

Breville®

the Quick Touch™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BMO734XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

4	Breville recommends safety first	
13	Know your Breville product	
15	Assembling your Breville product	
17	Operating your Breville product	
	– Smart Cook setting	24
	– Smart Reheat setting	32
	– Smart Defrost setting	36
	– A Bit More™	39
	– Shortcuts Panel	41
49	Hints & Tips	
52	Care & Cleaning	
54	Troubleshooting	
56	French	

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 INSTRUCTION

When using electrical appliances basic safety precautions shall be followed, including the following:

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 Breville 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 11.
- Install and locate this appliance only in accordance with the supplied installation instructions on page 16.
- 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.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and similar areas.
- 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:
 - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - iii) 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.
 - iv) 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 Breville 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.
- Ensure the microwave is installed and operated with adequate space above and around the unit as recommended within the Installation section on page 16.
- Do not build in or enclose microwave in a cabinet or confined space as it will cause overheating. (Refer to Installation section on page 16)
- 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.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Always ensure the microwave oven is properly assembled before connecting to the power outlet and operating. 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.
- Always ensure the microwave oven power cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the appliance, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book (page 53).
- 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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, contact Breville Consumer Support.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boatmeal. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- A 120 volt, 60 Hz, AC only, 15-20 amp electrical supply with a fuse or circuit breaker is required in accordance with all Federal, State and Local governing codes and ordinances.
- 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.
- Extension cords may be used when care is exercised in using them.
- When an extension cord is used:
 - i) The marked electrical rating of the extension cord shall be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - ii) The extension cord must be a grounding type 3-wire cord and it must be plugged into a properly grounded outlet.
 - iii) The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter top or tabletop where it is capable of being pulled on by children or tipped over unintentionally.

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.
- 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 or may burn and catch on fire.
- 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.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- 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.



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:
 - i) Do not overheat the liquid.
 - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not heat popcorn in the microwave oven unless it has been commercially packaged for microwave use. There may be a number of un-popped kernels that may overcook and burn when popping popcorn. Do not use oil unless recommended by the manufacturer. Do not pop popcorn longer than the manufacturer's instructions (popping time should not exceed 3 minutes). Longer cooking could cause scorching or fire.
- 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 helping to allow for steam to escape.
- 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 the microwave oven.
- 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 any smoke is observed, switch off and unplug the microwave oven at the power outlet. Keep the door closed to stifle any flames.
- Do not attempt to operate the microwave oven by any method other than those described in this instruction book.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power supply outlet while the unit is operating.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Loosely wind the cord when storing the microwave oven. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the microwave oven due to the possibility of ignition.
- The glass window has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- 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.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock.
- Improper use of the grounding plug can result in risk of electric shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance.

NOTE

Do not use an adapter plug with this appliance.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

SPECIFICATIONS	
POWER SOURCE	120V, 60Hz
POWER CONSUMPTION	1500W
COOKING POWER*	1100W
OUTSIDE DIMENSIONS (W x D x H)	20.5" x 18" x 12.5" (519mm x 453mm x 314mm)
Overall Oven Cavity Dimensions (W x D x H)	14" x 15" x 10" (351mm x 386mm x 248mm)
NET WEIGHT	Approx. 35lbs (16.15kg)
OVEN CAPACITY	1.2 cu ft (34 Liters)

* IEC Test Procedure

These specifications may change without notice.

This microwave is compliant with Part 18 of the FCC regulations.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

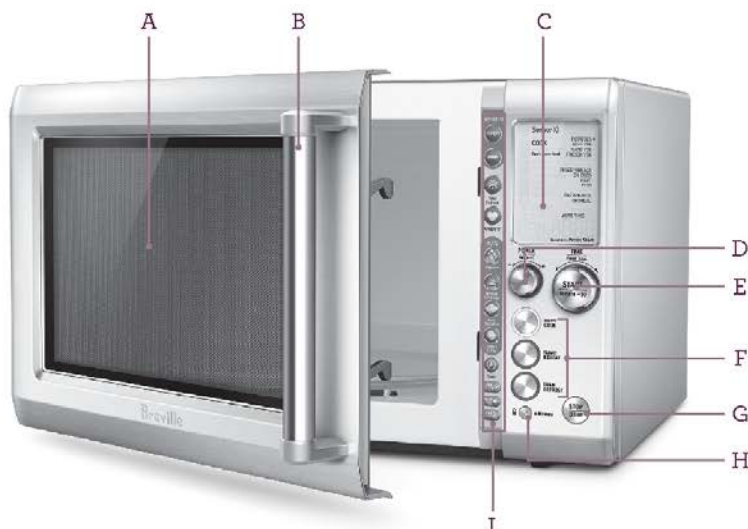
(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

KNOW

your Breville product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



A. VIEWING WINDOW

B. DOOR HANDLE

C. LARGE LCD

D. AMOUNT DIAL

Turn dial to adjust the power level, weight & quantity that corresponds with the food type selected.

E. +30 INSTANT START BUTTON & TIME/FOOD TYPE DIAL

Each press adds 30 second increments at 100% power. Turn dial to select food type or time.

F. SMART COOK, REHEAT & DEFROST BUTTONS

Allows 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.

ASSEMBLING

your Breville product

ASSEMBLING YOUR BREVILLE PRODUCT

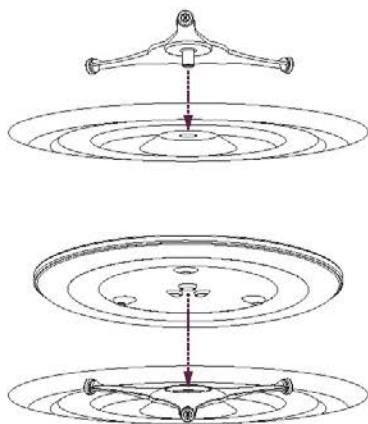
BEFORE FIRST USE

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 accounted for 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 or moving purposes.

To remove any dust that may have accumulated during packing, wash the turntable roller and glass turntable in warm soapy water, rinse with 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 AND TURNING ON THE MICROWAVE OVEN

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

1. Select a level and clean surface that provides enough clearance for proper air circulation through the intake and outlet vents as recommended below. Blocking any of the vents can damage the microwave.
2. The rear surface of the microwave oven should be placed against a wall and there must be at least 8 inches (20cm) clearance from any side panels and 12 inches (30cm) above the unit.
3. Plug in the power cord of the unit to an appropriate and grounded power outlet.
4. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact Breville Consumer Support.

NOTE

Do not remove the legs from the bottom of the microwave.

Place the microwave as far away from radios and TV as possible.

Operation of microwave may cause interference to your radio or TV reception.

The microwave oven may not be placed in a cabinet or enclosure.

WARNING

Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliances.

OPERATING

your Breville product

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

SETTING THE CLOCK – 12 HOUR CLOCK DISPLAY

Press **SET CLOCK** on shortcuts panel. 
The default time is 01:00. The highlighted digits flash to show it can be adjusted.



Turn **START** dial to adjust hours and press **START** button to confirm.



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

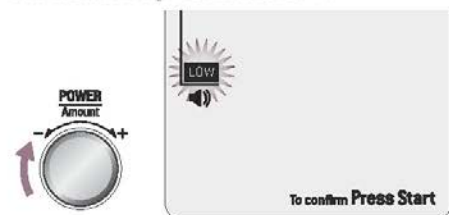


NOTE

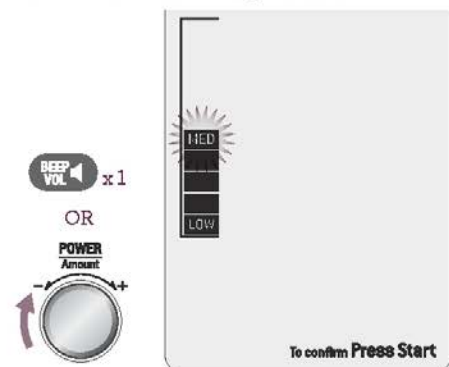
If you forget to press **START** to confirm hours or minutes, after 1 minute the microwave will automatically confirm your selection.

SETTING THE BEEP VOLUME

Press **BEEP VOL** on shortcuts panel. 
The default beep volumes is **LOW**.



Turn **AMOUNT** dial or press **BEEP VOL** on shortcuts panel to toggle between **LOW**, **MEDIUM** and **HIGH** beep volume.



Continue turning the **AMOUNT** dial or press **BEEP VOL** on shortcuts panel until the desired volume is reached. Press **START** button to confirm.

NOTE

Each position will sound the **BEEP VOL** selected.

NOTE

If you forget to press **START** to confirm **BEEP VOL**, after 1 minute the microwave will automatically confirm your selection.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

SETTING THE UNIT WEIGHT CONVERSION MEASURE

Press UNITS on shortcuts panel.

UNITS
g OR oz

You can change from kilograms (kg) to ounces (oz). The default UNITS is kilograms (kg). The highlighted kilograms (kg) will flash to show it can be adjusted. Turn AMOUNT dial or press UNITS on shortcuts panel to toggle between kilograms (kg) and ounces (oz). Press START button to confirm.

NOTE

When weight is displayed on the screen, as seen below in the SMART COOK POTATOES setting. E.g. 250g then pressing the UNITS on shortcuts panel will convert it to 8 oz.

UNITS
g OR oz x 1



SETTING CHILD LOCK

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



PRESS & HOLD
FOR 3 SECONDS



To deselect CHILD LOCK press and hold 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.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

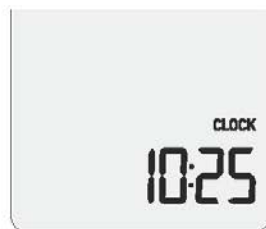
STANDBY

When the microwave has been idle for 5 minutes, STANDBY mode will be activated. The backlight of the LCD screen will turn off and buttons will no longer be illuminated.



Stand-by mode when the time is not set.

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



Stand-by mode when the time is set.

To "wake up" the microwave:

- Open the door
OR
- Press START, SMART REHEAT, COOK or DEFROST button
OR
- Turn any dial
OR
- Press any button

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 shortcuts 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.



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



OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

Setting the count up timer

Press **TIMER** on shortcuts panel.

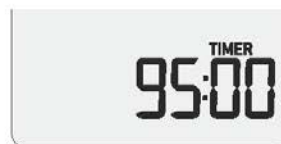
The default time is 00:00.



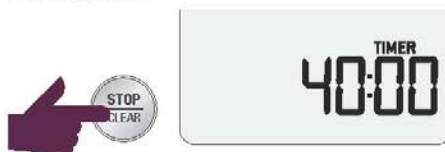
The highlighted digits flash to show it can be adjusted. Press **START** button to begin.



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



To stop the timer anywhere between zero and 95 minutes press **STOP/CLEAR** button once to pause or twice to clear and return to default screen.



NOTE

No need to adjust your desired count up time as the microwave will automatically count up from zero to 95 minutes.

TIME & POWER LEVEL ADJUSTMENT

Select different times and microwave power levels by simply turning the **TIME** and **AMOUNT** 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 AMOUNT DIAL

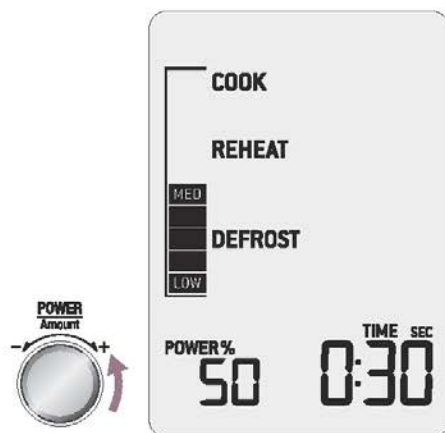
Turn the **AMOUNT** dial clockwise.

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



OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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



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



DYNAMIC POWER 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 time and power is available during the cooking cycle. An example of dynamic power adjustment can be seen below in the SMART REHEAT mode:

Press SMART REHEAT button, the microwave will beep once.

Turn TIME/FOOD TYPE dial to select food type.

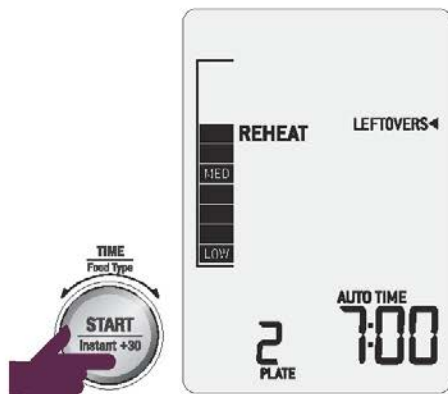


OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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



Press START to begin reheating.



Using the AMOUNT dial the power level can be increased or decreased at any time 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 except in programs where variable power levels are used.

+30 INSTANT START

Press START/Instant +30 button to begin cooking instantly for 30 seconds with 100% microwave power. Each additional press will increase the 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 the screen.

The word END will stay on the screen for up to 5 minutes or until the door is opened.

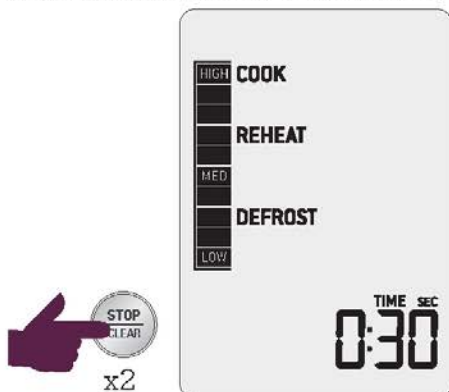


OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

STOP/CLEAR

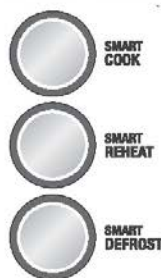
Press STOP/CLEAR once to pause the current function.

Press twice to clear and return to default screen.



SMART SETTINGS

Choose from SMART COOK, SMART REHEAT and SMART DEFROST.



Then select from a list of most commonly used food types, enter weight and press START. The microwave will automatically set the time and power level for selected weights so no need to program this.

SMART COOK

The SMART COOK setting is designed to take the guess work out of cooking your favorite foods. It will automatically cook at the correct power for the correct time.

Press SMART COOK button,

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.

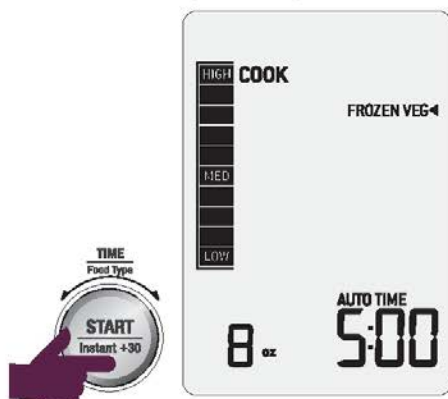


OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

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



Press **START** to begin cooking.



The **AUTO TIME** will appear and begin 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

- Foods need be cooked in a microwave safe container, either plastic, pyrex or ceramic.
- Always cover container with a microwave safe plastic lid, paper towel or microwave safe plastic wrap.
- When using plastic wrap, allow steam to escape, by providing venting path at the top. To do this cover tightly and seal edges. Using a knife, make large slits in the top for steam to escape.
- Moist foods will cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently. Add approximately 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of food.
- For optimal results, arrange larger and thicker foods such as broccoli or the thick end of a chicken drumstick around the edges of the turntable. This allows maximum penetration of the microwaves through the food during cooking.
- It's important to stir or turn foods halfway through cooking cycle. Microwaves will only penetrate about 1 inch (2.5cm) into the food. Turning and/or stirring will ensure food will be cooked more evenly.
- Stir foods such as casseroles and soups from the outside to the center to distribute heat more evenly. Constant stirring is not necessary.
- Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together.
- Let the food stand after removing from the microwave. Keep covered and stand for approximately 5 minutes. Standing time will depend on the density and surface area of the food.
- Be careful when removing lids or plastic wrap from your microwave cooked foods. Steam can build up and cause serious burns on face or hands.

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

Popcorn

The SMART POPCORN setting is suitable for microwave safe popcorn bags.

Cook times are based on three different microwave popcorn bag sizes; 1-1.75oz, 2.5-3.0oz and 3.5oz+.

Place popcorn into the microwave according to manufacturers' instructions.

Once cooking has finished, allow popcorn to stand for 2-3 minutes.

Potatoes

For the SMART COOK POTATOES setting, peel and cut potatoes into 1-1.5oz (30-40g) size pieces.

Add 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of potato.

Cook times are based on potatoes being at room temperature (approx. 68°F/20°C).

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

Halfway through the cook program, the microwave oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir, reseal and press START button to continue cooking cycle.

Once cooking has finished, allow potatoes to stand for 5 minutes.

Soft Vegetables

The SMART COOK SOFT VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as broccoli, green beans, cauliflower, zucchini and peas.

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

Add 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of soft vegetables.

Cut into even size pieces to ensure even cooking throughout. Cover with a vented microwave-safe lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir, reseal and press START button to continue cooking cycle.

Once cooking has finished, allow vegetables to stand for 5 minutes.

Hard Vegetables

The SMART COOK HARD VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as carrot, corn, sweet potato and beets.

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

Cut into even size pieces to ensure even cooking throughout.

Add 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of hard vegetables.

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

Halfway through the cook program, the microwave oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir, reseal and press START button to continue cooking cycle.

Once cooking has finished, allow vegetables to stand for 5 minutes.

Frozen Vegetables

The SMART COOK FROZEN VEGETABLES setting is suitable for a selection of frozen vegetables such as carrots, broccoli, cauliflower and peas.

Cook times are based on vegetables from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

No water needs to be added.

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

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir, reseal and press START button to continue cooking cycle.

Once cooking has finished, allow vegetables to stand for 5 minutes.

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

Frozen Meals

The SMART COOK FROZEN MEALS setting is suitable for homemade or store bought frozen casseroles, curries, stews and meat sauces.

Cook times are based on frozen meals directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

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

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir, reseal and press START button to continue cooking cycle.

Always stir starting from the outside toward the center.

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 should be hot and between 150°F-195°F (65°C-90°C), perfect for serving immediately.

Chicken

The SMART COOK CHICKEN setting is suitable for fresh chicken pieces only and is not suitable for cooking whole chickens.

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

Chicken will cook more evenly if placed in a shallow round microwave-safe dish in a single layer.

For faster and more even cooking, it is important to arrange larger and thicker pieces around the outside of the turntable.

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

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and turn, reseal and press START button to continue cooking cycle.

For larger amounts over 2lbs (1kg), turn chicken twice during cooking cycle.

Once cooking has finished, allow chicken to stand for 5 minutes.

Meat

The SMART COOK MEAT setting is suitable for ground meat only.

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

Place in a microwave-safe container.

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

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir ground meat, making sure to break up ground meat. Reseal and press START button to continue cooking cycle.

For larger amounts over 1 pound, stir ground meat twice during cooking cycle to prevent big clumps of meat from forming.

Once cooking has finished, allow meat to stand for 5 minutes.

Fish

The SMART COOK FISH setting is designed to gently cook your fish without dry and overcooked edges.

Suitable for white fish fillets; arrange in a single layer in a shallow microwave-safe dish.

Fold over the thin tail end of the fillets to prevent overcooking.

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

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

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Fish is very delicate, so turning may be difficult.

Once cooking has finished, allow fish to stand for 5 minutes.

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

Rice

The SMART COOK RICE setting is suitable for white rice such as long grain rice, Arborio, jasmine and basmati.

The rice program is intelligently programmed to cook your rice on 2 power levels. It cooks firstly at 100% and then is reduced to 50%. This ensures that the rice grains remain separate and tender.

Always use a deep microwave-safe bowl and cover with a vented microwave-safe lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap.

Allow rice to stand for 5 minutes with the lid on before serving.

Water to rice ratio is based on 1.5 parts water to 1 part rice.

See Rice Table on this page.

Wash rice well with cold water until water runs clear.

Drain well and place into a microwave-safe bowl.

Add corresponding water amount. E.g. if you are cooking 1 cup of rice you will need to put in 1½ cups of water. This will be sufficient to feed up to 2-4 people.

Cover with 2 layers of microwave-safe plastic wrap and pierce 4 holes into the top.

Alternatively, cover with a microwave-safe vented plastic lid or paper towel.

Select SMART COOK RICE and dial up amount of rice cups.

Press START button.

Remove from microwave oven and let stand for 5 minutes before removing lid.

Stir and serve.

Rice Table

RICE	WATER	SERVES
1 cup	1½ cups	2-3
1½ cups	2¾ cups	3-4
2 cups	3 cups	4-5
2½ cups	3¾ cups	5-6
3 cups	4½ cups	6-8

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

Oatmeal

SMART COOK OATMEAL setting is designed to gently cook your oatmeal to tender without drying or becoming lumpy.

The SMART COOK OATMEAL setting uses 2 power levels, firstly 100% to get the starches activated and then 50% to gently cook to a tender consistency.

Suitable for quick cook oatmeal.

Always use a deep microwave safe bowl and do not cover.

Halfway through the cook program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and stir oatmeal and press START button.

For creamy oatmeal, use 1 part oatmeal to 2 parts water.

Oatmeal Table

OATMEAL	WATER	SERVES
½ cup	1 cup	1-2
1 cup	2 cups	2-4
1½ cups	3 cups	3-5
2 cups	4 cups	4-6

See Oatmeal Table on this page.

Measure oatmeal accurately and place into a microwave-safe bowl.

Add corresponding water amount. E.g. if you are cooking 1 cup of oatmeal you will need 2 cups water. This will be sufficient to feed up to 2-4 people.

Do not cover.

Select SMART COOK OATMEAL and dial up amount of oatmeal cups.

Press START button.

Remove from microwave oven and let stand 2-3 minutes before serving.

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

Soup

The SMART COOK SOUP setting is designed to cook 2 different soup recipes.

Choose how much soup you will need and follow the ingredients weights and cook time.

Cut vegetables into very small diced pieces approximately ¼ inch in size.

Choose a deep microwave-safe bowl

See Butternut Squash Soup and Potato & Leek Soup tables on page 30 and page 31 respectively for cooking method and sizes.

BUTTERNUT SQUASH SOUP

METHOD

1. Place butter or oil and chopped onion into a microwave-safe bowl.
2. Cover with a vented plastic lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap.
3. Cook on 100% for 2-3 minutes.
4. Stir well and add remaining ingredients. Seal with vented plastic wrap or lid.
5. Select SMART COOK SOUP setting and dial up quantity of soup that you are cooking.
6. Press START button and cook. Allow to stand for 5 minutes after cooking cycle has finished.
7. Carefully remove lid and puree with an immersion blender until smooth.
8. Season to taste with salt and pepper.
9. Serve with a dash of cream or milk (optional).

Butternut Squash Soup Table

Recipe conversion to different sizes

AMOUNT	BUTTER/OIL	ONION*	POTATO**	BUTTERNUT SQUASH**	CHICKEN STOCK	SERVES
2 cups	1 tablespoon	¼ cup	½ cup	1 cup	1 cup	1-2
3 cups	2 tablespoons	½ cup	¾ cup	1½ cups	1½ cups	3-4
4 cups	2 tablespoons	½ cup	1 cup	2 cups	2 cups	4-5
5 cups	2 tablespoons	¾ cup	1½ cups	2½ cups	2½ cups	5-6
6 cups	3 tablespoons	1 cup	2¾ cups	3 cups	4 cups	6-7

* finely chopped

** finely diced

OPERATING YOUR SMART COOK SETTING

POTATO & LEEK SOUP

METHOD

1. Place butter or oil and chopped leek into a microwave-safe bowl.
2. Cover with a vented microwave safe plastic lid, paper towel or microwave-safe plastic wrap.
3. Cook on 100% for 2-3 minutes.
4. Stir well and add remaining ingredients. Seal with vented plastic wrap or lid.
5. Select SMART COOK SOUP setting and dial up quantity of soup that you are cooking.
6. Press START button and cook. Allow to stand for 5 minutes after cooking cycle has finished.
7. Carefully remove lid and puree with an immersion blender until smooth.
8. Season to taste with salt and pepper.
9. Serve with a dash of cream or milk (optional).

Potato & Leek Soup Table

Recipe conversion to different sizes

AMOUNT	BUTTER/OIL	LEEK*	POTATO**	CHICKEN STOCK	SERVES
2 cups	1 tablespoon	$\frac{3}{4}$ cup	$\frac{1}{2}$ cup	1 cup	1-2
3 cups	2 tablespoons	1 cup	$\frac{3}{4}$ cup	$1\frac{1}{2}$ cups	3-4
4 cups	2 tablespoons	$1\frac{1}{4}$ cup	1 cup	2 cups	4-5
5 cups	2 tablespoons	2 cups	$1\frac{1}{2}$ cup	$2\frac{1}{2}$ cups	5-6
6 cups	3 tablespoons	$2\frac{3}{4}$ cups	2 cups	4 cups	6-7

* finely chopped

** finely diced

OPERATING YOUR SMART REHEAT SETTING

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 every time.

Press SMART REHEAT button, the microwave will beep once.

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



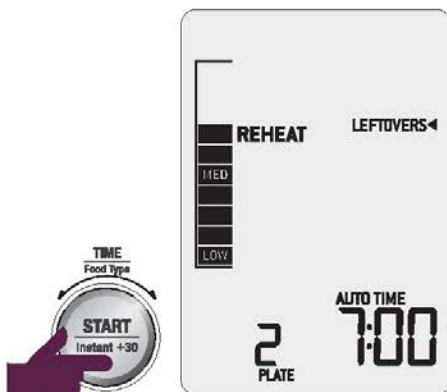
Once you have chosen FOOD TYPE, turn AMOUNT dial to adjust quantity or weight.



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



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.

OPERATING YOUR SMART REHEAT SETTING

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 6oz of beverage at room temperature (approx. 68°F/20°C).

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

Be aware, that overheating drinks may scold or burn.

Potatoes

Suitable to reheat already cooked cold potatoes from the refrigerator (approx 40°F/5°C).

For best results, place potatoes into a microwave-safe bowl or container and cover with a microwave-safe vented lid, paper towel or 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 button.

Soft Vegetables

Suitable to reheat already cooked cold soft vegetables, such as broccoli, zucchini, cauliflower and peas from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

For best results, place vegetables into a microwave-safe bowl or container and cover with a microwave-safe vented lid, paper towel or 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 button.

Hard Vegetables

Suitable to reheat already cooked cold vegetables such as carrot, turnips, beets, potato and corn from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

For best results, place vegetables into a microwave-safe bowl or container and cover with a microwave-safe vented lid, paper towel or 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 button.

Pizza

Suitable to reheat already cooked cold pizza from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

Choose from 1 to 4 slices.

For best results, line plate with paper towel and place pizza on top. Face thicker ends towards the outside of the turntable.

Frozen Meals

Suitable for homemade or store bought frozen casseroles, stews and meat sauces.

Cook times are based on frozen meals directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Remove frozen meal from any packaging and place into a microwave-safe container. Cover with a microwave-safe vented lid, paper towel 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 button.

Always stir starting from the outside toward the center.

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 should be hot and between 150°F-195°F(65°C-90°C), perfect for serving immediately.

OPERATING YOUR SMART REHEAT SETTING

Chicken

Suitable for reheating already cooked chicken pieces only. Not suitable to reheat whole chickens.

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

Chicken will reheat more evenly if placed in a shallow dish in a single layer.

For even heating, arrange larger and thicker pieces around the outside of the turntable.

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

Halfway through the reheat program, the oven will beep and will flash STIR/TURN FOOD.

Pause and turn chicken. Reseal and press START button.

For larger amounts over 2lbs turn chicken twice during cooking cycle.

Meat

Suitable for reheating already cooked ground meat only.

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

Cover with a microwave-safe vented lid, paper towel 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 button.

Fish

Suitable for reheating already cooked fish.

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

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, paper towel 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 button.

Leftovers

Suitable to reheat plates of leftovers from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

A plate of food is equivalent to 10.5oz.

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

When reheating 2 plates at the same time, use an upturned glass or microwave trivet to stack plates on top of each other.

OPERATING YOUR SMART REHEAT SETTING

Pasta and Rice

Suitable for reheating already cooked pasta and rice.

Reheat temperatures are based on pasta and rice directly from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

Place food into a microwave-safe bowl and add a few tablespoons of water. Cover with a vented microwave-safe lid, paper towel or vented 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 towards the center. Reseal and press START button.

Soup

Suitable for reheating room temperature soup.

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 towards the center. Reseal and press START button.

If reheating refrigerated soup, it is recommended that 30 seconds be added to the cooking time.

OPERATING YOUR SMART DEFROST SETTING

SMART DEFROST

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

Press SMART DEFROST button, the microwave will beep once.



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



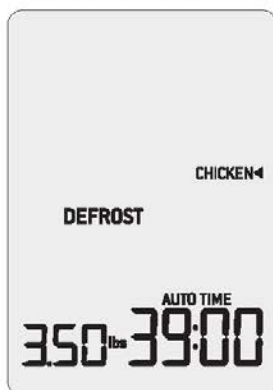
As the TIME/FOOD TYPE dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



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.

OPERATING YOUR SMART DEFROST SETTING

FOR BEST RESULTS

- Defrost times are for thoroughly frozen foods that has been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of 0°F/-18°C or lower.
- When freezing meats, poultry and fish, use good quality plastic wrap, bags and containers.
- Always freeze meats in a single layer not thicker than ¾ inch.
- To separate meat, such as chicken pieces or steak, place wax paper or plastic film between each layer.
- For best results, form ground meat 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.
- 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.
- 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.
- Remove any packaging and bags from frozen meats. If packaging is too frozen to remove, defrost for 3 minutes using the TIME DEFROST setting; remove packaging and continue with the SMART DEFROST setting.

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 plate/container. Shield thinner pieces such as wings with foil to prevent overheating and cooking.

Halfway through the defrost setting, the microwave will beep and will flash **STIR/TURN FOOD**.

Pause and turn over chicken pieces. Press **START** button to restart program.

Once program has finished, remove chicken from microwave 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 parson's nose. Press **START** 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 plastic wrap and refrigerate for 1-2 hours until completely thawed.

OPERATING YOUR SMART DEFROST SETTING

Meat

The SMART DEFROST MEAT setting is suitable to defrost any type of ground or diced meat such as beef, lamb and pork.

It is important that the frozen meat is not thicker than ¾ inch.

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

Place directly onto a microwave-safe plate or shallow dish.

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 button to restart setting.

At the end of the setting, 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.

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 button to restart setting.

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.

Frozen Meals

Suitable for defrosting homemade frozen casseroles, stews and meat sauces.

Defrost times are based on frozen meals directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

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 defrost 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 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.

Soup

Suitable for defrosting frozen prepared soups directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Remove soup from any packaging and place into a microwave-safe bowl. Cover with a vented microwave-safe lid, paper towel 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 button.

Soup will not be hot enough to serve but broken up ready for reheating.

Choose from the SMART REHEAT setting to heat soup to food safe and serving temperatures.

TIME dial can be adjusted to increase or decrease the heating time.

A BIT MORE™

A BIT MORE™ BUTTON

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

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

For example

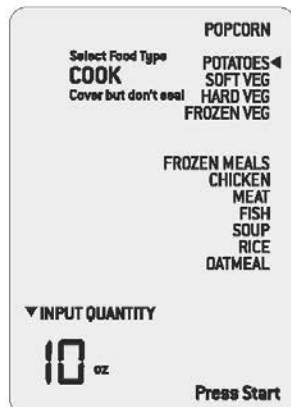
1. User presses the SMART COOK button.



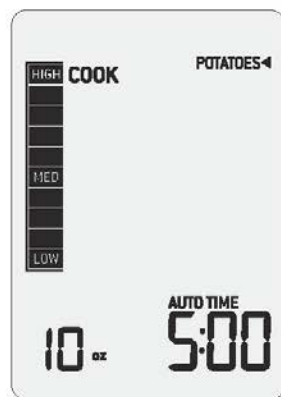
2. User turns the TIME/FOOD TYPE dial to select POTATOES.



3. User turns the AMOUNT dial to adjust weight to 300g.



4. Press START to begin cooking.



5. Cooking process ends.



A BIT MORE™

- Microwave door is opened, food is checked and if a bit more cooking time is required, door is closed. The microwave displays the last setting selected.



The A BIT MORE button can be used after any setting.

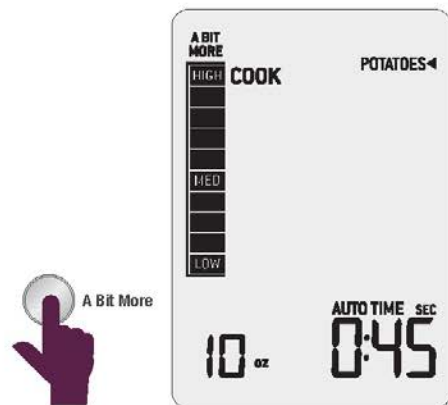
Every time A BIT MORE is pressed it will add more time. Time will vary depending on the previous setting used.

If A BIT MORE is pressed and there is no previous setting the microwave will default to the basic mode and add 20 seconds at 100% power.

NOTE

If A BIT MORE is pressed during the heating process it will increase the heating time. The added time will vary depending on the setting.

- User presses 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.

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

SENSOR IQ

Choose from SENSOR REHEAT or SENSOR COOK.



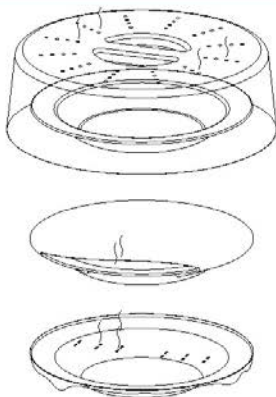
SENSOR REHEAT

This program allows you to reheat most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.

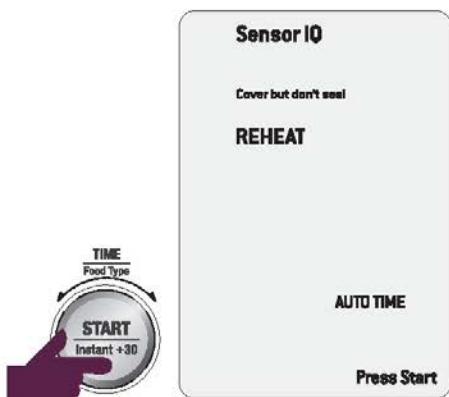
1. Open door and press **SENSOR IQ REHEAT** button on shortcuts panel.
2. There is no need to input weight as **SENSOR IQ REHEAT** detects the humidity released and calculates the time accordingly.
3. Cover but don't seal food. Either make 3-4 holes into the top or fold over 2 sides to allow steam to be released.

NOTE

Cover but don't seal means cover with a microwave safe vented lid or vented plastic wrap.



4. Press **START** to begin **SENSOR REHEAT**.



FOR BEST RESULTS

- All foods must be pre-cooked and have a starting temperature of approx. 40°F/5°C.
- Recommended for use on only stirrable foods such as curries, stews casseroles and soups.
- Always use a suitably sized dish (approximately $\frac{3}{4}$ full).
- Cover with a vented microwave-safe plastic lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap.
- Stir foods after removal from oven.
- To complete the heating process, let food stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Do's

- Add 2-3 tablespoons of water/stock to casseroles, curries, stews and sauces.
- For plates of food, arrange thicker pieces of food on the outside of the turntable. Pour over sauces/gravy or a little stock before covering.
- Only stirrable foods such as casseroles, curries, stews and meat sauces are recommended for **SENSOR REHEAT** setting.

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

Don'ts

- Do not use sensor reheat for uncooked or raw foods.
- Do not use on baked goods such as bread, biscuits or cakes.
- Do not use on beverages.
- Do not use on frozen foods

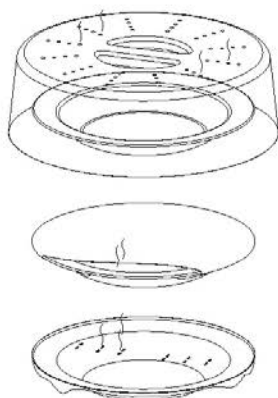
SENSOR COOK

This program allows you to cook foods without selecting times and power levels. The Sensor Cook programs are designed to detect the steam released by the food during the cooking process. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.

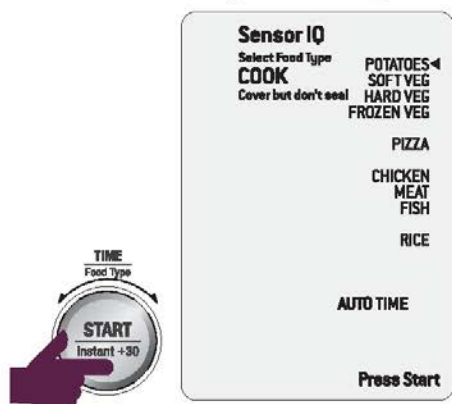
1. Open door and press **SENSOR IQ COOK** button on shortcuts panel. 
2. Turn the **TIME/FOOD TYPE** dial to select food type.
3. There is no need to input weight as **SENSOR IQ COOK** detects the humidity released and calculates the time accordingly.
4. Depending on the **FOOD TYPE** selected, you may need to cover but don't seal or don't cover food. As you select **FOOD TYPE** the LCD screen will display what is required. To vent plastic wrap, cover microwave-safe bowl or container tightly, either make 3-4 holes into the top or fold over 2 sides to allow steam to be released.

NOTE

Cover but don't seal. Cover with a microwave safe vented lid or vented plastic wrap.



5. Press **START** to begin **SENSOR IQ COOK**.



OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

FOR BEST RESULTS

Do not use one of the sensor cook settings twice in succession on the same food type. This may result in severely overcooked or burnt food.

Do's

- Minimum amount of food to be cooked must not be less than 4oz (120g).
- Place food into an appropriate size dish for the volume of food you are cooking.
- Ensure the outside of the cooking containers are dry before placing inside the oven.
- Be sure to remove excess moisture from the cavity of the microwave oven. Wipe cavity dry with a clean dry cloth before placing food inside.
- Cover loosely with vented microwave-safe lid, paper towel or vented microwave-safe plastic wrap.

Don'ts

- Never use tight sealing plastic containers, as they will prevent steam from escaping.

Potatoes

Suitable for cooking whole potatoes starting at room temperature (approx. 68°F/20°C).

Minimum amount of potato to be cooked is 8.5oz (240g) to Maximum 2lbs (960g).

Before cooking, pierce each potato with a fork 5-6 times.

Line microwave turntable with a piece of absorbent paper. Place potatoes around the edges. Do not cover potatoes.

To complete the cooking process, let potatoes stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Soft Vegetables

Suitable for cooking any soft vegetables such as broccoli, zucchini and cauliflower directly from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

Minimum amount of vegetables cooked is 4oz (120g) and maximum is 1lb (480g).

Add 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of vegetables.

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

To complete the cooking process, let vegetables stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Hard Vegetables

Suitable for cooking any hard vegetables such as carrot, sweet potato, potato and turnips directly from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

Minimum amount of hard vegetables cooked is 4oz (120g) and maximum is 1lb (480g).

Add 1 tablespoon of water per 3.5oz (100g) of vegetables.

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

To complete the cooking process, let vegetables stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Frozen Vegetables

Suitable for cooking any frozen vegetables directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Minimum amount of frozen vegetables cooked is 6oz (180g) and maximum is 1lb (480g).

No need to add any extra water.

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

To complete the cooking process, let vegetables stand for 5 minutes after the microwave has finished.

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

Pizza

Suitable for reheating already cooked cold pizza from the refrigerator (approx 40°F/5°C). Minimum amount is 1 slice and maximum is 4 slices.

Line turntable with absorbent paper and place cold pizza on top. Do not cover.

Allow pizza to stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Chicken

Suitable for chicken pieces only, starting with starting temperatures of approx. 40°F/5°C.

Minimum amount of chicken should not be less than 8.5oz (240g) and not more than 1.5lbs (720g).

Arrange chicken in a shallow microwave-safe dish, making sure to position thicker pieces towards the outside of the turntable.

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

Pause and turn chicken over halfway through SENSOR COOK program.

To complete the cooking process, let chicken stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Meat

Suitable for cooking any ground meat with starting temperatures of approx. 40°F/5°C.

Minimum amount of mince should not be less than 8.5oz (240g) and not more than 1.5lbs (720g).

Select a microwave-safe bowl and break up raw mince inside bowl.

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

Pause and break up large clumps of mince halfway through SENSOR COOK program.

To complete the cooking process, let mince stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Drain off any excess juices after cooking.

Fish

Suitable for fish fillets with starting temperatures of approx. 40°F/5°C.

Minimum amount of fish should not be less than 4oz (120g) and not more than 1lb (480g).

Select a shallow microwave-safe dish and arrange fish in a single layer.

Add 1-2 tablespoons of stock, water, soy sauce or butter to dish.

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

Pause and turn fish over carefully halfway through SENSOR COOK program.

To complete the cooking process, let fish stand for 5 minutes after the microwave has finished.

Rice

Suitable for all types of rice.

Minimum amount of rice should not be less than ½ cup and not more than 3 cups.

Wash rice with cold running water until water runs clear of the starch.

Use water ratio of 1 part rice to 1.5 parts water for standard white rice.

Select a deep large microwave-safe bowl as this will prevent rice from boiling over.

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

To complete the cooking process, let rice stand for 5 minutes after the microwave has finished.

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

TIME DEFROST

The defrosting power level is automatically set once the defrosting time is inputted. There is no need to enter weight.

1. Open door and press the **TIME DEFROST** button on shortcuts panel.
2. Turn the **TIME/FOOD TYPE** dial to select chosen time.
3. Press **START** to begin defrosting. The timer will start to count down.

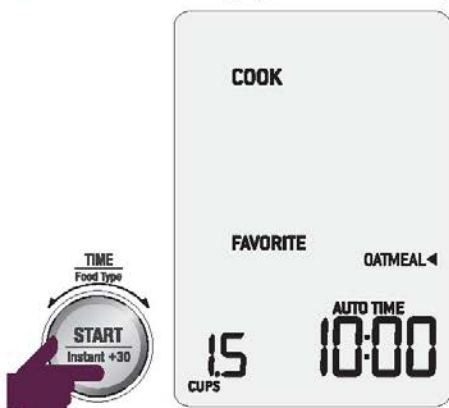


FAVORITE

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

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

1. Set the microwave to your favorite setting.
2. Open door and press and hold **FAVORITE** button on shortcuts panel for 2 seconds.
3. Press **START** to begin your favorite setting.



NOTE

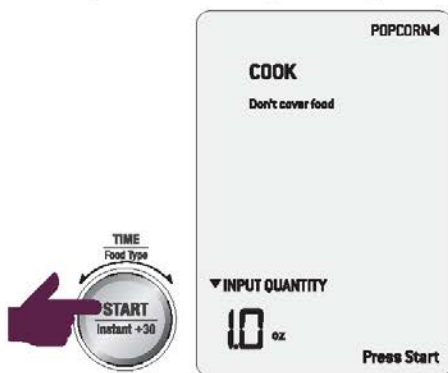
The microwave will save this setting for future use. Pressing **FAVORITE** button next time will display your saved **FAVORITE** setting on LCD screen. To change your **FAVORITE** setting at any time, repeat steps 1 and 2 above.

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

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 microwave unattended. If popping slows to 2 to 3 second between pops, stop the microwave. Overcooking can cause fire.

NOTE

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	HEAT USING THE BELOW PROGRAMMED WEIGHT
	1-1.5 oz	1.75 oz
	2.5-3 oz	3.0 oz
	3.5 oz+	3.5 oz

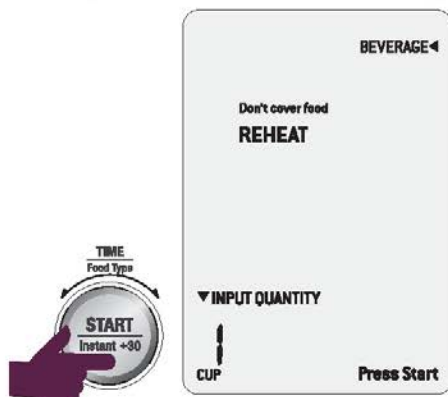
OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

Reheat beverage

The shortcuts REHEAT BEVERAGE setting is programmed to reheat beverages to serving temperatures.

Choose a suitable microwave-safe cup and do not cover.

1. Open door and press  REHEAT BEVERAGE button on shortcuts panel.
2. Turn AMOUNT DIAL to select amount and press START button to begin heating.



Melt chocolate

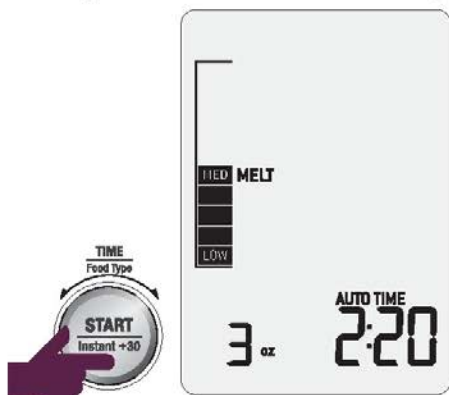
At the press of a button, the melt chocolate setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate.

NOTE

The melt chocolate setting is for dark chocolate melts only.

Choose a suitable microwave-safe bowl and do not cover.

1. Open door and press MELT CHOCOLATE button on shortcuts panel. 
2. Turn AMOUNT dial to select weight and press START button to commence melting.
3. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir chocolate, close door and press START button to finish melting.



NOTE

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

OPERATING YOUR SHORTCUTS PANEL

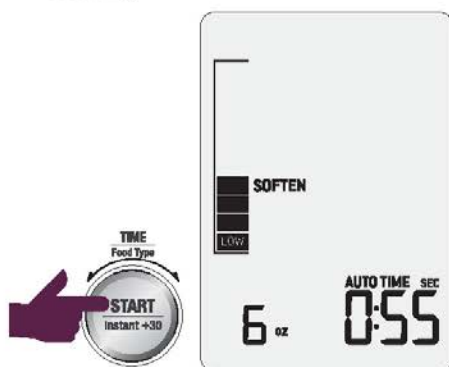
Soften butter

A perfect setting designed to soften butter suitable to cream immediately in a mixer.

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

The butter should be cut as a whole piece and placed into a microwave- safe plate or bowl and 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 poke your finger easily into the center. 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.
- 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 flavor and texture, 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 1 inch (2.5cm). Small foods under 2 inches (5cm) in diameter such as eggs are penetrated to the center from all sides. In larger foods, energy creates heat in the outer layer; this then moves to the center 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 carousel, keeping surfaces crisp and dry. Cover foods with paper toweling to prevent splatters.

HINTS & TIPS

7. Stir foods from the outside to center of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed microwaving.
8. Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.
9. 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.
10. Do not elevate any special browning dishes, jugs of sauce or custard, small quantities of food or mugs of beverages.
11. 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 clothes to remove hot dishes from the microwave.
- Metal containers and utensils should not be used in the microwave oven.
- Aluminium foil can be used to slow down cooking. Use the reflective properties of the metal to protect foods which might overcook in some areas.

CARE & CLEANING

for your Breville product

CARE & CLEANING FOR YOUR BREVILLE PRODUCT

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 splatters. 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, contact Breville Consumer Service.
- Please do not dispose this appliance with domestic waste; it should be taken to the appropriate disposal center 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 microwave energy will not flow into the oven.

NOTE

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

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION	
Microwave oven interfering with radio, TV or similar equipment.	• 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.	
Dim microwave oven light.	• When operating on low power levels, the microwave oven light may be dimmer.	
Steam accumulating on door and hot air coming out from vents.	• During operation, steam may be produced. Most will exit through the vents, however some may accumulate around the oven door.	
POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	• Power cord not plugged in properly. • Fuse blown or circuit breaker problem. • Trouble with outlet.	• Unplug power cord and plug in again. • Replace the fuse or reset circuit breaker. • Have a professional check that the outlet is not faulty.
Microwave oven does not heat.	• Door not closed properly.	• Ensure door is shut properly.
Glass turntable makes noise during operation.	• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.	• Reset and clean if necessary.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

58	Breville vous recommande la sécurité avant tout	
64	Faites la connaissance de votre produit Breville	
66	Assemblage de votre produit Breville	
68	Fonctionnement de votre produit Breville	
	- Réglage de cuisson intelligente	75
	- Réglage de réchauffage intelligent	85
	- Réglage de décongélation intelligente	89
	- A Bit More ^{MC} (Un peu plus)	92
	- Panneau de raccourcis	94
103	Trucs & astuces	
106	Entretien & nettoyage	
109	Guide de dépannage	

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des mesures de sécurité fondamentales s'imposent, dont les suivantes:

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:

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four à micro-ondes de Breville 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 61.
- 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 63.
- Le four à micro-ondes doit être installé et placé selon les instructions d'installation fournies à la page 67.
- 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.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- 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:
 - i) 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.
 - ii) Enlevez les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - iii) En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, 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).
 - iv) 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 de Breville.
- 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 lorsqu'il fonctionne. Voir la section Installation en page 67.
- N'installez pas votre micro-ondes dans une armoire de cuisine ou un espace clos, car il surchauffera. (Voir la section Installation en page 67).
- 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.
- Assurez-vous toujours que le four à micro-ondes est correctement assemblé avant de le brancher et le faire fonctionner. Ne l'utilisez pas 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 106).

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- 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 DÉBOREMENT DU LIQUIDE BOUILLANT LORSQUE VOUS REMUEZ LA SURFACE OU Y INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE.
- Pour éteindre le four à micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR et débranchez-le, s'il n'est pas utilisé.
- Avant de nettoyer le four à micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR puis débranchez l'appareil.
- 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.
- L'utilisation d'une rallonge doit se faire avec précaution.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge:
 - i) La capacité électrique de la rallonge doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil.
 - ii) La rallonge doit être faite d'un cordon à 3 fils relié à la terre et branchée dans une prise de courant correctement reliée à la terre.
 - iii) Le cordon plus long doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher involontairement.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Afin de prévenir les risques de danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- 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 ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Une alimentation électrique de 120 V, 60 Hz, AC seulement, de 15-20 AMP, par fusible ou disjoncteur, est requise conformément aux codes et règlements fédéraux, provinciaux ou locaux en vigueur.

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.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Avant de préparer et de faire cuire les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous d'utiliser des contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes.
- L'utilisation de contenants en verre ou en plastique pour le 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 certifiés 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.

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 susciter 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 saletés ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- 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.
- Ne faites pas cuire d'aliments enrobés d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huîtres, etc.) sans avoir préalablement percé cette membrane à plusieurs reprises. Cela permettra à la vapeur de s'échapper.
- Les œufs entiers ou à la coque ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans le four à micro-ondes, car ils peuvent exploser durant ou à la fin de la cuisson, ou après les avoir retirés du four.
- Ne faites pas chauffer d'huile ou de gras dans le four à micro-ondes, car l'huile et/ou le four pourraient surchauffer ou s'enflammer.
- Si vous constatez la présence de fumée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez-le. Gardez la porte fermée pour contenir les flammes.

LIQUIDES SURCHAUFFÉS

- Pour réduire les risques de blessures corporelles:
 - i) Ne surchauffez pas le liquide.
 - ii) Remuez le liquide avant et en cours de réchauffage.
 - iii) N'utilisez pas un récipient à parois droites avec une embouchure étroite.
 - iv) Après le réchauffage, laissez reposer le récipient dans le micro-ondes quelques instants avant de le retirer du four.
 - v) Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas cuire de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins qu'un tel usage soit spécifié sur l'emballage. Il peut arriver que des grains de maïs non éclatés surchauffent et brûlent lors de la cuisson. N'ajoutez pas d'huile, à moins d'indication contraire du fabricant. Ne faites pas cuire le maïs soufflé plus longtemps que la durée indiquée sur l'emballage (la durée ne devrait pas excéder 3 minutes). Un temps prolongé peut causer des brûlures ou un risque d'incendie.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à micro-ondes d'autres façons que celles décrites dans le livret d'instructions.
- Avant d'utiliser des ustensiles, assurez-vous qu'ils sont adaptés au four à micro-ondes.
- Ne débranchez pas 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.
- Surveillez le four à micro-ondes lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en verre, en raison de la possibilité d'inflammation.
- 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 très fort, elle peut se briser ou s'affaiblir et éventuellement se craqueler en minuscules parcelles sans cause apparente.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Si vous constatez la présence d'étincelles, d'arcs électriques ou d'éclats lumineux dans le micro-ondes, appuyez sur la touche STOP|CLEAR (arrêt/annulation) pour corriger le problème ou contactez le Soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise électrique à 3 alvéoles convenablement installée et reliée à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduira le risque de choc électrique.
- Une mauvaise installation de la prise de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique.
- Si la prise de courant est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise correctement reliée à la terre à 3 alvéoles.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou retirer la troisième broche (liaison à la terre) de la fiche de branchement ou d'utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la liaison à la terre adéquate de l'appareil.
- Nous ne recommandons pas d'utiliser une corde de rallonge avec cet appareil.

NOTE

N'utilisez pas de fiche d'adaptation pour cet appareil.

SPÉCIFICATIONS	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	120 V, 60 Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1500 W
PUISSANCE DE CUISSON*	1100 W
DIMENSION EXTÉRIEURES (L x P x H)	51,9 cm x 45,3 cm x 31,4 cm (20,5" x 18" x 12,5")
DIMENSIONS TOTALES DE LA CAVITÉ (L x P x H)	35,1 cm x 38,6 cm x 24,8 cm (14" x 15" x 10")
POIDS NET	Environ 16,15 kg (35 lb)
CAPACITÉ DU FOUR	34 L (1,2 pi. cu.)

* Procédure d'essai de la CEI (Commission électronique internationale).

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

Ce micro-ondes est conforme aux normes FCC, section 18.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

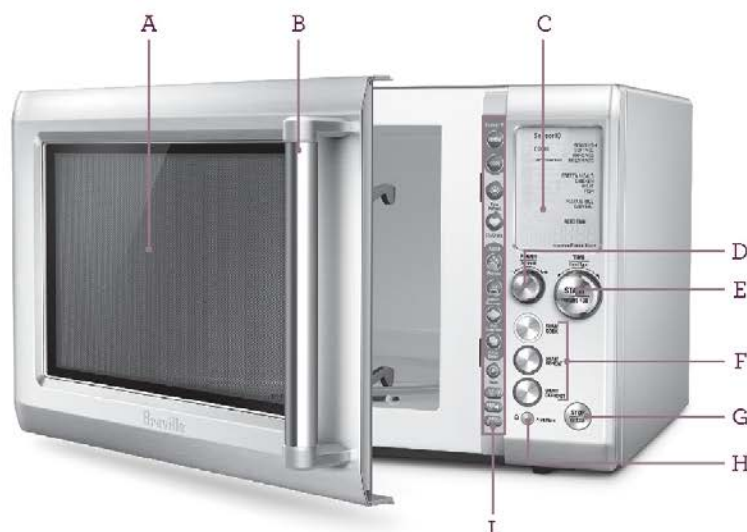
(Applicable exclusivement aux résidents de la Californie).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



- A. PORTE VITRÉE
- B. POIGNÉE DE LA PORTE
- C. GRAND ÉCRAN ACL
- D. CADRAN DE 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 DE TEMPS/TYPE D'ALIMENTS
Chaque pression du bouton ajoute 30 secondes à la puissance 100%. Tournez le cadran pour choisir le type d'aliments ou le temps.
- F. BOUTONS DE CUISSON, RÉCHAUFFAGE & DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE
Choisissez parmi une variété de types d'aliments avec niveaux prédéterminés de temps et de puissance selon le poids sélectionné.
- G. BOUTON D'ARRÊT/ANNULATION
Appuyez une fois pour mettre en pause sans annuler le programme. Appuyez A deux fois pour annuler.
- H. BOUTON DE PROLONGATION A BIT MORE^{MC}
Appuyez une fois pour prolonger le temps 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

de votre produit Breville

ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

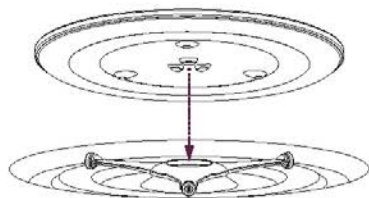
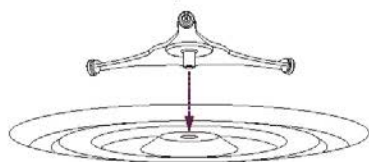
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. 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 garder en lieu sûr le matériel d'emballage, au cas où vous désiriez remballer le produit pour fins de livraison.

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 à l'eau claire et séchez soigneusement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ASSEMBLAGE DU PLATEAU TOURNANT EN VERRE ET DÉMARRAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

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

1. Choisissez une surface plane et propre qui offre suffisamment d'espace pour une bonne circulation d'air à travers les événements d'entrée et de sortie, tel que recommandé ci-après. Le fait de bloquer les événements peut endommager le four à micro-ondes.
2. L'arrière du micro-ondes doit être placé contre le mur. Un espace d'au moins 20 cm (8 po) est requis entre le micro-ondes et les murs adjacents, et de 30 cm (12 po) sur le dessus du four.
3. Branchez votre micro-ondes dans une prise électrique adéquatement reliée à la terre.
4. Vérifiez le four pour tout dommage: porte mal alignée ou tordue, joints et surface d'étanchéité endommagés, charnières de porte brisées ou desserrées, serrures ou encaures dans la cavité ou sur la porte du four. S'il y a dommage, ne faites pas fonctionner le four et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

NOTE

Ne retirez pas les pieds supportant le micro-ondes.

Installez le micro-ondes aussi loin que possible des radios et téléviseurs.

Le fonctionnement du micro-ondes peut causer de l'interférence aux radios et téléviseurs.

N'installez pas le micro-ondes dans une armoire ou dans un espace clos.

ATTENTION

N'installez pas le four à micro-ondes sur la cuisinière ou tout autre appareil chauffant.

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE - AFFICHAGE DE 12 HEURES

Appuyez sur SET CLOCK sur le panneau de raccourcis.



Le temps par défaut est 01:00. Les chiffres clignotent pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés.



Tournez le cadran START pour régler l'heure et pressez le bouton START pour confirmer.



Les minutes clignotent pour indiquer qu'elles peuvent être ajustées. Tournez le cadran START pour régler les minutes et pressez le bouton START pour confirmer.



NOTE

Si vous omettez d'appuyer sur START pour confirmer les heures ou les minutes, le micro-ondes confirmera automatiquement votre sélection après 1 minute.

RÉGLAGE DE VOLUME DU SIGNAL SONORE

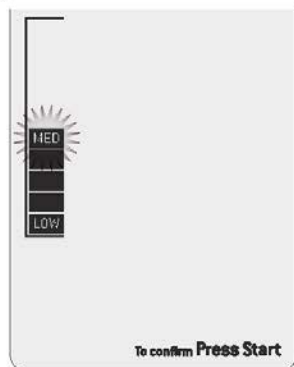
Appuyez sur BEEP VOL sur le panneau de raccourcis.



Le volume par défaut est LOW (bas).



Tournez le cadran AMOUNT ou appuyez sur BEEP VOL sur le panneau de raccourcis pour choisir entre LOW, MEDIUM ou HIGH (bas, moyen ou élevé).



Continuez de tourner le cadran AMOUNT ou appuyez sur BEEP VOL pour choisir le signal désiré. Pressez le bouton START pour confirmer.

NOTE

Chaque position fera entendre le volume de signal sélectionné.

NOTE

Si vous omettez d'appuyer sur START pour confirmer le volume du signal, le four confirmera automatiquement votre choix après 1 minute.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

RÉGLAGE DE CONVERSION DES UNITÉS DE POIDS

Appuyez sur **UNITS** sur le panneau de raccourcis.

UNITS
g or oz

Vous pouvez changer les kilogrammes (kg) en onces (oz). Le réglage par défaut est en kilogrammes (kg). La lettre (kg) pour les kilogrammes clignotera pour indiquer qu'elle peut être ajustée. Tournez le cadran **AMOUNT** et appuyez sur **UNITS** sur le panneau de raccourcis pour choisir entre kilogrammes (kg) et onces (oz). Pressez le bouton **START** pour confirmer.

NOTE

Lorsque le poids apparaît sur l'écran, tel qu'illustré ci-après au réglage **SMART COOK POTATOES** (cuisson intelligente des pommes de terre), soit 250 g, vous n'avez qu'à appuyer sur **UNITS** sur le panneau de raccourcis pour convertir 250 grammes en 8 onces.

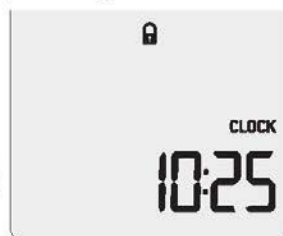


RÉGLAGE DU VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Pressez et tenez enfoncé le bouton **A BIT MORE** durant 3 secondes. Le symbole de verrouillage pour enfants apparaîtra sur l'écran ACL. L'heure sera aussi affichée, si l'horloge a été réglée.



**PRESSEZ & TENEZ
3 SECONDES**



Pour désactiver le verrouillage pour enfants, pressez et tenez enfoncé le bouton **A BIT MORE** durant 3 secondes. Le symbole de verrouillage pour enfants ne sera plus affiché et vous aurez plein accès à votre micro-ondes.

UNITS
g or oz x 1



FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

MODE VEILLE

Lorsque le micro-ondes a été inactif pendant 5 minutes, le mode VEILLE (Standby) sera activé. Le rétroéclairage de l'écran ACL disparaîtra et les boutons ne seront plus allumés.



Mode VEILLE (Standby) quand l'horloge n'est pas réglée.

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



Mode VEILLE (Standby) lorsque l'horloge est réglée.

Pour sortir du mode veille:

- Ouvrez la porte
OU
- Appuyez sur START, SMART REHAT, COOK ou DEFROST
OU
- Tournez un des cadrans
OU
- Appuyez sur un des boutons

MINUTERIE INDÉPENDANTE

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

Réglage du compte à rebours

Appuyez sur TIMER sur le panneau de raccourcis.

Le temps par défaut est 00:00.



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



Le compte à rebours débutera.



Une fois le temps écoulé, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot 'End' (terminé) clignotera sur l'écran.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Réglage du compte progressif

Appuyez sur **TIMER** sur le panneau de raccourcis.

Le temps par défaut est 00:00.



Les chiffres clignotent pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés. Pressez le bouton **START** pour débiter.



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



Pour arrêter la minuterie en tout temps entre zéro et 95 minutes, pressez une fois le bouton **STOP/CLEAR** ou deux fois pour annuler et retourner à l'écran par défaut.



NOTE

Il n'est pas nécessaire pour vous de régler le compte progressif, car le micro-ondes comptera automatiquement de zéro à 95 minutes.

RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA PUISSANCE DE CUISSON

Pour sélectionner le temps et le niveau de puissance de votre choix, il suffit de tourner les cadrans **TIME** (temps) et **AMOUNT** (quantité).

Le temps maximal de cuisson du micro-ondes est de 95 minutes (95:00).

10 niveaux de puissance sont disponibles.

TOURNER LE CADRAN TIME (TEMPS)

Tournez le cadran **TIME** pour régler le temps.



Le temps par défaut est 30 secondes.

TOURNER LE CADRAN AMOUNT (QUANTITÉ)

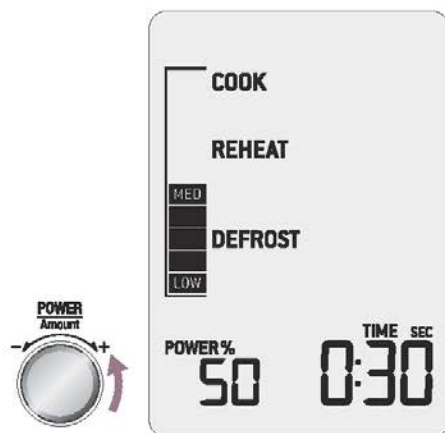
Tournez le cadran **AMOUNT** en sens horaire.

Lorsque le cadran **AMOUNT** est tourné en sens horaire, **HIGH** (élevé) clignotera et **100% POWER** (puissance) sera affiché.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Lorsque le cadran AMOUNT est tourné en sens antihoraire, le niveau de puissance (POWER %) défile de 100% à 10%, par tranches de 10%.



En tournant le cadran TIME/FOOD TYPE, la flèche se déplace et pointe vers le type d'aliments sélectionné. Dans le cas illustré ci-dessous, LEFTOVERS (restes) est sélectionné.



RÉGLAGE DE PUISSANCE DYNAMIQUE (RÉGLAGES INTELLIGENTS & RÉGLAGES DES RACCOURCIS)

Les réglages intelligents et les réglages des raccourcis ont des temps de cuisson et des niveaux de puissance prédéterminés, pour obtenir de meilleurs résultats. Cependant, pour satisfaire vos goûts personnels, il est possible d'ajuster le temps et le niveau de puissance durant le cycle de cuisson. Un exemple de réglage dynamique de la puissance est illustré ci-après, en mode SMART REHEAT (réchauffage intelligent):

Pressez le bouton SMART REHEAT; le micro-ondes bipera une fois.

Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour choisir le type d'aliments.

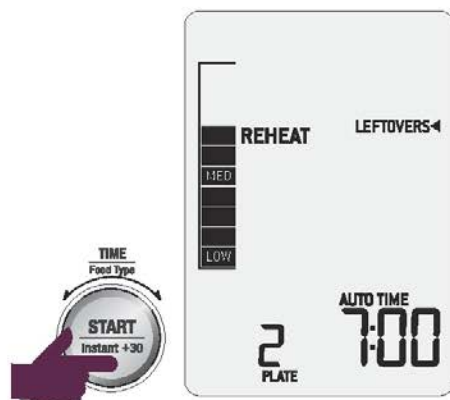


FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Une fois que vous aurez choisi le type d'aliments, tournez le cadran AMOUNT pour déterminer la quantité ou le poids.



Appuyez sur START (démarrage) pour débiter le réchauffage.



À l'aide du cadran AMOUNT, vous pouvez augmenter ou diminuer le niveau de puissance en tout temps durant le cycle de cuisson.



NOTE

Le fait d'ajuster le niveau de puissance durant le cycle de réchauffage n'en altérera pas la durée.

L'échelle de puissance indiquera le niveau de puissance, sauf pour les programmes où des niveaux de puissance différents sont utilisés.

DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30

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

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

À la fin d'un cycle de cuisson, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot 'End' (terminé) clignotera sur l'écran ACL. Il restera affiché durant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.



FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

ARRÊT/ANNULATION

Appuyez sur STOP/CLEAR une fois pour arrêter les fonctions en cours.

Appuyez deux fois pour annuler et retourner à l'écran par défaut.



RÉGLAGES INTELLIGENTS

Choisissez parmi SMART COOK (cuisson intelligente), SMART REHEAT (réchauffage intelligent) et SMART DEFROST (décongélation intelligente):



Sélectionnez le type d'aliments parmi les plus utilisés, entrez le poids et appuyez sur START. Le micro-ondes réglerait automatiquement le temps et le niveau de puissance selon le poids sélectionné, sans que vous ayez à le programmer.

CUISSON INTELLIGENTE

Le réglage SMART COOK est conçu pour vous faciliter la tâche lors de la cuisson de vos aliments préférés. Il réglerait automatiquement la puissance et le temps de cuisson requis.

Pressez le bouton SMART COOK; le micro-ondes bipera une fois.



Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE et sélectionnez le type d'aliments à cuire.

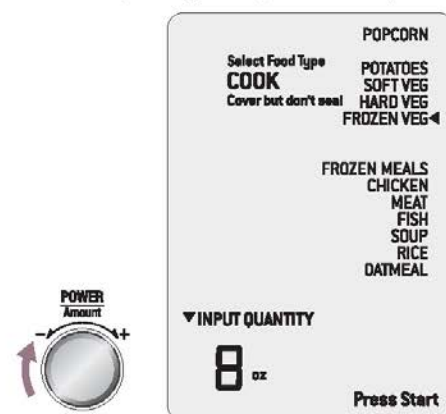


En tournant le cadran TIME/FOOD TYPE, la flèche se déplace et pointe vers le type d'aliments sélectionné.

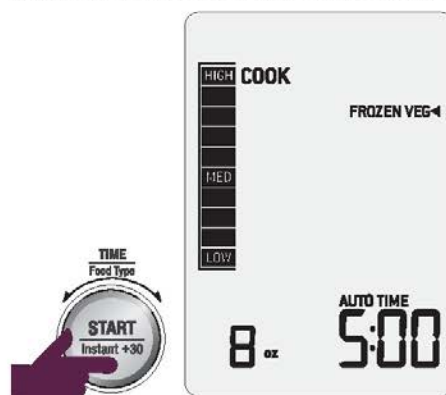


FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Une fois que vous aurez choisi le type d'aliments (FOOD TYPE), tournez le cadran AMOUNT pour régler la quantité ou le poids.



Appuyez sur START pour débiter la cuisson.



Le message AUTO TIME apparaîtra et le compte à rebours débutera.

NOTE

Pendant que le micro-ondes chauffe, le temps peut être augmenté ou diminué. Le fait d'ajuster le temps de chauffage n'affectera en rien le poids ou la quantité sélectionnés.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Les aliments doivent cuire dans un contenant compatible aux micro-ondes, soit en plastique, en verre ou en céramique.
- Couvrez toujours le contenant avec un couvercle de plastique compatible aux micro-ondes, du papier essuie-tout ou une pellicule plastique allant au micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez une pellicule plastique, laissez la vapeur s'échapper en laissant une ouverture sur le dessus. Pour ce faire, couvrez et scellez les bords puis, à l'aide d'un couteau, faites des fentes sur le dessus pour laisser échapper la vapeur.
- Les aliments humides cuiront plus uniformément dû au rayonnement des micro-ondes chauffant les molécules d'eau plus rapidement. Ajoutez environ 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments plus épais, comme le brocoli ou la partie plus charnue des pilons de poulet, sur le pourtour du plateau tournant. Cela permet aux micro-ondes de mieux pénétrer les aliments lors de la cuisson.
- Il est important de remuer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Les micro-ondes ne pénétreront qu'à 2,5 cm de profondeur. Le fait de tourner les aliments assurera une cuisson uniforme.
- Remuez les aliments tels que les ragoûts et les soupes de l'extérieur vers le centre, pour favoriser une distribution uniforme de la chaleur. Cependant, il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- Les petits morceaux d'aliments cuisent plus rapidement que les gros. Faites cuire ensemble les morceaux de taille et de forme similaires pour assurer une cuisson uniforme.
- Laissez reposer la nourriture après l'avoir retirée du micro-ondes. Gardez le couvercle et laissez reposer environ 5 minutes. À noter, le temps de repos dépendra de la densité et de la surface des aliments.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle ou la pellicule plastique des aliments cuits au micro-ondes. De la vapeur peut s'accumuler et causer de sérieuses brûlures à la figure ou aux mains.

Maïs soufflé

Le réglage SMART POPCORN convient aux sacs de maïs soufflé pour micro-ondes.

Les temps de cuisson sont basés sur trois différents formats de sacs: 30-50 g, 70-85 g et 100+ g (1-1,75 oz, 2,5-3 oz et 3,5+ oz).

Si le poids est différent de ceux-ci, suivez les instructions apparaissant sur l'emballage.

Placez le maïs soufflé dans le micro-ondes selon les instructions du fabricant.

Une fois cuit, laissez reposer le maïs soufflé 2-3 minutes.

Pommes de terre

Pour le réglage SMART COOK POTATOES, pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de 30-40 g (1-1,5 oz).

Ajouter 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) de pommes de terre.

Le temps de cuisson est basé sur des pommes de terre à température ambiante (environ 20°C/68°F).

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton START pour poursuivre la cuisson.

À la fin de la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 5 minutes.

Légumes tendres

Le réglage SMART COOK SOFT VEGETABLES convient aux légumes tendres, tels que brocolis, haricots verts, chou-fleur, zucchini et pois.

Le temps de cuisson est basé sur les légumes directement sortis du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Ajoutez 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) de légumes tendres.

Coupez les légumes en morceaux égaux pour assurer une cuisson uniforme. Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez de nouveau et pressez le bouton START pour poursuivre la cuisson.

À la fin de la cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Légumes durs

Le réglage **SMART COOK HARD VEGETABLES** convient aux légumes durs, tels les carottes, le maïs, les patates douces et les betteraves.

Le temps de cuisson est basé sur les légumes directement sortis du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Coupez les légumes en morceaux égaux pour assurer une cuisson uniforme.

Ajoutez 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) de légumes durs.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le micro-ondes bipera et le message **STIR/TURN FOOD** (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton **START** pour poursuivre la cuisson.

À la fin de la cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes.

Légumes congelés

Le réglage **SMART COOK FROZEN VEGETABLES** convient à certains légumes congelés, tels que carottes, brocoli, chou-fleur et pois.

Le temps de cuisson est basé sur les légumes directement sortis du congélateur (environ -18°C/0°F).

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le micro-ondes bipera et le message **STIR/TURN FOOD** (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton **START** pour poursuivre la cuisson.

À la fin de la cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes.

Mets congelés

Le réglage **SMART COOK FROZEN MEALS** convient aux ragoûts, currys ou sauces à la viande maison ou achetées.

Le temps de cuisson est basé sur des mets congelés directement sortis du congélateur (environ -18°C/0°F).

Retirez le mets congelé de son emballage et placez-le dans un contenant compatible aux micro-ondes.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le micro-ondes bipera et le message **STIR/TURN FOOD** (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton **START** pour poursuivre la cuisson.

Remuez toujours de l'extérieur vers le centre.

Pour des mets qui contiennent de gros morceaux de viande comme des morceaux de poulet, séparez délicatement les parties décongelées et remuez ou tournez la viande.

Les mets congelés doivent être très chauds, entre 65°C-90°C (150°F-195°F) et servis immédiatement.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Poulet

Le réglage SMART COOK CHICKEN convient uniquement aux morceaux de poulet frais et non au poulet entier.

Le temps de cuisson est basé sur des morceaux de poulet directement sortis du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

La cuisson du poulet sera plus homogène s'il est placé en une seule couche dans un plat allant au micro-ondes, rond et peu profond.

Pour assurer une cuisson rapide et uniforme, il est important de disposer les morceaux plus gros et plus épais vers l'extérieur du plateau tournant.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton START pour poursuivre la cuisson.

Pour des quantités excédant 1 kg (2,2 lb), tournez le poulet à deux reprises durant le cycle de cuisson.

À la fin de la cuisson, laissez le poulet reposer 5 minutes.

Viande

Le réglage SMART COOK MEAT convient seulement à la viande hachée.

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

Mettez dans un contenant compatible aux micro-ondes.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et pressez le bouton START pour poursuivre la cuisson.

Pour des quantités excédant 500 g (1 lb), tournez la viande hachée à deux reprises durant le cycle de cuisson pour éviter la formation de grumeaux.

À la fin de la cuisson, laissez la viande reposer 5 minutes.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Poisson

Le réglage SMART COOK FISH est conçu pour cuire délicatement votre poisson sans que les bords soient secs et trop cuits.

Il convient aux filets de poisson blanc; disposez-les en une seule couche dans un plat peu profond allant au micro-ondes.

Replier l'extrémité la plus mince des filets pour éviter qu'elle ne soit trop cuite.

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

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-cuisson, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Le poisson étant très délicat, tournez-le avec précaution.

À la fin de la cuisson, laissez le poisson reposer 5 minutes.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Riz

Le réglage SMART COOK RICE convient au riz blanc tout autant qu'aux riz à grains longs, Arborio, au jasmin ou basmati.

Le cycle de cuisson du riz est programmé intelligemment pour cuire le riz à 2 niveaux de puissance, le premier à 100% et le second réduit à 50%. Cela fait en sorte que les grains de riz restent séparés et tendres.

Utilisez toujours un bol creux allant au micro-ondes et couvrez-le d'un couvercle pour micro-ondes, d'un papier essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

Laissez le riz reposer 5 minutes à couvert avant de le servir.

Le ratio eau/riz est basé sur 1½ partie d'eau pour 1 partie de riz.

Voir le tableau de riz sur cette page.

Lavez bien le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne limpide.

Ajoutez la quantité d'eau correspondante. Par exemple, si vous faites cuire 1 tasse de riz, vous aurez besoin de 1½ tasse d'eau. Cela sera suffisant pour 2 personnes.

Couvrez de 2 couches de pellicule plastique allant au micro-ondes et percez 4 trous sur le dessus.

Vous pouvez également utiliser un couvercle pour micro-ondes ou un essuie-tout allant au micro-ondes.

Sélectionnez SMART COOK RICE et entrez le nombre de tasses de riz.

Pressez le bouton START.

Retirez du four et laissez reposer 5 minutes avant d'enlever le couvercle.

Remuez et servez.

Tableau de cuisson du riz

RIZ	EAU	PORTIONS
1 tasse	1½ tasses	2-3
1½ tasses	2¾ tasses	3-4
2 tasses	3 tasses	4-5
2½ tasses	3¾ tasses	5-6
3 tasses	4½ tasses	6-8

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Flocons d'avoine

Le réglage SMART COOK OATMEAL est conçu pour cuire délicatement les flocons d'avoine sans qu'ils ne s'assèchent ou forment des grumeaux.

Le réglage SMART COOK OATMEAL utilise 2 niveaux de puissance; d'abord 100% pour activer l'amidon, puis 50% pour une cuisson délicate et une consistance tendre.

Il convient aux flocons à cuisson rapide.

Utilisez toujours un bol profond allant au micro-ondes et ne pas couvrir.

À la mi-cuisson, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause, remuez les flocons et pressez le bouton START pour poursuivre la cuisson.

Pour un gruau crémeux, utilisez 1 partie de flocons pour 2 parties d'eau.

Tableau de cuisson des flocons d'avoine

FLOCONS D'AVOINE	EAU	PORTIONS
½ tasse	1 tasse	1-2
1 tasse	2 tasse	2-4
1½ tasse	3 tasses	3-5
2 tasses	4 tasses	4-6

Voir le tableau de cuisson des flocons d'avoine sur cette page.

Mesurez les flocons d'avoine avec précision et mettez-les dans un bol allant au micro-ondes.

Ajouter la quantité d'eau correspondante. Par exemple, si vous faites cuire 1 tasse de flocons d'avoine, vous aurez besoin de 2 tasses d'eau. Cela sera suffisant pour 2-4 personnes.

Ne pas couvrir.

Sélectionnez SMART COOK OATMEAL et entrez le nombre de tasses de flocons d'avoine.

Pressez le bouton START.

Retirez du micro-ondes et laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

Soupe

Le réglage SMART COOK SOUP est conçu pour cuire 2 différentes recettes de soupe.

Choisissez la quantité de soupe nécessaire et entrez le poids des ingrédients et le temps de cuisson.

Coupez les légumes en très petits morceaux d'environ ½ cm.

Choisissez un bol profond allant au micro-ondes.

Voir les tableaux de Potage à la courge musquée et de Potage parmentier aux pages 83 et 84 respectivement, pour la marche à suivre et les quantités requises.

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le beurre ou l'huile et les oignons hachés dans un bol allant au micro-ondes.
2. Couvrir avec un couvercle pour micro-ondes, du papier essuie-tout ou une pellicule plastique aérée allant au micro-ondes.
3. Cuire à puissance 100% durant 2-3 minutes.
4. Bien remuer et ajouter le reste des ingrédients. Sceller avec la pellicule plastique ou le couvercle.
5. Sélectionner le réglage SMART COOK SOUP et entrer la quantité de soupe à cuire.
6. Presser le bouton START et cuire. Laisser reposer 5 minutes à la fin de la cuisson.
7. Retirer délicatement le couvercle et transformer en purée à l'aide d'un mélangeur à main jusqu'à consistance lisse.
8. Saler et poivrer au goût.
9. Servir avec un soupçon de crème ou de lait (au goût).

Tableau de Potage à la courge musquée

Équivalence pour quantités différentes

QUANTITÉ	BEURRE/HUILE	OGNION*	POMME DE TERRE**	COURGE MUSQUÉE**	BOUILLON DE POULET	PORTIONS
2 tasses	1 c. à soupe	¼ tasse	½ tasse	1 tasse	1 tasse	1-2
3 tasses	2 c. à soupe	½ tasse	¾ tasse	1½ tasse	1½ tasse	3-4
4 tasses	2 c. à soupe	½ tasse	1 tasse	2 tasses	2 tasses	4-5
5 tasses	2 c. à soupe	¾ tasse	1½ tasse	2½ tasses	2½ tasses	5-6
6 tasses	3 c. à soupe	1 tasse	2 ¼ tasses	3 tasses	4 tasses	6-7

* haché finement

** coupée en dés

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

POTAGE PARMENTIER

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le beurre ou l'huile et le poireau haché dans un bol allant au micro-ondes.
2. Couvrir avec un couvercle pour micro-ondes, du papier essuie-tout ou une pellicule plastique aérée allant au micro-ondes.
3. Cuire à puissance 100% durant 2-3 minutes.
4. Bien remuer et ajouter le reste des ingrédients. Sceller avec la pellicule plastique ou le couvercle.
5. Sélectionner SMART COOK SOUP et entrer la quantité de soupe à cuire.
6. Presser le bouton START et cuire. Laisser reposer 5 minutes à la fin de la cuisson.
7. Retirer délicatement le couvercle et transformer en purée à l'aide d'un mélangeur à main jusqu'à consistance lisse.
8. Saler et poivrer au goût.
9. Servir avec un soupçon de crème ou de lait (au goût).

Tableau de Potage parmentier

Équivalence pour quantités différentes

QUANTITÉ	BEURRE/HUILE	POIREAU*	POMME DE TERRE**	BOUILLON DE POULET	PORTIONS
2 tasses	1 c. à soupe	$\frac{3}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	1 tasse	1-2
3 tasses	2 c. à soupe	1 tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	$1\frac{1}{2}$ tasse	3-4
4 tasses	2 c. à soupe	$1\frac{1}{4}$ tasse	1 tasse	2 tasses	4-5
5 tasses	2 c. à soupe	2 tasses	$1\frac{1}{2}$ tasse	$2\frac{1}{2}$ tasses	5-6
6 tasses	3 c. à soupe	$2\frac{3}{4}$ tasses	2 tasses	4 tasses	6-7

* haché finement

** coupée en dés

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

Le réglage SMART REHEAT utilise des niveaux de puissance très bas pour réchauffer lentement les aliments sans qu'ils deviennent secs ou trop cuits.

Le réglage SMART REHEAT réchauffera les aliments à la température requise à tout coup.

Pressez le bouton SMART REHEAT et entrez les réglages; le four à micro-ondes bipera une fois.

Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour sélectionner le type d'aliments.



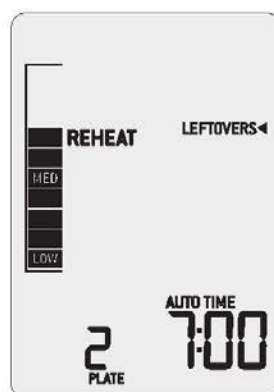
Une fois que le type d'aliments (FOOD TYPE) sera choisi, tournez le cadran AMOUNT pour régler la quantité ou le poids.



Appuyez sur START pour débiter le réchauffage.



En tournant le cadran TIME/FOOD TYPE, la flèche se déplace et pointe vers le type d'aliments sélectionné.



Tous les aliments 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 réchauffage, le temps peut être augmenté ou diminué. Cet ajustement n'affectera aucunement le poids et la quantité sélectionnés.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Boissons

Ce réglage sert à réchauffer les boissons déjà chaudes et refroidies, comme le thé ou le café.

Il est basé sur une quantité de 200 ml à la température ambiante (environ 20°C/68°F).

Votre boisson sera réchauffée à environ 60-65°C/140-150°F, vous permettant de la boire immédiatement.

Sachez que les boissons surchauffées peuvent brûler.

Pommes de terre

Ce réglage permet de réchauffer les pommes de terre déjà cuites et refroidies au réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Pour de meilleurs résultats, mettez les pommes de terre dans un bol ou contenant allant au micro-ondes et couvrez d'un couvercle pour micro-ondes, d'un papier essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Légumes tendres

Ce réglage permet de réchauffer les légumes tendres déjà cuits et refroidis (environ 5°C/40°F), comme le brocoli, le zucchini, le chou-fleur et les pois.

Pour de meilleurs résultats, mettez les légumes dans un bol ou un contenant allant au micro-ondes et couvrez d'un couvercle pour micro-ondes, d'un papier essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Légumes durs

Ce réglage permet de réchauffer les légumes durs déjà cuits et refroidis (environ 5°C/40°F), comme les carottes, les betteraves, les pommes de terre et le maïs.

Pour de meilleurs résultats, mettez les légumes dans un bol ou un contenant allant au micro-ondes et couvrez d'un couvercle pour micro-ondes, d'un papier essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Pizza

Ce réglage permet de réchauffer une pizza déjà cuite et refroidie au réfrigérateur (environ 5°C/40°F). Choisissez entre 1 et 4 tranches.

Pour de meilleurs résultats, déposez la pizza dans une assiette chemisée de papier essuie-tout. Placez le bord de la pizza vers l'extérieur du plateau tournant.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

Mets congelés

Ce réglage convient aux ragoûts, currys ou sauces à la viande congelées maison ou achetées.

Le temps de réchauffage est basé sur des mets congelés sortis directement du congélateur (environ -18°C/0°F).

Retirez le mets congelé de l'emballage et déposez-le dans un contenant allant au micro-ondes. Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un papier essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Remuez toujours de l'extérieur vers le centre.

Pour des mets qui contiennent de gros morceaux comme les morceaux de poulet, brisez délicatement les parties décongelées, puis remuez ou tournez la viande.

Les mets congelés doivent être très chauds, entre 65°C-90°C (150°F-195°F), et servis immédiatement.

Poulet

Ce réglage sert à réchauffer uniquement les morceaux de poulet déjà cuits et non au poulet entier.

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

Le poulet se réchauffera plus uniformément s'il est placé en une seule couche dans un plat peu profond.

Pour assurer un réchauffage uniforme, disposez les morceaux plus gros et épais vers l'extérieur du plateau tournant.

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

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Pour des quantités excédant 1 kg (2,2 lb), tournez le poulet à deux reprises durant le cycle de réchauffage.

Viande

Ce réglage sert à réchauffer uniquement la viande hachée déjà cuite.

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

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

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

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).

Ce réglage 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 allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes, d'un essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et tournez délicatement le poisson. Scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Restes d'aliments

Ce réglage sert à réchauffer les restes d'aliments gardés au réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Une assiette d'aliments équivaut à 300 g.

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

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et le message STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez, puis scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Si vous réchauffez 2 assiettes à la fois, renversez un plateau en verre allant au micro-ondes et mettez les assiettes l'une sur l'autre.

Pâtes et riz

Ce réglage sert à réchauffer le riz ou les pâtes déjà cuites.

Le temps de réchauffage est basé sur les pâtes ou le riz sortis directement du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Mettez les aliments dans un bol allant au micro-ondes et ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau. Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un papier essuie-tout ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez de l'extérieur vers le centre. Scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Soupe

Ce réglage convient pour réchauffer une soupe qui est à la température ambiante.

Mettez la soupe dans un bol allant au micro-ondes et couvrez avec un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de réchauffage, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez de l'extérieur vers le centre. Scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Si la soupe est réfrigérée, il est recommandé d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

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 SMART DEFROST pour entrer le réglage de décongélation.



Le four à micro-ondes bipera une fois.

Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour sélectionner le type d'aliments.

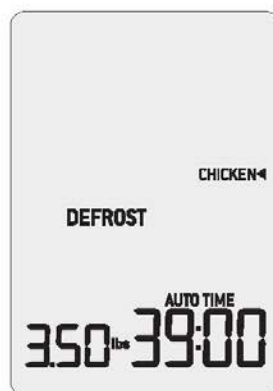
Une fois que vous aurez choisi le type d'aliments, tournez le cadran AMOUNT pour régler la quantité ou le poids.



En tournant le cadran TIME/FOOD TYPE, la flèche se déplace et pointe le type d'aliments sélectionné.



Appuyez sur START pour débiter la décongélation.



Tous les aliments non sélectionnés et les messages PRESS START et INPUT QUANTITY s'effaceront, le temps apparaîtra et le compte à rebours débutera.

NOTE

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

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Le temps de décongélation s'applique aux aliments parfaitement congelés qui ont été dans le congélateur au moins 24 heures et maintenus à une température de -18°C/0°F ou moins.
- Lorsque vous congelez de la viande, du poulet et du poisson, utilisez une pellicule plastique, un sac ou des contenants de bonne qualité.
- Congelez toujours la viande en une seule couche d'au plus 2 cm d'épaisseur.
- Pour pouvoir facilement 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 au préalable la viande hachée en un beigne.
- Assurez-vous d'avoir enlevé l'air et bien scellé les aliments.
- Identifiez le genre d'aliments, les coupes de viande, la date et le poids.
- Même après le cycle de décongélation, certains aliments peuvent être gelés au centre après les avoir retirés du micro-ondes. Laissez reposer 5-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement dégelés.
- Enveloppez les extrémités les plus minces des côtelettes, steaks ou poulet avec du papier aluminium pour les empêcher de trop cuire.
- Disposez les aliments en une seule couche en plaçant les parties les plus minces au centre et les plus épaisses tout autour du plateau tournant.
- Retirez tout matériel d'emballage des aliments congelés. Si l'emballage ne se défait pas facilement, faites dégeler 3 minutes en utilisant le réglage TIME DEFROST, retirez l'emballage et poursuivez avec le réglage SMART DEFROST.

Poulet

Disposez les morceaux de poulet 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 à micro-ondes bipera une fois et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et tournez les morceaux de poulet. Poursuivez la cuisson en pressant le bouton START.

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

Pour le poulet entier, retirez l'emballage original et enveloppez les ailes et pattes avec du papier aluminium.

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

À mi-temps du cycle de décongélation, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et tournez le poulet. Utilisez une feuille de papier aluminium assez grande pour recouvrir la poitrine et le croupion. Scellez à nouveau et poursuivez la décongélation en pressant le bouton START.

À la fin du cycle de décongélation, retirez le poulet du micro-ondes et jetez le papier d'aluminium. Rincez-le sous l'eau du robinet en vous assurant que l'intérieur est parfaitement dégelé.

Déposez sur une assiette propre et épongez. Recouvrez d'une pellicule plastique et réfrigérez 1-2 heures jusqu'à ce que complètement décongelé.

FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

Viande

Le réglage SMART DEFROST MEAT sert à décongeler la viande hachée ou coupée en dés (boeuf, agneau, porc).

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

Retirez l'emballage, le plateau en mousse de polystyrène et le papier absorbant.

Déposez directement sur une assiette ou un plat peu profond allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause, retirez la viande décongelée que vous réserverez au réfrigérateur. Tournez la viande congelée et la remettre au micro-ondes. Pressez START pour reprendre le cycle.

À la fin du cycle, retirez la viande et laissez reposer 15-30 minutes pour dégeler complètement.

Poisson

Le réglage SMART DEFROST FISH est programmé pour dégeler lentement les filets de poisson 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.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer-tourner les aliments) clignotera.

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

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

Mets congelés

Ce réglage sert à décongeler les ragoûts, currys et sauce à la viande maison.

Le temps de décongélation est basé sur les mets congelés directement sortis du congélateur (environ -18°C/0°F).

Retirez l'emballage et placez le mets 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 à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez les aliments de l'extérieur vers le centre, scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

Pour des mets qui contiennent de gros morceaux de viande, comme des morceaux de poulet, brisez délicatement les parties gelées et remuez ou tournez-les. Le mets ne sera pas très chaud.

Choisissez parmi les réglages SMART REHEAT pour réchauffer le plat à la température requise.

A BIT MORE^{MC} (UN PEU PLUS)

Soupes

Ce réglage sert à décongeler les soupes sorties directement du congélateur (environ -18°C/0°F).

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

À mi-temps du cycle de décongélation, le four à micro-ondes bipera et STIR/TURN FOOD (remuer/tourner les aliments) clignotera.

Faites une pause et remuez pour défaire les parties congelées. Scellez à nouveau et poursuivez en pressant le bouton START.

La soupe ne sera pas assez chaude pour être servie, mais sera prête à être réchauffée.

Choisissez parmi les réglages SMART REHEAT pour réchauffer la soupe à la température requise.

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de réchauffage en ajustant le cadran TIME.

BOUTON A BIT MORE^{MC} (UN PEU PLUS)

Utilisez la fonction A BIT MORE^{MC} lorsque la cuisson est terminée mais que vos aliments ne sont pas assez cuits ou chauds.

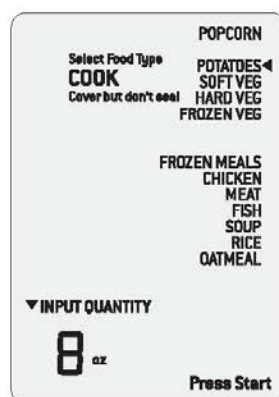
Une simple pression du bouton prolongera quelque peu le temps de cuisson.

Par exemple:

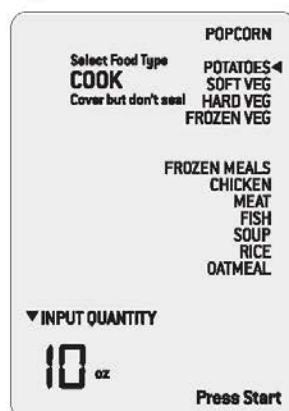
1. Pressez le bouton SMART COOK (cuisson intelligente).



2. Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour sélectionner POTATOES (pommes de terre).

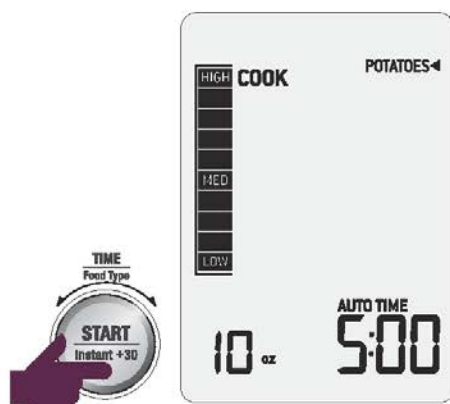


3. Tournez le cadran AMOUNT pour ajuster le poids à 300 g.



A BIT MORE^{MC} (UN PEU PLUS)

4. Pressez **START** pour débiter la cuisson.



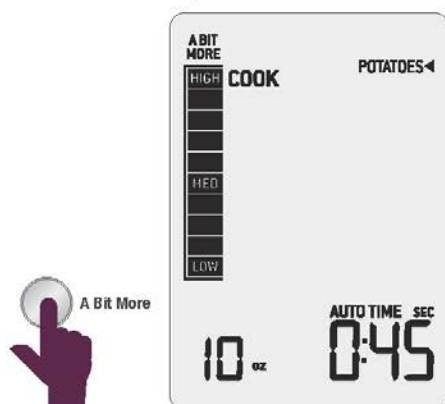
5. Fin du cycle de cuisson.



6. Ouvrez la porte du four, vérifiez si les aliments requièrent un peu plus de cuisson et refermez la porte. La flèche indique le dernier réglage sélectionné.



7. Pressez le bouton **A BIT MORE^{MC}** pour prolonger quelque peu le temps de cuisson. Le compte à rebours débutera.



NOTE

La cuisson débutera aussitôt que vous aurez pressé le bouton **A BIT MORE^{MC}**.

Le bouton **A BIT MORE^{MC}** peut être utilisé après n'importe quel réglage.

Chaque fois que ce bouton est pressé, un peu de temps est ajouté. Le temps variera selon le réglage précédemment utilisé.

Si vous pressez le bouton **A BIT MORE^{MC}** et qu'aucun réglage n'a été entré précédemment, le micro-ondes s'ajustera au réglage par défaut et ajoutera 20 secondes à la puissance 100%.

NOTE

Si vous pressez le bouton **A BIT MORE^{MC}** durant le processus de réchauffage, le temps sera prolongé. Le temps ajouté variera selon le réglage.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

SENSOR IQ (CAPTEUR IQ)

Choisissez SENSOR REHEAT (capteur de réchauffage) ou SENSOR COOK (capteur de cuisson).

REHEAT

COOK

SENSOR REHEAT (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

Ce programme vous permet de réchauffer la plupart de vos aliments favoris sans avoir à sélectionner le temps ou le niveau de puissance.

1. Ouvrez la porte et pressez le bouton SENSOR IQ REHEAT sur le panneau de raccourcis.
2. Aucun besoin d'entrer le poids, car le SENSOR IQ REHEAT détecte l'humidité dégagée et calcule le temps en conséquence.
3. Couvrez les aliments sans les sceller. Vous pouvez perforer 3-4 trous sur le dessus d'une pellicule plastique ou en replier 2 côtés pour laisser s'échapper la vapeur.

REHEAT

4. Appuyez sur START pour activer SENSOR REHEAT.



POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

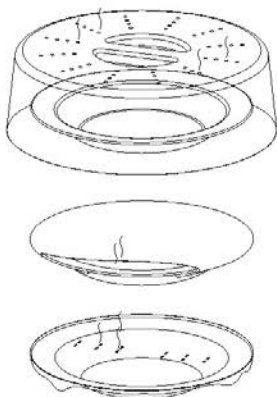
- Tous les aliments doivent être précuits et à une température d'au moins 5°C (40°F).
- Ce réglage est recommandé pour les aliments qui peuvent être brassés, comme les currys, les ragoûts ou les soupes.
- Utilisez toujours un plat de format approprié (environ ¾ plein).
- Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un papier essuie-tout ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.
- Remuez les aliments après les avoir retirés du micro-ondes.
- Pour parachever la cuisson, laissez les aliments reposer 5 minutes au sortir du four.

À faire

- Ajoutez 2-3 cuillerées à soupe d'eau/bouillon aux ragoûts, currys ou sauces.
- Disposez les aliments dans une assiette de façon à ce que les parties les plus épaisses soient placées vers l'extérieur du plateau tournant. Versez un peu de sauce ou de bouillon avant de couvrir.

NOTE

Couvrir sans sceller signifie utiliser un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique trouée.



FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

- Nous recommandons d'utiliser le réglage **SENSOR REHEAT** pour les aliments pouvant être brassés, comme les ragoûts, les currys ou les sauces à la viande.

À éviter

- N'utilisez pas le réglage **SENSOR REHEAT** pour des aliments non cuits ou crus.
- Ne l'utilisez pas pour les pâtisseries, le pain, les biscuits ou les gâteaux.
- Ne l'utilisez pas pour les boissons.
- Ne l'utilisez pas pour les aliments congelés.

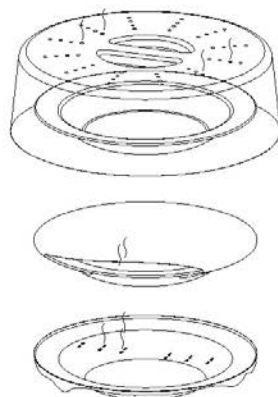
SENSOR COOK (CAPTEUR DE CUISSON)

Ce programme vous permet de cuire les aliments sans avoir à sélectionner le temps ou le niveau de puissance. Le programme **SENSOR IQ COOK** est conçu pour détecter la vapeur s'échappant des aliments durant la cuisson. Le capteur du micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d'aliments.

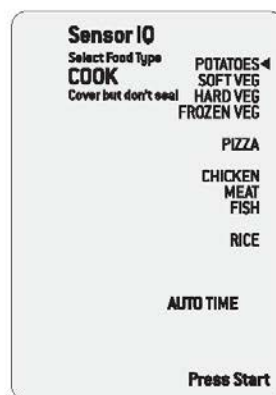
- Ouvrez la porte et pressez le bouton **SENSOR IQ COOK** sur le panneau de raccourcis.
- Tournez le cadran **TIME/FOOD TYPE** pour sélectionner le type d'aliments.
- Il n'est pas nécessaire d'entrer le poids, car le **SENSOR IQ COOK** détecte l'humidité dégagée et calcule le temps en conséquence.
- Vous déciderez de couvrir sans sceller ou de ne pas couvrir les aliments, selon le type sélectionné. En sélectionnant **FOOD TYPE**, l'écran **ACL** affichera ce qui est requis. Si vous utilisez une pellicule plastique, couvrez hermétiquement un bol ou un contenant allant au micro-ondes et percez 3-4 trous sur le dessus ou repliez deux côtés de la pellicule pour laisser la vapeur s'échapper.

NOTE

Couvrir sans sceller signifie d'utiliser un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique perforée.



- Appuyez sur **START** pour activer le **SENSOR IQ COOK**.



POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

N'utilisez pas l'un des capteurs (SENSOR) deux fois de suite pour le même type d'aliment, car cela pourrait brûler les aliments ou trop les cuire.

À faire

- Les aliments à cuire doivent avoir un poids minimal de 120 g (4 oz).
- Utilisez un plat de format approprié au volume d'aliments à cuire.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant est sec avant de le placer dans le four.
- Assurez-vous d'enlever l'excès d'humidité à l'intérieur du micro-ondes. Essuyez les parois avec un chiffon propre et sec avant de mettre les aliments dans le micro-ondes.
- Couvrez sans sceller les aliments avec un couvercle pour micro-ondes, un papier essuie-tout ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.

À éviter

- N'utilisez jamais de contenant fermé hermétiquement, car cela empêcherait la vapeur de s'échapper.

Pommes de terre

Ce réglage permet de cuire les pommes de terre entières qui sont à la température ambiante (environ 20°C/68°F).

Les pommes de terre doivent avoir un poids minimal de 240 g (8 oz) et maximal de 960 g (2 lb).

Avant la cuisson, percez les pommes de terre 5-6 fois avec une fourchette.

Déposez une feuille de papier essuie-tout sur le plateau tournant. Disposez les pommes de terre tout autour et ne pas les couvrir.

Pour parachever la cuisson, laissez reposer les pommes de terre 5 minutes une fois sorties du micro-ondes.

Légumes tendres

Ce réglage permet de cuire les légumes tendres, comme le brocoli, le zucchini, les haricots et le chou-fleur, directement sortis du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Les légumes tendres doivent avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (1 lb).

Ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) de légumes.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.

Pour parachever la cuisson, laissez reposer les légumes 5 minutes une fois sortis du micro-ondes.

Légumes durs

Ce réglage permet de cuire les légumes durs comme les carottes, les patates douces et les pommes de terre directement sorties du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Les légumes durs à cuire doivent avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (1 lb).

Ajouter 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) de légumes.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.

Pour parachever la cuisson, laissez reposer les légumes 5 minutes une fois sortis du micro-ondes.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

Légumes congelés

Ce réglage permet de cuire les légumes congelés sortis directement du congélateur (environ -18°C/0°F).

Les légumes congelés doivent avoir un poids minimal de 180 g/6 oz et maximal de 480 g (1 lb).

Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'eau.

Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.

Pour parachever la cuisson, laissez reposer les légumes 5 minutes une fois sortis du micro-ondes.

Pizza

Cette fonction sert à réchauffer une pizza déjà cuite et sortie du réfrigérateur (environ 40°F/5°C).

La quantité minimale est de une tranche et la quantité maximale est de 4 tranches.

Recouvrez le plateau tournant d'une feuille de papier essuie-tout et y déposer la pizza froide. Ne pas couvrir.

Une fois la pizza réchauffée, laissez-la reposer 5 minutes.

Poulet

Ce réglage convient aux morceaux de poulet seulement, à une température de départ d'environ 5°C/40°F.

Les morceaux de poulet doivent avoir un poids minimal de 240 g (8,5 oz) et maximal de 720 g (1,5 lb).

Disposez les morceaux de poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant.

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

À mi-temps du programme SENSOR COOK (capteur de cuisson), faites une pause et tournez le poulet.

Pour parachever la cuisson, laissez le poulet reposer 5 minutes une fois sorti du micro-ondes.

Viande

Ce réglage convient à la cuisson de viande hachée à une température de départ de 5°C/40°F.

La viande hachée devrait avoir un poids minimal de 240 g (8,5 oz) et maximal de 720 g (1,5 lb).

Séparez la viande hachée congelée en morceaux dans un bol allant au micro-ondes.

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

À mi-temps du programme SENSOR COOK, faites une pause et brisez les morceaux de viande hachée.

Pour compléter le cycle de cuisson, laissez la viande hachée reposer 5 minutes une fois sortie du micro-ondes.

Égoutter la viande après la cuisson.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

Poisson

Ce réglage convient aux filets de poisson à une température de départ de 5°C (40°F).

Le poisson doit avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (1 lb).

Choisissez un plat peu profond allant au micro-ondes et disposez le poisson en une seule couche.

Ajoutez au plat 1-2 cuillerées à soupe de bouillon, d'eau, de sauce soya ou de beurre.

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

À mi-temps du programme SENSOR COOK, faites une pause et tournez le poisson.

Pour parachever la cuisson, laissez la viande hachée reposer 5 minutes, une fois sortie du micro-ondes.

Riz

Ce réglage convient à tous les types de riz.

La quantité de riz doit être d'au moins ½ tasse et ne pas excéder 3 tasses.

Lavez le riz sous l'eau froide du robinet jusqu'à ce que l'eau devienne limpide.

Pour le riz blanc standard, le ratio doit être d'une partie de riz pour 1½ partie d'eau.

Utilisez un grand bol allant au micro-ondes, pour empêcher le riz de déborder.

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

Pour parachever la cuisson, laissez le riz reposer 5 minutes une fois sorti du micro-ondes.

TEMPS DE DÉCONGÉLATION

Le niveau de puissance de décongélation est réglé automatiquement une fois que le temps de décongélation est entré. Il n'est pas nécessaire d'entrer le poids.

1. Ouvrez la porte du micro-ondes et pressez le bouton **TIME DEFROST** sur le panneau de raccourcis.
2. Tournez le cadran **TIME/FOOD TYPE** pour choisir le temps voulu.
3. Appuyez sur **START** pour débiter la décongélation. Le compte à rebours débutera.



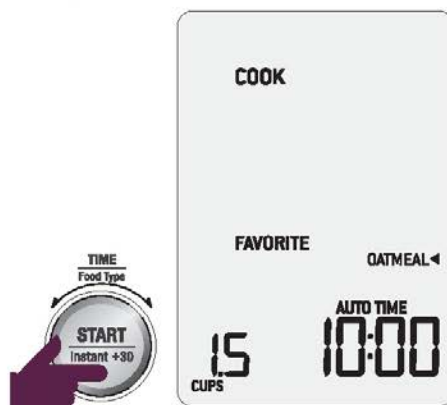
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

FAVORIS

Le réglage FAVORITE gardera en mémoire vos réglages de cuisson, de réchauffage et de décongélation favoris.

À la simple pression d'un bouton, votre programme favori peut se répéter indéfiniment.

1. Réglez le micro-ondes à votre réglage favori.
2. Ouvrez la porte, pressez et tenez enfoncé le bouton FAVORITE  du panneau de raccourcis durant 2 secondes.
3. Appuyez sur START pour activer votre réglage favori.



NOTE

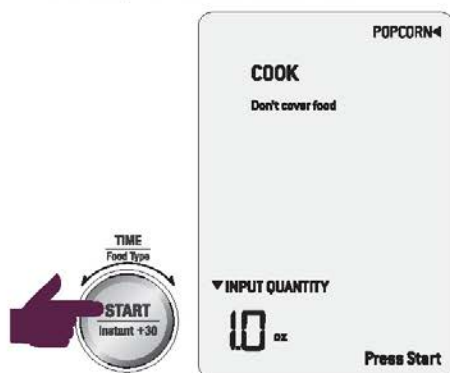
Le micro-ondes gardera en mémoire ce réglage pour un usage futur. En pressant le bouton FAVORITE, vous verrez votre réglage favori affiché sur l'écran ACL. Pour modifier ce réglage en tout temps, répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

Maïs soufflé

Le réglage de maïs soufflé est conçu pour faire éclater le maximum de grains de maïs dans chaque sac.

1. Ouvrez la porte et pressez le bouton  POPCORN sur le panneau de raccourcis.
2. Tournez le cadran AMOUNT pour sélectionner le poids et appuyez sur START pour débiter la cuisson.



NOTE

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

NOTE

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 USUEL (DÉPLIÉ)	POIDS D'UN SAC USUEL	CUIRE EN UTILISANT LE POIDS PROGRAMMÉ CI-DESSOUS
	1-1,5 oz	1,75 oz
	2,5-3 oz	3 oz
	3,5 oz+	3,5 oz

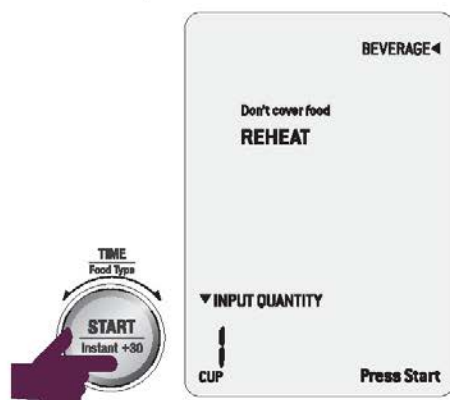
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

Réchauffer les boissons

Le réglage de raccourci REHEAT BEVERAGE est programmé pour réchauffer les boissons et les servir à la bonne température.

Utilisez une tasse allant au micro-ondes et ne pas la couvrir.

1. Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton REHEAT BEVERAGE du panneau de raccourcis. 
2. Tournez le cadran AMOUNT DIAL pour sélectionner la quantité et appuyez sur le bouton START pour débiter le réchauffage.



Faire fondre le chocolat

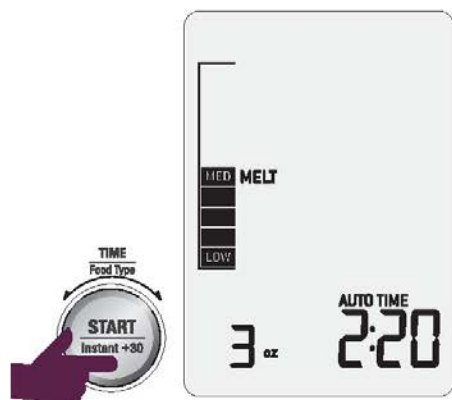
À la simple pression d'un bouton, ce réglage vous permet de faire fondre le chocolat sans le surchauffer ou le saisir.

NOTE

Ce réglage convient exclusivement au chocolat noir.

Utilisez un bol allant au micro-ondes et ne le couvrez pas.

1. Ouvrez la porte et pressez le bouton MELT CHOCOLATE sur le panneau de raccourcis. 
2. Tournez le cadran AMOUNT pour sélectionner le poids et pressez le bouton START pour activer le programme.
3. Ouvrez la porte et pressez le bouton STOP/CLEAR pour faire une pause. Remuez le chocolat, refermez la porte et pressez le bouton START pour terminer le cycle.



NOTE

À la fin du cycle, il peut rester quelques grumeaux dans le chocolat fondu. Remuez jusqu'à consistance lisse.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

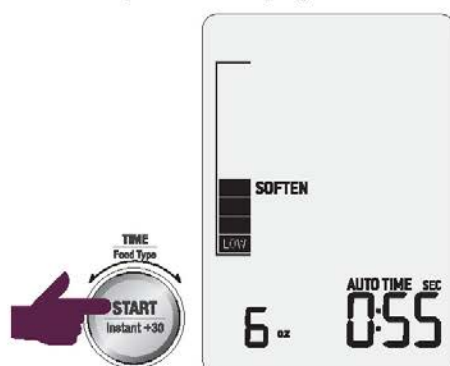
Ramollir le beurre

Ce réglage est idéal pour ramollir le beurre qui sera ensuite battu en crème au batteur électrique.

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

Gardez le morceau de beurre entier et mettez-le dans un plat ou un bol allant au micro-ondes. Ne pas couvrir.

1. Ouvrez la porte et pressez le bouton **SOFTEN BUTTER** sur le panneau de raccourcis.
2. Tournez le cadran **AMOUNT** pour sélectionner le poids et pressez le bouton **START** pour activer le programme.



NOTE

Le beurre sera assez mou pour y insérer 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 dans 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.
- 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 qui gardent leur saveur et leur 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 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 AUX 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 vers l'extérieur du plat. Cela procurera l'énergie nécessaire 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 prévient 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.
7. 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.
8. Tournez deux fois les aliments de taille moyenne à grosse durant la cuisson. Cela permet une meilleure exposition aux micro-ondes.
9. 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.
10. 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.
11. 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 à micro-ondes doivent toujours être compatibles aux micro-ondes. Vérifiez l'indication sous l'ustensile ou contactez le fabricant.
- Pour vérifier si un contenant, assiette ou plat est compatible aux 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 la tasse froide, ce contenant ne convient pas à la cuisson au micro-ondes. Si le contenant reste froid et que l'eau est chaude, alors ce contenant convient à la cuisson au micro-ondes.
- La chaleur transférée aux plats qui sont compatibles aux 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.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour ralentir la cuisson. Ses propriétés réfléchissantes protégeront la partie des aliments qui pourrait cuire trop vite.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Débranchez le four à micro-ondes avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four à micro-ondes propre. Si des éclaboussures ou liquides se sont répandus sur les parois internes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé, si l'intérieur est très sale. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en aérosol, car ils pourraient tacher, marquer ou ternir la surface de la porte.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide. Pour ne pas endommager les pièces de fonctionnement du four à micro-ondes, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les événements à l'intérieur du four.
- Nettoyez fréquemment la porte, les hublots de chaque côté des joints de porte et les pièces adjacentes à l'aide d'un chiffon humide, pour en dégager les éclaboussures ou déversements. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- Évitez que l'eau n'entre en contact avec le panneau de commande. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage, laissez la porte du micro-ondes ouverte pour éviter de mettre l'appareil sous tension 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 sera nécessaire, à l'occasion, de retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le à l'eau courante et séchez le parfaitement.
- L'entraîneur de plateau et la base du four à micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement pour assurer une bonne rotation du plateau et éviter 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 à l'eau courante et séché correctement. Après avoir retiré l'entraîneur de plateau pour le nettoyer, assurez-vous de bien le remettre en place.
- Pour éliminer les odeurs dans le four à 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 la puissance maximale (100%) durant 5 minutes. Essuyez l'intérieur du four et séchez bien avec un chiffon doux et sec.
- Quand il sera nécessaire de remplacer la lumière du four, veuillez contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères; apportez-le dans un centre de récupération de votre municipalité.
- Avant de ranger votre micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR puis débranchez-le. Assurez-vous au préalable qu'il est parfaitement refroidi, propre et sec. Fixez l'entraîneur de plateau et le plateau tournant et fermez la porte. Ne placez aucun objet 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 bien branché. S'il ne l'est pas, débranchez-le, attendez 10 minutes et rebranchez-le correctement.
- Vérifiez qu'aucun fusible n'a sauté ou déclenché le disjoncteur principal. Si tout fonctionne normalement, vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
- Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée et que le verrou de sécurité est bien enclenché. Sinon, l'énergie des micro-ondes ne circulera pas dans le four.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE	
Le four à micro-ondes crée de l'interférence avec la radio, le téléviseur ou tout équipement similaire.	- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four. - Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur. - Déplacez le four à micro-ondes en fonction du récepteur. - Déplacez le four à micro-ondes en l'éloignant du récepteur. - Branchez le micro-ondes dans une prise de courant autre que celle du récepteur, pour que les deux soient branchés sur des circuits différents.	
L'éclairage du micro-ondes diminue.	Si le four à micro-ondes fonctionne à une basse puissance, la lumière peut baisser d'intensité.	
La vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud se dégage des événements.	Lorsque l'appareil fonctionne, il produit de la vapeur qui, en majorité, sort par les événements. Cependant, il peut y en avoir autour de la porte.	
PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE	PROBLÈME POSSIBLE
Le four à micro-ondes ne démarre pas.	- Cordon d'alimentation non branché. - Fusible sauté ou problème de disjoncteur. - Prise de courant défectueuse.	- Débranchez et rebranchez le cordon. - Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. - Demandez à un électricien de vérifier si la prise de courant fonctionne normalement.
Le four à micro-ondes ne chauffe pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Assurez-vous de bien fermer la porte.
Le plateau tournant fait du bruit quand l'appareil fonctionne.	L'entraîneur de plateau n'est pas bien assemblé ou doit être nettoyé.	Remplacez-le ou nettoyez-le, si nécessaire.

NOTES

Breville®

Breville Consumer Service Center

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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

BMO734XL - C14