans les ordures ménagères; apportez-le dans un centre de récupération adéquat de votre municipalité.
- Avant de ranger votre micro-ondes, pressez le bouton ARRÊT/ANNULER, puis débranchez-le. Assurez-vous au préalable qu'il est parfaitement refroidi, propre et sec. Fixez solidement l'entraîneur de plateau et le plateau tournant et fermez la porte. Ne déposez aucun objet lourd sur le dessus. Rangez le four à micro-ondes sur ses pieds.

### AVANT D'APPELER LE SOUTIEN AUX CONSOMMATEURS

- Assurez-vous que le four est branché correctement. S'il ne l'est pas, débranchez-le, attendez 10 minutes et rebranchez-le.
- Vérifiez qu'aucun fusible n'a sauté ou que le disjoncteur principal n'a pas été déclenché. Si tout semble normal, vérifiez le bon état de la prise électrique en branchant un autre appareil dans la même prise.
- Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
- Assurez-vous que la porte du four est fermée correctement et que le verrou de sécurité est bien enclenché. Sinon, le dispositif de verrouillage de sécurité de la porte empêchera le micro-ondes de démarrer.



### NOTE

Si aucune de ces recommandations ne rectifie la situation, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville. Ne tentez pas d'ajuster ou de réparer vous-même le four.





# Guide de dépannage

## PROBLÈME POSSIBLE SOLUTION FACILE

Le micro-ondes crée de l'interférence avec la radio, la télé ou autre équipement similaire.

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.
- Remplacez le micro-ondes en fonction du récepteur.
- Déplacez le micro-ondes en l'éloignant du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une prise électrique autre que celle du récepteur, pour que les deux soient branchés sur des circuits différents.

La lampe de four éclairer très peu.

- Si le four fonctionne à basse puissance, l'éclairage de four peut baisser d'intensité.

La vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements.

- Le four peut générer de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Presque toute cette vapeur s'échappera des événements. Cependant, un peu de vapeur peut s'accumuler autour de la porte du four.

## PROBLÈME POSSIBLE RAISON POSSIBLE SOLUTION FACILE

Le micro-ondes ne démarre pas.

- Le cordon n'est pas branché correctement.
- Un fusible a sauté ou le disjoncteur est défectueux.
- La prise électrique est défectueuse.
- Débranchez le cordon, puis rebranchez-le et faites démarrer l'appareil.
- Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
- Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'état de la prise électrique.

Le micro-ondes ne chauffe pas.

- La porte n'est pas fermée correctement.
- Assurez-vous que la porte est fermée correctement.

Le plateau tournant émet un bruit quand l'appareil fonctionne.

- L'entraîneur de plateau n'est pas assemblé correctement ou doit être nettoyé.
- Remplacez l'entraîneur de plateau et nettoyez-le, si nécessaire.

L'écran ACL affiche EA1A puis V1:00 ou une information similaire au lieu de la minuterie, puis passe en mode par défaut.

- Les boutons A BIT MORE<sup>MC</sup> & RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT ont été pressés simultanément en mode par défaut.
- Il n'y a rien à faire. Cela est normal. L'écran ACL affiche le type de modèle et la version du logiciel.

L'écran ACL affiche brièvement 00 puis 1 ou 0 au lieu de la minuterie, puis 1 ou 0 reste affiché.

- Les boutons A BIT MORE<sup>MC</sup> & RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT ont été pressés simultanément en mode par défaut.
- Si les chiffres de la minuterie restent à 0, retournez l'appareil pour le faire réparer.
- Si les chiffres de la minuterie restent à 1, pressez ARRÊTER/ANNULER pour remettre l'appareil en mode par défaut.

## GLOSSAIRE DE TRADUCTION

Tous les TYPES D'ALIMENTS sont affichés en anglais sur l'écran ACL. Voici la traduction:

FOOD TYPE	TYPE D'ALIMENTS
LEFTOVERS	RESTES D'ALIMENTS
BEVERAGE	BOISSON
FROZEN MEALS	METS SURGELÉS
CHICKEN	VOLAILLE
MEAT	VIANDE
FISH	POISSON
SOUP	SOUPE



Notes

## Breville Consumer Support

### USA

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

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

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

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

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
3595 boulevard Côte-Vertu,  
Saint-Laurent, Québec  
H4R 1R2

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

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

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

**Breville®**  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2015.

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