the Quick Touch™ Crisp

Instruction Book - BMO700

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
15 Components
16 Assembly
18 Functions
– Setting the clock 18
– Setting the beep volume 19
– Setting the unit of weight 19
– Setting the child lock 20
– Setting the timer 20
– Instant Start/+30 sec 21
– A Bit More® 21
– Stop/Clear 22
– When cooking is finished 23
– Cooling fan 23
– Time & power level adjustment 23
– SMART SETTINGS 24
– SMART COOK | GRILL 24
– SMART COOK FOOD TYPES 27
– SMART COOK & GRILL FOOD TYPES 31
– SMART REHEAT 32
– SMART DEFROST 35
– SHORTCUTS 37
– Favorite 37
– Beverage 37
– Melt chocolate 37
– Soften butter 37
39 Care & Cleaning
41 Troubleshooting
43 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

To reduce the risk of burns, explosion, electric shock, or to prevent damage to property, personal injury, or loss of life, or exposure to excessive microwave energy:

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY 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 10.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "Grounding Instructions" found on page 13.
- Microwave oven is not intended to be mounted below a height of 3ft (914mm) above the floor level.
- 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.
- Regularly inspect the power cord. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, or when it has been damaged or dropped. Immediately stop using the appliance and contact Breville Consumer Support.
- This appliance shall be serviced only by qualified personnel. Contact Breville Consumer Support or the nearest Breville Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors.

- Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- 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, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the power plug of the Breville microwave oven.
- 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 oven without the turntable roller and glass turntable in place. Ensure the glass turntable is positioned correctly into the indents on the turntable roller.
- 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 entirely before moving or cleaning any parts.

- Always turn the microwave off by pressing the STOP/CLEAR button and unplug the power plug from the wall outlet before:
  - The appliance is to be left unattended.
  - If not in use.
  - Before moving or assembly.
  - When storing the appliance.
  - Cleaning per page 39.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book (page 39).
- 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.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive 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.
- Do not place the microwave oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure all surfaces are level, clean and free of water or any other substances.
- Do not place the microwave oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- When using the microwave oven, provide adequate air space above and on all sides for air circulation (see page 16, Installation point 2).
- Microwave oven is to be used as free standing unit. Do not build in or enclose microwave oven in a cabinet or confined space as it will cause overheating. (Refer to Installation section on page 16).
- Do not use the microwave oven on a metal surface, for example a sink drain board.
- The microwave oven is not intended to be operated by means of 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purposes as described in this manual. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles, boats or planes.
- Fully unwind the power cord before use.
- We recommend a separate circuit dedicated to serving only this microwave oven.
- A short power cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power outlet while the unit is operating.
- When storing the microwave oven, loosely wind the cord. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- The glass window has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- Regularly inspect the power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way, or if it is not working properly, or if it has been dropped. Immediately stop using the appliance, unplug or disconnect power and call Breville Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, contact Breville Consumer Support.

- Position the appliance at a minimum distance 4 inches away from side walls and 8 inches from top, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not disconnect the microwave oven from the power supply by pulling on the cord to unplug from the power outlet.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR YOUR MICROWAVE OVEN

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

- Do not use metal containers or utensils in the microwave oven as these could cause sparking and/or fire.
- Food grade foil should not be used in the microwave oven as this could cause sparking and/or fire.
- Ensure that lids and caps covering containers are removed prior to placing liquids and/or foods into the microwave oven.
- Feeding bottles and baby food jars should have lids and caps removed before warming or heating in the microwave oven. To avoid burns or scalding after heating, the contents should be stirred or shaken and the temperature checked before serving.
- Always ensure the temperature of food or drink which has been heated or cooked in the microwave oven has been tested before eating, drinking or serving.
- Some containers and/or plates may appear suitable for use in the microwave oven but may be coated in a glaze that will absorb the microwave energy, overheat and cause the container to crack. The glaze may also prevent the food from heating/cooking.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Allow proper cool down time for heated food or drink before handling or serving from the microwave oven. Always test before eating, drinking or serving to others, especially children, disabled or elderly.
- If cooking meat, poultry or fish, always make sure they are cooked thoroughly and measured with an appropriate temperature registering device to help protect against foodborne illness.
- Do not heat popcorn in the microwave oven unless it has been commercially packaged for microwave oven use. There may be a number of un-popped kernels that may overcook and burn when popping popcorn.

- Do not cook any food surrounded by a membrane (such as potatoes, chicken liver, egg yolks, oysters, etc) without first piercing the membrane several times with a fork or similar utensil.
- "Boilable" cooking pouches, bags or containers should always be slit, pierced or vented as directed by the package. If they are not, plastic or packaging could burst resulting in burns and injury.
- Always allow items to cool down before opening or handling. Use caution when opening or handling. Use caution when opening bags, pouches, lids or containers as hot steam, food or liquid can escape causing burns or injury.
- Eggs in the shell and whole hard boiled eggs should not be cooked or heated in the microwave oven as they may explode during cooking, at the end of cooking or after removing from microwave oven.
- Caution should be taken when toasting and grilling high oil content foods, such as pine nuts and walnuts. They may catch fire. If this occurs, please keep the oven door closed and switch off and unplug oven until flame has extinguished.
- Do not heat oil or fat in the microwave oven. Doing so may cause the microwave oven and/or the oil to overheat and/or ignite.
- If smoke is observed, switch off and unplug the microwave oven at the power outlet. Keep the door closed to stifle any flames.
- If you see any sparks, arcing or flashing within the microwave oven, press the STOP/CLEAR button and correct the problem or contact Breville Consumer Support for assistance.
- 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.
- Do no attempt to operate the microwave oven by any method other than those described in this instruction book.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

⚠ WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

COMBINATION MICROWAVE OVENS:

- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in combination mode.

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 accumulate 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:

- Liquids, such as water, coffee or tea can 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.
- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

RADIO INTERFERENCE

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

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

CAUTION

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

NOTE

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- Do not use extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance.

NOTE

Do not use an adapter plug with this appliance. (Adapter plugs are not permitted in Canada.)

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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

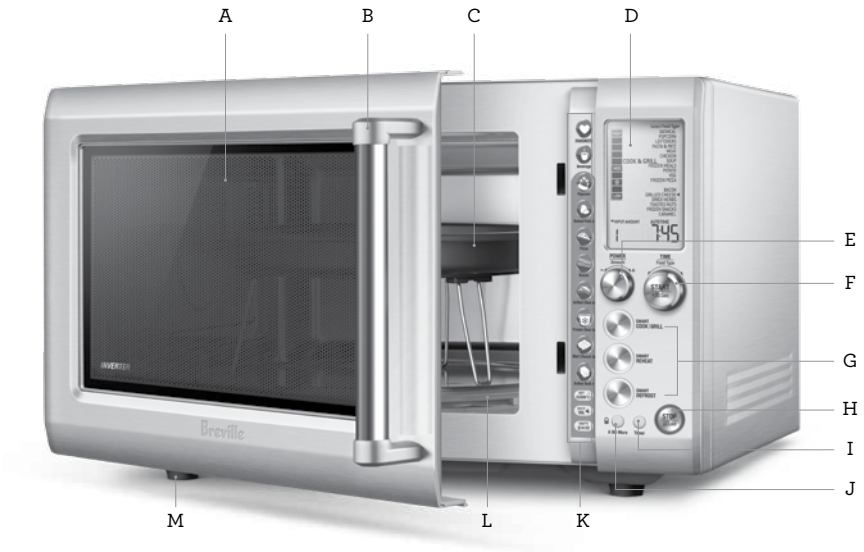
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

SPECIFICATIONS*	
POWER SOURCE	120V~ 60Hz 1450W
GRILL INPUT POWER	1000W
MICROWAVE OUTPUT POWER	900W
OUTSIDE DIMENSIONS	12 in. (306mm) (H) 20 in. (513mm) (W) 17.5 in. (443mm) (D) with handle 15.5 in. (397mm) (D) without handle
TURNTABLE DIAMETER	12.4 inches (315mm)
CRISPER PAN DIAMETER	12 inches (300mm)
NET WEIGHT	Approximately 33 lbs (15kg)
OVEN CAPACITY	0.9 cu. ft. (25 liters)

*These specifications may change without notice.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. Viewing window

B. Door handle

C. Crisper pan
Use with COOK & GRILL functions to crisp and brown foods.

D. LCD screen

E. POWER/AMOUNT dial
Turn dial to adjust the power level and select the weight or quantity for a selected food type.

F. +30 SEC & START button, TIME/ FOOD TYPE dial
Press button to add 30 seconds of cooking time or start cooking. Turn dial to change cooking time or select food type.

G. SMART COOK | GRILL, SMART REHEAT & SMART DEFROST buttons
Select from a range of food types with predetermined microwave and grill, reheat and defrost.

H. STOP/CLEAR button
Press once to pause without cancelling the current program. Press twice to clear the display.

I. TIMER button
Convenient and easy to read kitchen timer.

J. A BIT MORE® button & CHILD LOCK
Press once to add cooking time at the end of a cycle. Press and hold to lock microwave.

K. Shortcuts panel

L. Turntable

M. Non-slip feet

Assembly

BEFORE FIRST USE

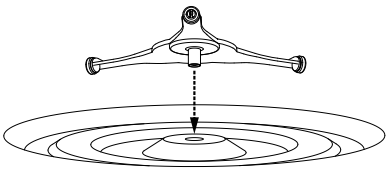
Before first use, remove all promotional stickers and packing material.

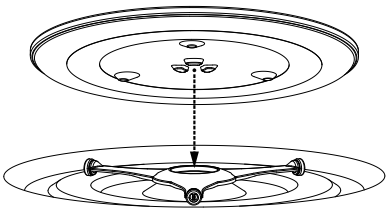
Carefully unpack the microwave oven and keep all the packing material until all the parts of the microwave oven have been found and the appliance has been assembled.
It is recommended to keep all the packing material in a safe place in case you wish to repack the product for shipping purposes.

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

ASSEMBLING THE GLASS TURNTABLE

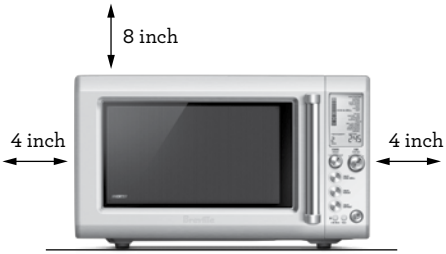
1. Insert the turntable roller into position in the opening in the oven cavity base.
2. Place the glass turntable on top of the turntable roller, ensuring it is properly centered.





INSTALLATION THE MICROWAVE OVEN

1. Place the unit on a clean, dry and level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.
2. The rear surface of the appliance should be placed against a wall. A minimum clearance of 4 inches (10cm) is required between the microwave and any adjacent walls.
   Leave a minimum clearance of 8 inches (20cm) above the microwave.



NOTE

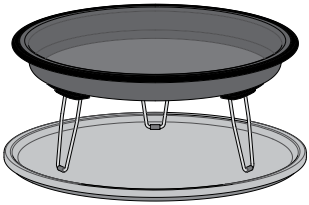
To ensure proper airflow and operation, never remove or modify the legs of the microwave, and do not build the microwave into an enclosure or recessed area.

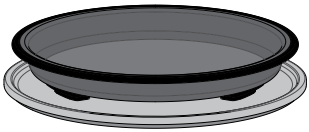
3. Place the microwave as far from TV's and other electronics to avoid interference during use.
4. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave oven.
5. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
6. Plug your microwave oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.
7. The microwave oven must not be placed in a cabinet.

USING THE CRISPER PAN

The crisper pan is ideal for crisping up items that can become soggy in the microwave, such as pizza, chicken nuggets and fries.

The crisper pan can be used in either the upper or lower position depending on the size of the food or how much browning is desired.





To reduce the risk of injury or causing damage to the microwave oven, always place the crisper pan securely in the center of the turntable. Do not place plates or dishes of any kind on the crisper pan as they may overheat and become damaged.

CAUTION

The crisper pan surfaces and legs are hot during and after operation. This accessory is only to be used with the BMO700.

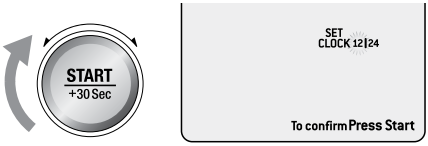
WARNING

- To avoid an electrical circuit overload, it is recommended that no other appliances are plugged into the same circuit as your microwave oven (or other products) when it is in use.
- Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliances. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.
- 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 a Breville service center.
- Do not immerse the microwave oven, power cord or plug in water or any other liquid.

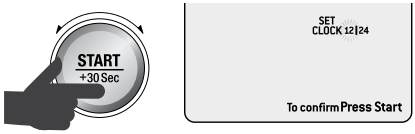
Functions

SETTING THE CLOCK

Press SET CLOCK on the shortcuts panel. The default clock mode is 12hr. The selected mode will flash, indicating it can be changed.

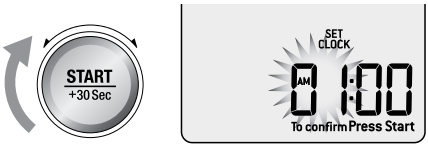


Turn the TIME dial to change between 12hr and 24hr clock mode. Press START to confirm selection.

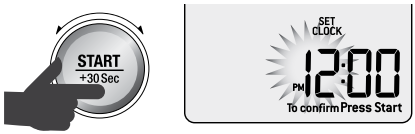


Setting The Clock - 12 Hour Clock Display

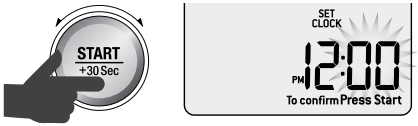
The default time is 1:00AM. The hour digits will flash, indicating they can be changed.



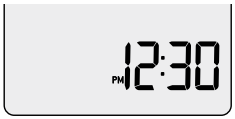
Turn the TIME dial to adjust the hour and AM/PM. Press START to confirm.



The minute digits will flash, indicating they can be changed. Turn the TIME dial to adjust the minutes and press START to confirm.



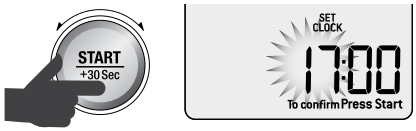
The screen will return to the default display. When in standby mode, the screen will now display the 12hr time.



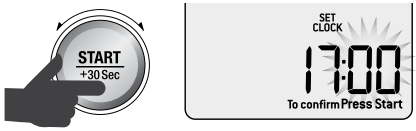
Setting The Clock - 24 Hour Clock Display

The default time is 1:00. The hour digits will flash, indicating they can be changed.

Turn the TIME dial to adjust the hour. Press START to confirm.



The minute digits will flash, indicating they can be changed. Turn the TIME dial to adjust the minutes and press START to confirm.



The screen will return to the default display. When in standby mode, the screen will now display the 24hr time.

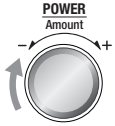
NOTE

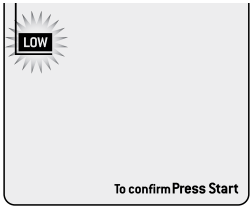
To show the clock before standby mode is activated, press STOP/CLEAR.

SETTING THE BEEP VOLUME

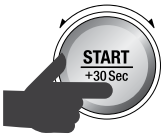
Press BEEP VOL on shortcuts panel. BEEP VOL

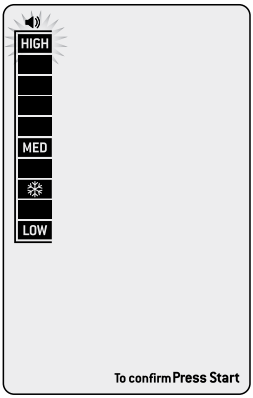
The default beep volume is LOW.





Turn the POWER dial to toggle between LOW, MED and HIGH beep volume.
Select desired beep volume and press START to confirm.





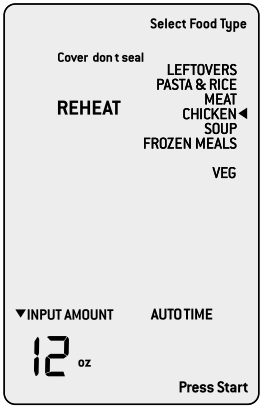
SETTING THE UNIT OF WEIGHT

Press UNITS on the shortcuts panel. UNITS g OR OZ

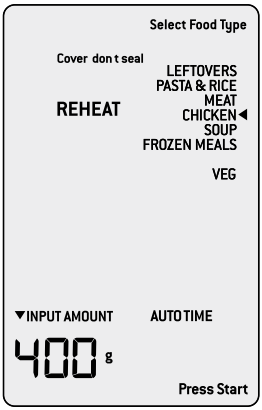
The selected unit will flash, indicating it can be changed. Turn the POWER dial to toggle between ounces (oz) and grams (g).
Press START to confirm.

Unit Conversion During Operation

When a weight is displayed on the screen, as seen below in the 'SMART REHEAT CHICKEN' setting, press UNITS to convert from ounces (oz) to grams (g) and vice versa.



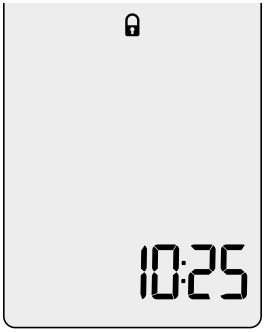
UNITS g OR OZ x 1



SETTING THE CHILD LOCK

Activate the child lock to prevent accidental usage of the microwave. To enable the child lock, press and hold the A BIT MORE® button for 3 seconds.

The CHILD LOCK symbol will display on the LCD screen, as well as the clock if it has been set.



To unlock the microwave, press and hold the A BIT MORE® button for 3 seconds.

The CHILD LOCK symbol will disappear from the LCD screen and the microwave will have full functionality.

SETTING THE TIMER

The kitchen timer can be used to count up to or down from a maximum of 95 minutes. It can be used only when the microwave is not in use.

Setting the count down timer

Press TIMER on the control panel.

The default time is 00:00.

Turn the START dial to set your desired time in minutes and seconds. Press the START button to begin counting down.

Press STOP/CLEAR once to pause the timer. Press START to resume counting down or press STOP/CLEAR a second time to clear the timer and return to the default screen.

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

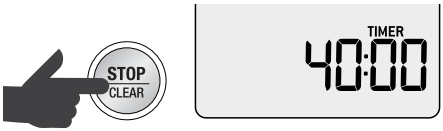
Setting the count up timer

Press TIMER on the control panel.

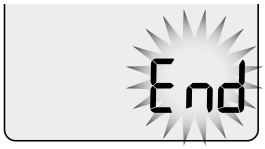
The default time is 00:00.

Press START to start counting up.

Press STOP/CLEAR once to pause the timer. Press START to resume counting up or press STOP/CLEAR a second time to clear the timer and return to the default screen.



If the maximum of 95 minutes is reached in count up mode, the microwave will beep 3 times and 'End' will flash on the screen.



NOTE

'End' will stay on the screen for 1 minute before the display goes back to the default screen.

INSTANT START/+30 SEC

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

Press START/+30 SEC during any cooking cycle to add 30 seconds of cooking time at the current power level.

A BIT MORE® BUTTON

Use A BIT MORE® if your food is not quite cooked or hot enough at the end of a cooking cycle. One simple press of the A BIT MORE® button will add a little extra cooking time. The cooking time and power is automatically calculated based on the cycle that just ended.

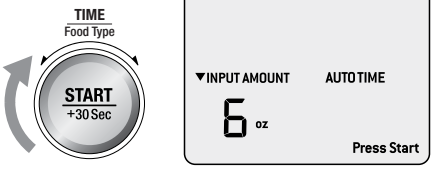
The A BIT MORE® button can be used after any SMART COOK | GRILL, SMART REHEAT, SMART DEFROST or shortcut setting, as well as after any manual setting.

If A BIT MORE® is pressed and there is no previous cooking cycle, the microwave will add extra time at 100% power.

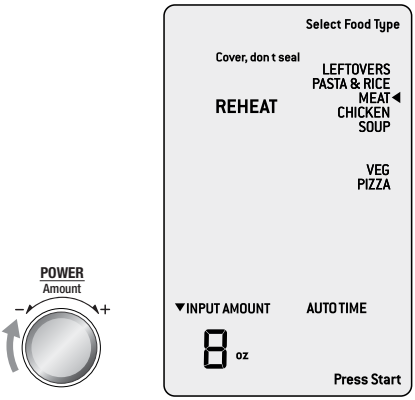
For example

User presses the SMART REHEAT button.

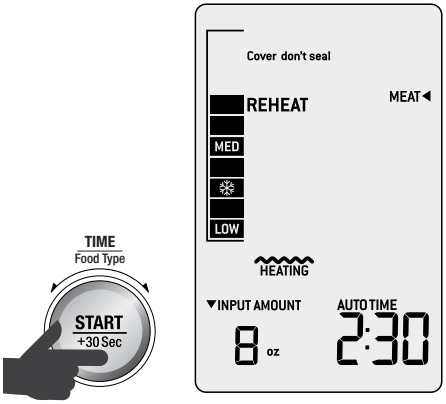
Using the TIME/FOOD TYPE dial, select 'MEAT'.



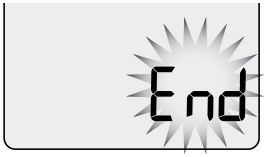
Using the AMOUNT dial, select '8oz'.



Press START to begin reheating.

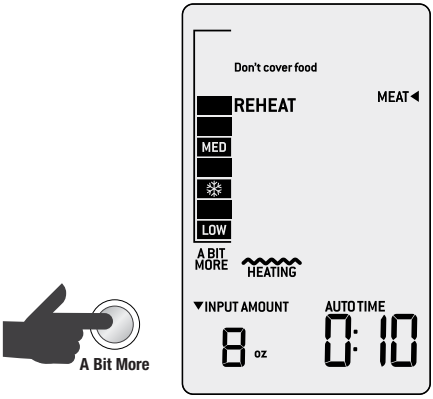


Reheat process ends.



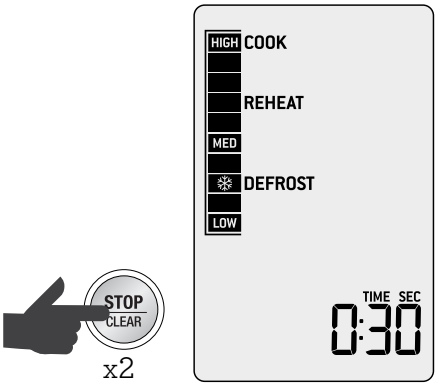
Open the microwave door, check food, and if A Bit More® reheating time is required, close the door.

Press the A BIT MORE® button to add A BIT MORE® reheating time. The timer will start to count down.



STOP/CLEAR

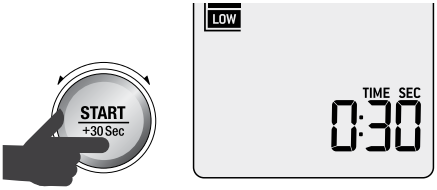
Press STOP/CLEAR once to pause the current function. Press twice to clear and return to the default screen.



When in the default screen, press STOP/CLEAR once to display the clock.

If the clock has not been set, 'SET CLOCK' will be displayed. To set the clock, follow the instructions on page 18 .

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

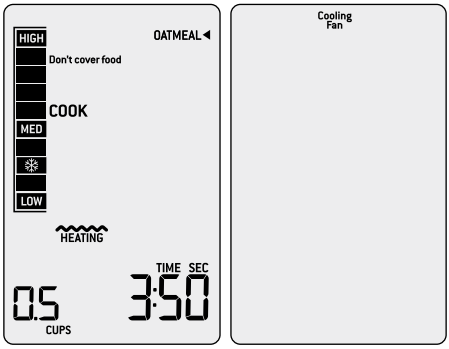


WHEN COOKING IS FINISHED

At the end of any cooking cycle, the microwave will beep 3 times and 'End' will flash on the screen for 5 minutes or until the door is opened.

COOLING FAN

At the end of the cooking cycle, the fan may rotate to cool the electrical components. When this occurs the words 'Cooling Fan' will flash at the top of the LCD screen.
This is normal behavior and you can remove food from the microwave or start another cooking cycle while the fan is operating.



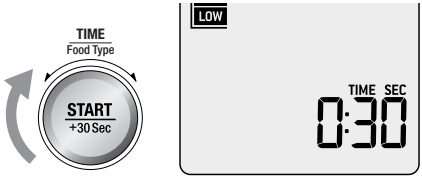
Heating *Cooling Fan*

TIME & POWER LEVEL ADJUSTMENT

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

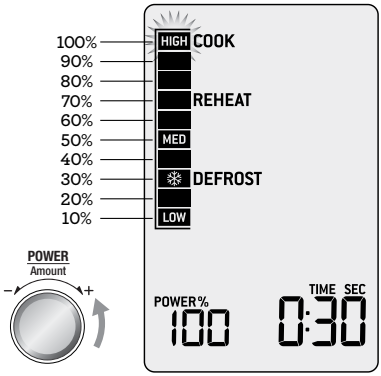
Turning the TIME Dial

Use the TIME dial to set cooking times up to 95 minutes (95:00). The default time is 30 seconds. Turn the TIME dial clockwise to increase the time or counterclockwise to decrease the time.



Turning the POWER Dial

Use the POWER dial to select from 10 different power levels, 10%–100%. Turn the POWER dial clockwise to increase the power level or counterclockwise to decrease the power level.



The power bar will reflect the cooking power level including programs where variable power levels are used.

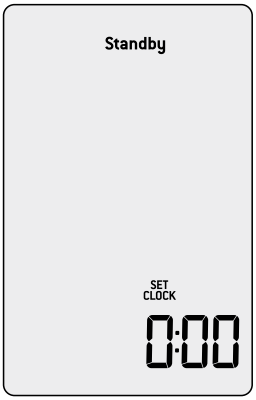
It is normal in these programs to see the power bar change during the cooking cycle.

NOTE

When the POWER dial is turned, 'MELT' and 'SOFTEN' will temporarily display on the LCD screen then disappear.

STANDBY MODE

When the microwave has been idle for 1 minute, Standby mode will be activated. The LCD backlight will turn off and the buttons will no longer be illuminated. If the clock has not been set, 'Standby' and 'SET CLOCK' will be displayed.



Stand-by mode when the clock is not set.

If the clock has been set, only the current time will be displayed.

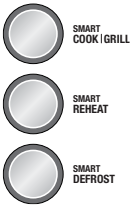
Stand-by mode when the clock is set.

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

SMART SETTINGS

When using the SMART settings, the microwave will automatically set the power level and time for the selected food and quantity.

Choose from SMART COOK | GRILL, SMART REHEAT and SMART DEFROST.



SMART COOK | GRILL

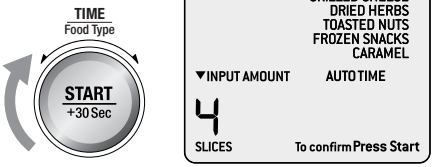
The SMART COOK | GRILL setting uses predetermined microwave and grill times to take the guesswork out of cooking your favorite foods.

Press the SMART COOK | GRILL button to display the food menu.

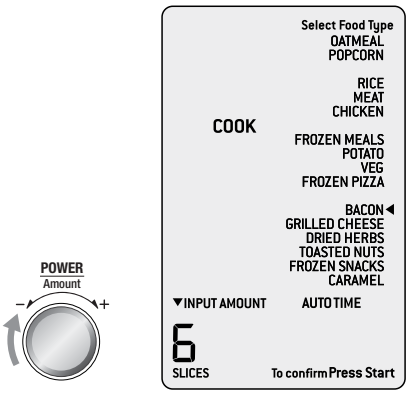
Turn the TIME/FOOD TYPE dial to scroll through the available food types. The arrow on the right indicates which food type is selected.

Setting a COOK setting

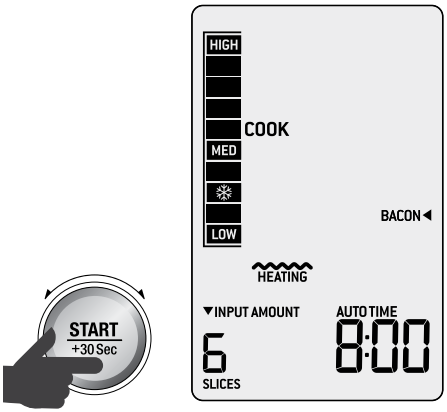
If the selected food type uses only microwave functionality, 'COOK' will be displayed on the LCD screen.



After selecting a food type, turn the AMOUNT dial to adjust the quantity or weight.



Press START to begin the cook cycle.
The TIME appears and begins to count down.



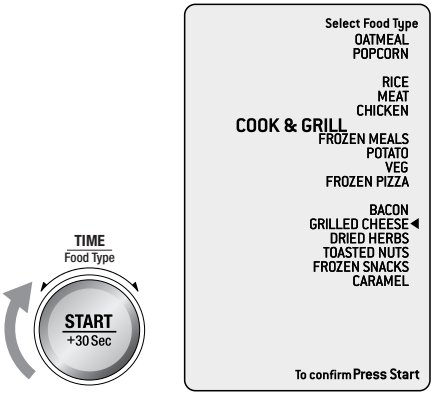
NOTE

While the microwave is cooking, both the power and time can be increased or decreased. Adjusting the cooking time does not change the selected weight or quantity.

Selecting a COOK & GRILL setting

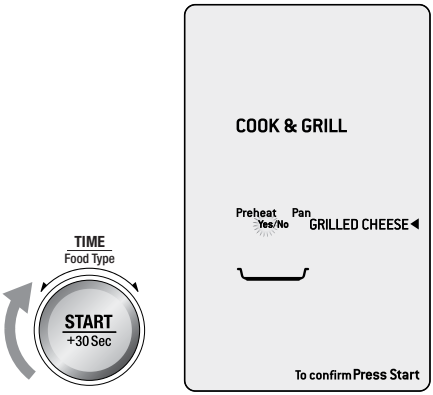
If the selected food type uses microwave and grill functionality, 'COOK & GRILL' will be displayed on the LCD screen.

The COOK & GRILL settings have been optimized to work in conjunction with the crisper pan and are ideal for crisping up items that can become soggy from microwave heating.

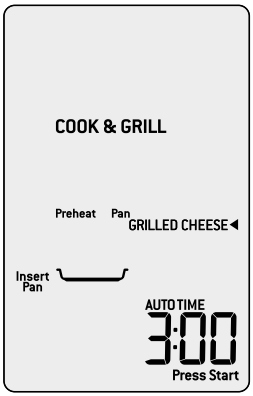


Press START to confirm your selection.

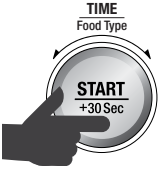
The 'Preheat Pan' option will appear. Turn the TIME/FOOD TYPE dial to toggle between 'Yes' or 'No'. Press START to confirm your selection.

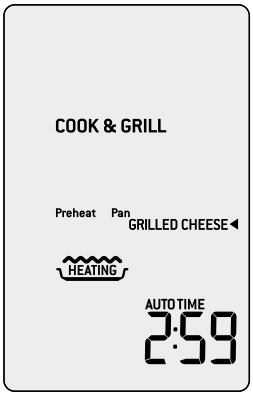


If you choose to preheat the crisper pan, the microwave will prompt you to insert the empty crisper pan.



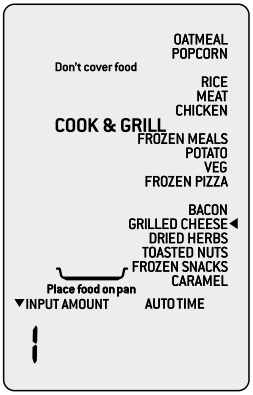
Insert the crisper pan in the upper position and press START to begin preheating.
The TIME will begin to count down.



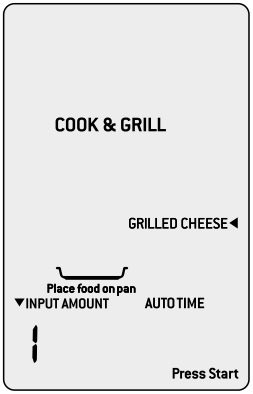


The default preheat time is 3 minutes.
This time can be decreased by turning the TIME dial counterclockwise, however it is recommended to preheat the pan for the full 3 minutes for the best results.

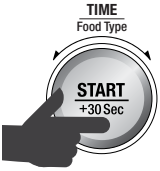
Once the pan has completed preheating, or if the preheating phase is skipped, the microwave will prompt you to place your food on the pan.

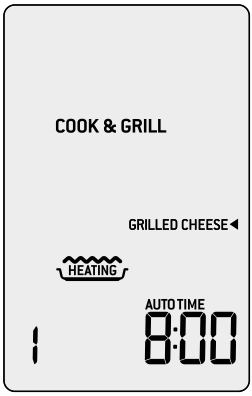


Turn the AMOUNT dial to adjust the quantity or weight.

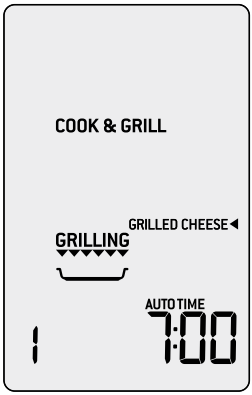


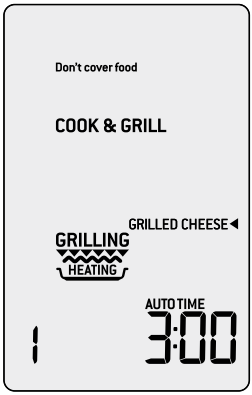
Press START to begin the cook cycle.
The TIME appears and begins to count down.





Microwave, grill or combination icons will display as the cooking cycle progresses.





Icon descriptions

HEATING = Microwave only

GRILLING

= Grill only

GRILLING
HEATING = Microwave + grill

SMART COOK FOOD TYPES

Oatmeal

The SMART COOK – OATMEAL setting uses 2 power levels, first 100% to activate the starches and then 50% to gently cook the oats to tender. The setting is suitable for rolled oats.

For best results, use 1 cup of water for every ½ cup of oats.

Measure oats accurately and place into a deep microwave safe bowl. Add corresponding water amount and stir to combine. Do not cover.

Halfway through the program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir the oats then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, let stand for 5 minutes to allow oats to thicken.

Stir through milk, yogurt or cream and top as desired.

Popcorn

The SMART COOK – POPCORN setting is designed to pop the maximum amount of kernels in each bag.

Preset weights are based on common bag sizes. If your bag is between settings, use the higher setting and monitor popping carefully.

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

Allow popped corn to sit unopened 2–3 minutes before opening bag.

Rice

The SMART COOK – RICE setting uses 2 power levels, first 100% to boil the water and then 50% to gently simmer the rice until tender.

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

Measure dry rice accurately and rinse well with cold water until it runs clear. Place into a microwave safe bowl.

Add corresponding water amount. For best results, use 1½ cups water for every 1 cup of rice.

Cover bowl with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

At the end of the cooking cycle, stand for 5 minutes before removing the lid. Fluff and serve.

Frozen Meals

The SMART COOK – FROZEN MEALS setting is suitable for heating store bought and homemade frozen dinners to serving temperatures.

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

Remove frozen meal from packaging and, if necessary, transfer to a microwave safe container or plate. Cover container with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir food, from the outside to the center. Recover and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow meal to stand for 5 minutes before serving.

Potato - Whole

The SMART COOK – WHOLE POTATO setting is suitable for cooking large whole baking potatoes.

Cook times are based on room temperature potatoes about 10–11oz (300g) in weight.

Wash potatoes to remove any dirt. Dry well and prick each potato 4–5 times with a fork.

Arrange potatoes around the outer edge of the crisper pan or microwave safe plate.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn the potatoes and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow potatoes to stand for 5 minutes before removing and serving.

Potato - Cut

The SMART COOK – CUT POTATO setting is suitable for all types of potatoes.

Cook times are based on potatoes at room temperature.

Peel (if desired) and cut potatoes into 1½–2" (3–5cm) pieces and place in a microwave safe bowl. Add 1–2 tablespoons of water.

Cover bowl with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir potatoes, recover and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow potatoes to stand for 5 minutes before serving.

Veg - Fresh

The SMART COOK – FRESH VEG setting is suitable for all types of vegetables such as carrots, beans, broccoli and cauliflower.

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

Cut vegetables into even sized pieces and place in a microwave safe bowl. Add 1–2 tablespoons of water.

Cover bowl with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir vegetables, recover and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow vegetables to stand for 5 minutes before serving.

Veg - Frozen

The SMART COOK – FROZEN VEG setting is suitable for all types of frozen vegetables, including packaged vegetable medleys.

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

Place vegetables in a microwave safe bowl.

Cover bowl with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir vegetables, recover and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow vegetables to stand for 5 minutes before serving.

Bacon

The SMART COOK – BACON setting is designed to cook bacon slices until crisp.

Line the crisper pan or other microwave safe plate with 2 layers of paper towels. Arrange bacon slices in a single layer on the paper towels. Cover with 2 more layers of paper towels.

Cook up to 8 slices of bacon in two layers.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/turn food'. Turn bacon over, recover with paper towels and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow bacon slices to stand for 5 minutes before removing and serving.

Dried - Herbs

The SMART COOK – DRIED HERBS setting heats fresh herbs so they become dry and crisp in texture. Herbs dried this way retain more color, fragrance and flavor than store-bought dried herbs.

For best results use hard herbs such as thyme, rosemary, sage and oregano.

Pick leaves off fresh herbs and discard the stems. Wash gently and dry well with paper towels.

Line the crisper pan or other microwave safe plate with 2 layers of paper towels and place herbs on top in a single layer.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and gently stir herbs then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, if herbs are dried enough, remove to a cold plate.

If herbs require more heating, remove paper towel and allow herbs to stand for 5–10 minutes in the crisper pan, stirring once or twice during this time.

Store dried herbs in an airtight container in a cool, dark spot for 6–12 months.

Toasted Nuts

The SMART COOK – TOASTED NUTS setting is suitable for toasting whole raw nuts such as walnuts, cashews, almonds and pine nuts so they are golden and crisp.

Measure or weigh nuts and place in a single layer on the crisper pan or other microwave safe plate.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir nuts then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, if nuts are to your desired color and crispness, remove to a cold plate.

If nuts require more heating, allow nuts to stand for 5–10 minutes in the crisper pan, stirring once or twice during this time.

Caramel

The SMART COOK – CARAMEL setting is ideal for caramelizing sugar and water to make caramel sauce, toffee and other caramel based sweets.

The CARAMEL setting uses 2 power levels, first 100% to evaporate the water and melt the sugar and then 80% to color the sugar without burning.

Choose a clear Pyrex bowl that is large enough to contain the hot sugar mixture when boiling.

Wash the bowl well to remove any residue or debris that can cause the caramel to crystallize.

Place sugar and water into the bowl and mix well with a metal spoon.

Wash down any stray sugar from the side of the bowl using a pastry brush dipped in water. This helps prevent crystallization.

During the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and carefully remove the cooking bowl from the microwave using oven proof mitts. Swirl the bowl gently to dissolve any remaining sugar. Wash down any stray sugar from the side of the bowl using a pastry brush dipped in water. Return bowl to the microwave and press START to continue.

At the end of the cooking cycle, if caramel is not dark enough, add additional time by pressing the A BIT MORE® button. Always remove caramel before it gets to desired color as it will continue to darken upon standing after cooking.

When caramel is to your desired color, carefully remove the cooking bowl from the microwave using oven proof mitts.

CAUTION

Melted sugar is extremely hot and will burn if it comes into contact with the skin. Always practice extreme caution when cooking caramel.

Caramel Table

AMOUNT	SUGAR	WATER	CHECK EVERY 1 MIN AFTER
1 cup	1 cup (200g)	½ cup (120ml)	10 mins
2 cups	2 cups (400g)	1 cup (240ml)	20 mins

SMART COOK & GRILL FOOD TYPES

Meat

The SMART COOK & GRILL – MEAT setting is suitable for smaller cuts, e.g. steaks and chops of beef, lamb and pork.

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

Arrange meat on the preheated crisper pan, making sure thicker ends are positioned towards the outer edges of the pan.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn meat over, then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow meat to stand for 5 minutes before removing and serving.

Chicken

The SMART COOK & GRILL – CHICKEN setting is suitable for cooking chicken pieces such as drumsticks, wings, thighs and breasts, with or without skin.

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

Arrange chicken pieces on the preheated crisper pan, making sure thicker ends are positioned towards the outer edges of the pan.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn chicken pieces over, then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow chicken to stand for 5 minutes before removing and serving.

Potato - Roasted

The SMART COOK & GRILL – ROASTED POTATO setting is suitable for cooking cut potatoes, small new potatoes or cut sweet potatoes so that they are brown and crispy on the outside while remaining soft and tender on the inside.

Cook times are based on potatoes at room temperature.

Cut potatoes, if necessary, into even 1.5–2" (2–3cm) pieces and toss in oil. Place in a single layer on the preheated crisper pan.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir or turn the potatoes over then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow potatoes to stand for 5 minutes before removing and serving.

Veg - Roasted

The SMART COOK & GRILL – ROASTED VEG setting is suitable for cooking vegetables such as broccoli, cauliflower and Brussels sprouts so that they are brown and crisp.

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

Cut vegetables into even 1.5–2" (2–3cm) pieces and toss in oil. Place in a single layer on the preheated crisper pan.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir or turn the vegetables over then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow vegetables to stand for 5 minutes before removing and serving.

Frozen Pizza

The SMART COOK & GRILL – FROZEN PIZZA setting is ideal for cooking frozen pizzas so the crust gets crispy and the cheese is melted and golden brown.

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

At the end of the cooking cycle, allow pizza to stand for 5 minutes before removing and serving.

Grilled Cheese

The SMART COOK & GRILL – GRILLED CHEESE setting is ideal for cooking grilled cheese sandwiches or open-faced melts so that the bread is crisp and golden and the cheese is melted and gooey.

This setting is suitable for all types of bread.

For grilled cheese sandwiches, butter the outsides of the bread slices and fill with cheese and other desired ingredients. For best results, the filling should be no more than ½" (1cm) thick.

Place sandwich on the preheated crisper pan.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn sandwich over then press START to continue.

Open-faced melts, for open-faced melts, place buttered bread slices on the crisper pan without any toppings.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn bread slices over, add cheese and any other toppings then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, remove and serve immediately.

Frozen Snacks

The SMART COOK & GRILL – FROZEN SNACKS setting is ideal for reheating frozen snacks such as chicken nuggets, French fries, onion rings and fish sticks.

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

Arrange snacks on the preheated crisper pan, allowing ½–1" (1–2cm) gaps between pieces.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and rearrange food so that the food in the center of the pan is moved to the outside and vice versa. Turn food over if necessary then press START to continue.

At the end of the cooking cycle, allow snacks to stand for 5 minutes before removing and serving.

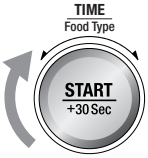
SMART REHEAT

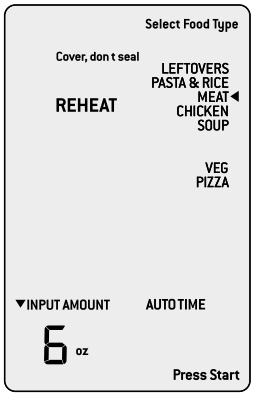
The SMART REHEAT setting uses lower power levels to gently reheat food without overcooking or drying it out.

This setting will heat your food to perfect serving temperatures.

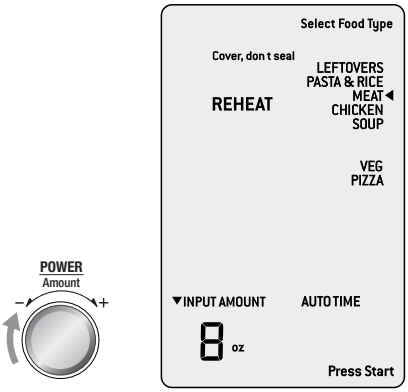
Press the SMART REHEAT button to display the food menu.

Turn the TIME/Food Type dial to scroll through the available food types.
The arrow on the right indicates which food type is selected.

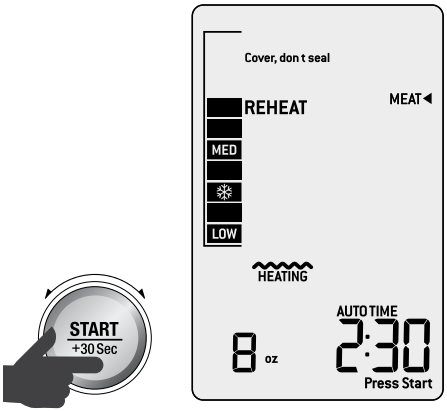




After selecting a food type, turn the AMOUNT dial to adjust the quantity or weight.



Press START to begin the reheat cycle.
The TIME appears and begins to count down.



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

NOTE

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

Leftovers

The SMART REHEAT – LEFTOVERS setting is suitable for reheating a single plate of leftovers (approx. 10oz/300g) or larger quantities of casseroles, stew or other meals.

For even reheating, place food on a microwave safe plate or in a shallow microwave safe dish or bowl.

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

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'.
Pause and stir food, from the outside to the center. Recover and press START to continue.

At the end of the reheating cycle, allow food to stand for 5 minutes before removing and serving.

Pasta & Rice

The SMART REHEAT – PASTA & RICE setting is suitable for reheating already cooked pasta and rice, with or without sauce.

Place food in a microwave safe bowl.
Add 1–2 tablespoons of water or extra sauce.

Cover bowl with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir food from the outside to the center. Recover and press START to continue.

At the end of the reheating cycle, allow food to stand for 5 minutes before removing and serving.

Meat

The SMART REHEAT – MEAT setting is suitable for reheating already cooked steaks, chops and other small cuts of meat.

Place meat in a single layer on a microwave safe plate, making sure thicker ends are positioned towards the outer edges.

Cover with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Turn the meat over then press START to continue.

At the end of the reheating cycle, allow meat to stand for 5 minutes before removing and serving.

Chicken

The SMART REHEAT – CHICKEN setting is designed to gently reheat chicken pieces without overcooking or drying them out. It is not suitable for reheating a whole chicken.

Place chicken pieces in a single layer on a microwave safe plate, making sure thicker ends are positioned towards the outer edges.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn chicken pieces over then press START to continue.

For larger amounts over 2lb (1kg), turn chicken twice during the reheat cycle.

At the end of the reheating cycle, allow chicken to stand for 5 minutes before removing and serving.

Soup

The SMART REHEAT – SOUP setting is designed for reheating canned soups at room temperature.

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

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir soup from the outside to the center. Recover and press START to continue.

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

At the end of the reheating cycle, allow soup to stand for 5 minutes before removing and serving.

Veg

The SMART REHEAT – VEG setting is suitable for reheating already cooked vegetables such as potatoes, broccoli, cauliflower, beans and zucchini.

Place vegetables in a microwave safe bowl and cover with a vented microwave safe lid vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the cook program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir vegetables, recover and press START to continue.

At the end of the reheating cycle, allow vegetables to stand for 5 minutes before removing and serving.

Pizza

The SMART REHEAT – PIZZA setting is ideal for reheating leftover cooked pizza slices so the crust is crisp and the cheese is melted.

Preheat the crisper pan in the upper position by following the prompts in the SMART REHEAT – PIZZA setting. Once the pan has completed preheating, carefully remove it from the microwave using ovenproof mitts.

Arrange pizza slices on the pan making sure thicker ends are positioned towards the outer edges of the crisper pan. Place crisper pan in the center of the turntable in the upper position.

At the end of the reheating cycle, allow pizza to stand for 5 minutes before moving and serving.

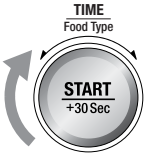
SMART DEFROST

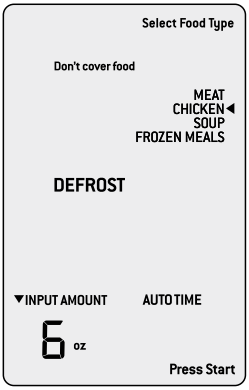
The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost foods without overheating it or drying out the edges.

Press the SMART DEFROST button to display the food menu

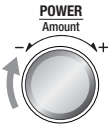
Turn the TIME/Food Type dial to scroll through the available food types.

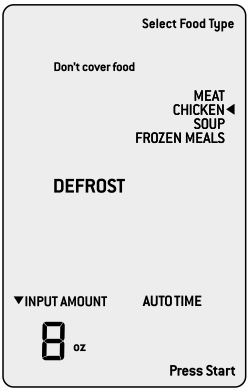
The arrow on the right indicates which food type is selected.



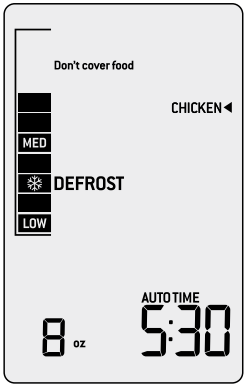


After selecting a food type, turn the Amount dial to adjust the quantity or weight.





Press START to begin the defrost cycle. The TIME appears and begins to count down.



Defrost times are designed for thoroughly frozen food that has been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of 0°F (-18°C) or lower.

For best results, freeze meat and chicken pieces in a single layer no thicker than 2" (5 cm).

Meat

The SMART DEFROST – MEAT setting is suitable for defrosting whole pieces of meat such as steaks and chops, as we ll as frozen blocks of ground meat.

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

Place meat in a single layer on a microwave safe plate and do not cover. Position thicker ends towards the outside of the turntable.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Turn the frozen meat over then press START to continue. For ground meat, gently break apart any thawed pieces.

At the end of the defrost cycle, remove meat and let stand 5–15 minutes to thaw completely.

Chicken

The SMART DEFROST – CHICKEN setting is suitable for defrosting chicken pieces or a whole chicken.

For chicken pieces, position the pieces in a single layer on a microwave safe plate and do not cover.

Arrange thicker ends around the outside of the turntable.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn the chicken pieces then press START to continue.

At the end of the defrost cycle, remove chicken and let stand 5–15 minutes to thaw completely.

For a whole chicken, remove chicken from any packaging. Rinse frozen chicken under cold water and pat dry.

Place chicken, breast side down, on a microwave safe plate lined with a paper towel.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and turn chicken over. Press START to continue.

At the end of the defrost cycle, remove chicken from microwave and rinse under cold water, making sure to wash the cavity well to loosen any remaining ice.

Place onto a clean plate and pat dry. Cover with plastic wrap and refrigerate until completely thawed.

Soup

The SMART DEFROST – SOUP setting is suitable for defrosting frozen homemade or store bought soups.

Remove soup from any packaging and place into a microwave safe bowl. Cover with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the defrost program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir soup from the outside towards the center, breaking up any icy chunks, then press START to continue.

At the end of the defrost cycle, the soup will be ready for reheating to serving temperatures.

Frozen meals

The SMART DEFROST – FROZEN MEALS setting is suitable for defrosting frozen casseroles, curries and meat sauces directly from the freezer.

Remove frozen meal from any packaging and place into a microwave safe container. Cover with a vented microwave safe lid or vented microwave safe plastic wrap but do not seal.

Halfway through the reheat program, the oven will beep and flash 'Stir/Turn food'. Pause and stir food from the outside to the center. For meals containing large pieces of meat such as chicken pieces, carefully break up any thawed parts, turn over and stir. Press START to continue.

After the defrost cycle has ended, the food will be ready for reheating to serving temperatures.

SHORTCUTS

Use the Shortcuts panel inside the door to perform common cooking tasks at the push of a button.

FAVORITE

The FAVORITE shortcut can be used to save your most used cook, reheat, defrost or shortcut setting. You can then easily duplicate your favorite program at the push of a button.

To program the FAVORITE shortcut:

1. Set the microwave to your desired time and temperature. Do this manually or choose from any of the SMART COOK, SMART REHEAT, SMART DEFROST or Shortcuts settings.
2. Press and hold the FAVORITE button for 2 seconds. 'FAVORITE' will be displayed on the LCD screen.
3. Press START to begin your favorite setting. The microwave will automatically save it for future use.
4. Press the FAVORITE button at a later time to display your saved setting on the LCD screen.
5. To change your FAVORITE setting at any time, repeat steps 1 and 2.

Beverage

The Beverage shortcut is suitable for reheating hot drinks such as coffee and tea. This setting will warm a room temperature drink to approximately 140–150°F (60–65°C) which is suitable to drink right away.

1. Position the cup or cups around the outside of the turntable.
2. Press BEVERAGE and turn the AMOUNT dial to select the number of cups.
3. Press START to begin reheating.
4. At the end of the reheat cycle, stir drinks and allow to stand for 1–2 minutes before consuming. Be aware, that overheated drinks may scald or burn.

Melt chocolate

The Melt Chocolate shortcut is designed to melt chocolate without overheating or seizing of the chocolate. This setting was designed for melting dark chocolate; if using other types of chocolate, check at short intervals to prevent possible seizing.

1. If necessary, cut chocolate into small pieces.
2. Place chocolate in a microwave-safe bowl and do not cover.
3. Press MELT CHOCOLATE and turn the AMOUNT dial to select the weight.
4. Press START to begin melting.
5. Halfway through the program, the microwave will beep and flash 'Stir/Turn food'. Stir the chocolate then press START to continue melting.

NOTE

At the end of the cycle, some of the chocolate may still hold its shape. Stir until completely melted and smooth.

Soften butter

The Soften Butter shortcut is designed to soften butter taken directly from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

Butter will be softened but not melted, making it ideal for immediate use in baking or other recipes.

1. Place butter on a microwave-safe plate or bowl and do not cover. For best results, butter should be cut into a single piece.
2. Press SOFTEN BUTTER and turn the Amount dial to select the weight.
3. Press START to begin softening.

SOME IMPORTANT TIPS FOR MICROWAVE COOKING

1. 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.
2. 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.
3. Cover dishes during cooking to hold 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 release excess steam.
4. 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.
5. 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.
6. Stir foods from the outside to the center of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed heating.
7. Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.
8. Heat breaded or fried food on the crisper pan or a paper towel-lined plate to keep food crisp. Cover foods with paper towel to prevent splatters.
9. The internal temperature of food will continue to rise and food will keep cooking even after it has been removed from the microwave.
10. Containers, plates, dishes, etc used in the microwave oven should always be microwave-safe. Check product packaging or contact the manufacturer.
11. Microwave-safe cookware will not become hot from 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 dry cloths to remove hot dishes from the microwave.
12. Metal containers and utensils should not be used in the microwave oven unless provided with the BMO700 microwave oven.

Care & Cleaning

- Remove the plug from the power outlet before cleaning.
- Keep the inside of the microwave oven clean. Wipe off food splatters or spills with a damp cloth.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- 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.
- 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.
- Mild detergent may be used if the cavity gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the microwave oven cavity, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides of the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when coo king 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 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. Wash the turntable roller in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. After cleaning the turntable roller, be sure to replace it in the proper position.
- Wash the crisper pan on the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash in warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly. If required, remove legs by pinching inwards and pulling away from the leg housing.

- Remove odors from your microwave oven by combining 1 cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl and microwave on HIGH for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- If it becomes necessary to replace the oven light, please consult Breville Consumer Support to have it replaced.

- 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 circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the power outlet with another appliance.

Check to ensure that the door is securely closed and engaging the door safety lock system. Otherwise, the door safety lock system will prevent the microwave from switching on.

NOTE

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

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. • 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.
House lights dim when in use.	• The outlet or wiring to the outlet may be underrated or the appliance may be operating on a shared circuit. Ensure the appliance is connected to a dedicated circuit.

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	• Power cord not plugged in properly or switched on. • Fuse blown or circuit breaker problem. • Trouble with outlet.	• Unplug, put the plug in again and switch on. • Replace the fuse or reset circuit breaker. • Have a professional check that the outlet is not faulty.
Frozen snacks or other foods are not getting crisp or brown.	• Crisper pan is not hot enough. • Too much food is being cooked at one time. • Thicker or denser pieces of food may take longer to heat through and dry enough for adequate browning.	• Preheat crisper pan for full 3 minutes. • Ensure that food is in a single layer and all pieces are touching the surface of the crisper pan. • Choose a higher AMOUNT when programming a cooking cycle.
When defrosting meat or chicken pieces, the edges are overcooking.	• Food is being overheated.	• Remove food from microwave oven when still slightly frozen in the center. Allow to rest at room temperature or in the refrigerator until completely thawed.

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
When reheating food, it's not getting hot all the way through.	• A large amount of food is being reheated. • Large/thick pieces of food are being reheated.	• Pause the reheat cycle and stir large quantities of food 2 or more times, ensuring that the hot edges get stirred into the cold center. • Flip thick steaks, bone-in chicken breasts and other large foods 2 or more times during reheating.
Microwave oven does not heat.	• Door not closed properly.	• Ensure door is shut properly. • Ensure the power level setting are correct. Refer to the "TIME AND POWER LEVEL ADJUSTMENT" section on page 23. • Make sure the Child Lock is not set. Refer to the "SETTING THE CHILD LOCK" section on page 20.
Microwave oven does not heat enough.		• Ensure the power level setting are correct. Refer to the "TIME AND POWER LEVEL ADJUSTMENT" section on page 23.
Glass turntable makes noise during operation.	• Turntable roller not inserted properly or needs to be cleaned.	• Reset and clean if necessary.

If you continue to have any concerns or questions, contact Breville Consumer Support.
Our contact details are on the back cover of this book.

the Quick Touch[MC] *Crisp*

Manuel d'instructions - BMO700

Breville®

Table des matières

44 Breville vous recommande la sécurité avant tout
58 Composants
59 Assemblage
61 Fonctions
– Réglage de l'horloge 61
– Réglage du volume sonore 62
– Réglage des unités de poids 62
– Réglage du verrouillage pour enfants 63
– Réglage de la minuterie 63
– Démarrage instantané/+30 sec 64
– A Bit More® 64
– Arrêt/Effacer 66
– À la fin de la cuisson 66
– Ventilateur 66
– Réglage des niveaux de temps & de puissance 66
– RÉGLAGES INTELLIGENTS 67
  – CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS 68
  – TYPES D'ALIMENTS POUR CUISSON INTELLIGENTE 71
  – TYPES D'ALIMENTS POUR CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS 74
  – RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT 76
  – DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE 79
– RACCOURCIS 80
  – Favori 80
  – Boisson 81
  – Chocolat fondu 81
  – Beurre ramolli 82
83 Entretien & nettoyage
85 Guide de dépannage
87 Glossaire de traduction pour écran ACL

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.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, incluant ce qui suit:

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, d'explosion ou d'électrocution ou pour prévenir tout dommage matériel, blessure ou perte de vie, ou pour réduire le risque d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes:

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

- Retirez et jetez en lieu sûr 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 54.
- Cet appareil doit être relié à la terre. Branchez-le uniquement dans une prise électrique correctement reliée à la terre. Voir les "Instructions de liaison à la terre" en page 56.
- Le micro-ondes ne doit pas être installé à une hauteur inférieure à 914 mm (3 pi) du sol.
- Installez et placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies à la page 59.
- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants hermétiques (par exemple, des bocaux fermés en verre) sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être réchauffés dans ce 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 produits en aérosol ou 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.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou a subi une chute. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil doit être réparé uniquement par un personnel qualifié. Contactez un centre de service autorisé près de chez vous pour effectuer les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer les évents sur l'appareil.
- Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, d'un sous-sol humide, d'une piscine ou autre emplacement similaire.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour réduire le risque de feu dans la CAVITÉ du four:
  i) Évitez une cuisson excessive des aliments. Surveillez attentivement l'appareil après y avoir placé des produits en papier, plastique ou autres matériaux combustibles qui facilitent la cuisson.
  ii) Retirez les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
  iii) Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez et débranchez le four de la prise électrique, et interrompez l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  iv) N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas en fonction.
- Pour éliminer le risque de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche du micro-ondes.
- 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 four si l'entraîneur de plateau et le plateau tournant en verre ne sont pas en place. Veillez à ce que le plateau en verre soit correctement placé dans les encoches de l'entraîneur de plateau.
- 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 en cours de fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Éteignez toujours le micro-ondes en appuyant sur le bouton ARRÊT/EFFACER et débranchez la fiche de la prise électrique :
  - avant de laisser l'appareil sans surveillance
  - s'il n'est pas en marche
  - avant de le déplacer ou de l'assembler
  - lorsque vous le rangez
  - lorsque vous le nettoyez (page 83).
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce manuel (page 83).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
- Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui sont en contact lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement un détergent doux et non abrasif, ou appliquez le détergent sur une éponge ou un chiffon doux. L'usage de produits chimiques corrosifs endommagera l'appareil et pourrait entraîner une fuite de radiation.
- Ne placez pas le micro-ondes sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. 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 à gaz ou d'un élément électrique, et évitez qu'il touche un four chaud.

- Lorsque vous utilisez le micro-ondes et pour faciliter une bonne circulation d'air, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil (voir la section 'Installation', point 2 en page 59).
- Le micro-ondes doit être installé en pose libre. Ne l'installez pas dans une armoire de cuisine ou un espace clos, car il surchauffera. (Voir la section 'Installation' en page 59).
- N'utilisez pas le micro-ondes sur une surface métallisée comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un évier.
- Le micro-ondes n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- N'utilisez jamais le micro-ondes sans aliments ni eau à l'intérieur de la cavité du four. Une telle utilisation pourrait endommager l'appareil.
- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsqu'il est en marche.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez que pour les applications auxquelles il est destiné. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule, un bateau ou un avion en mouvement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Nous recommandons de brancher l'appareil 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 découlant du fait de trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise de courant près de l'appareil.

- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne débranchez pas l'appareil et n'interférez pas avec le cordon d'alimentation ou la prise électrique quand l'appareil est en marche.
- Lorsque vous rangez le micro-ondes, enroulez le cordon sans trop le tendre. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- La vitre du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire que le verre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle tombe ou est heurtée violemment, elle peut se briser ou s'affaiblir et éventuellement se craqueler en mille morceaux sans cause apparente.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon, s'il ne fonctionne pas bien ou a subi une chute. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil, débranchez-le et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Laissez un espace minimum de 10 cm (4 po) entre les murs et 20 cm (8 po) au-dessus de l'appareil, des rideaux ou de tout autre matériel sensible à la chaleur ou à la vapeur. Laissez suffisamment d'espace sur le dessus et tout autour de l'appareil pour favoriser une circulation d'air adéquate.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

MESURES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR VOTRE MICRO-ONDES

- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Faire sécher la nourriture ou les vêtements, réchauffer les coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres peut causer un risque de blessure, de brûlure ou d'incendie.
- Avant de préparer et de faire chauffer ou cuire les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous d'utiliser des contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes. Surveillez en tout temps les aliments et les liquides qui chauffent ou cuisent dans le micro-ondes, car il y a toujours un risque que le contenant prenne feu.
- L'utilisation de contenants en verre ou en plastique compatibles au micro-ondes doit se faire en respectant strictement les recommandations du fabricant.
- Afin d'assurer une bonne rotation du plateau et une cuisson uniforme des aliments, les contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes ne doivent pas excéder la largeur du plateau tournant en verre.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides directement sur le plateau de verre. Mettez-les dans un contenant compatible au micro-ondes que vous déposerez sur le plateau tournant.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides dans des contenants en plastique ou en papier (sacs), à moins qu'ils soient certifiés compatibles au micro-ondes par le fabricant. Cela évitera un risque d'explosion ou de feu.
- 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 ou essuie-tout recyclé 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 micro-ondes.
- Retirez les couvercles ou bouchons des biberons et petits pots d'aliments pour bébé avant de les faire chauffer dans le micro-ondes. Pour éviter le risque 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.
- Certains contenants et/ou assiettes peuvent sembler convenir au micro-ondes, mais s'ils sont enduits d'une couche de glacis, cette couche absorbera l'énergie des micro-ondes, surchauffera et fera craqueler le contenant. Le glacis empêchera aussi les aliments de chauffer ou de cuire.
- Vérifiez les ustensiles afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes.
- Lorsque vous retirez les aliments ou boissons du micro-ondes, laissez-les refroidir suffisamment avant de les manipuler ou les servir. Vérifiez s'ils sont à la bonne température avant de les consommer ou les servir, particulièrement aux enfants, handicapés ou personnes âgées.
- Si vous faites cuire de la viande, de la volaille ou du poisson, assurez-vous toujours que ces aliments sont bien cuits et mesurés avec un thermomètre approprié pour prévenir le risque de maladies d'origine alimentaire.

- Ne faites pas éclater de grains de maïs dans le micro-ondes, à moins que l'emballage du fabricant le permette expressément. Certains grains de maïs non éclatés pourraient surchauffer et brûler lors de la cuisson.
- Ne faites cuire aucun aliment recouvert d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huîtres, etc.) sans avoir au préalable percé cette membrane à plusieurs reprises avec une fourchette ou un autre ustensile semblable.
- Les pochettes, sacs de cuisson ou autres contenants similaires doivent toujours être ouverts, percés ou aérés selon les directives inscrites sur l'emballage. Sinon, le plastique ou l'emballage pourrait éclater et entraîner des brûlures ou blessures.
- Laissez toujours refroidir les aliments emballés avant d'ouvrir ou de manipuler le contenant. Soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez les sacs, pochettes, couvercles ou contenants, car la vapeur, les aliments ou les liquides chauds pourraient s'en échapper et causer des brûlures ou des blessures.
- Les œufs à la coque ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans le micro-ondes, car ils peuvent exploser durant ou après la cuisson ou après les avoir retirés du micro-ondes.
- Faites preuve de prudence lorsque vous faites griller des aliments à forte teneur en huile, comme les noix de pin et les noix, car ils peuvent prendre feu. Si cela se produit, gardez la porte du four fermée, éteignez et débranchez l'appareil jusqu'à ce que la flamme soit éteinte.
- Ne faites pas chauffer de l'huile ou du gras dans le micro-ondes, car cela peut faire surchauffer le four et/ou l'huile et prendre feu.
- Si vous voyez de la fumée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous voyez des étincelles, flammèches ou clignotements dans le four, appuyez sur le bouton ARRÊT/EFFACER et remédiez au problème ou contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

- Après chaque utilisation, essuyez la cavité du four avec un chiffon doux et humide. Des résidus alimentaires ou corps gras laissés à l'intérieur du four peuvent faire surchauffer la cavité, entrainer un risque de fumée ou enflammer le four.
- Nettoyez régulièrement le four à micro-ondes et enlevez toutes éclaboussures laissées dans la cavité du four. Le fait de ne pas garder votre four propre peut entrainer une détérioration de la surface, affectant ainsi la durée de vie du four et, éventuellement, causant un risque de danger.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le micro-ondes de façon autre que celles décrites dans ce manuel d'instructions.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, surveillez bien le four pour éviter qu'ils ne prennent feu.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement, car ils sont susceptibles d'exploser.

COMBINAISONS INCOMPATIBLES AVEC LE FOUR À MICRO-ONDES:

- Des aliments ou ustensiles métalliques de dimension excessive ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes, car ils peuvent prendre peu ou créer un risque d'électrocution.
- Lorsque le micro-ondes n'est pas en marche, ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne couvrez pas les grilles ou autres pièces du four avec du papier aluminium. Cela pourrait faire surchauffer le micro-ondes.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques, car des fragments peuvent s'en détacher et toucher les éléments électriques, causant un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode de combinaison.

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

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

LIQUIDES SURCHAUFFÉS

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans aucun signe apparent. CELA POURRAIT FAIRE DÉBORDER LE LIQUIDE BOUILLANT LORSQUE VOUS REMUEZ LA SURFACE OU Y INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE.
- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et en cours de réchauffage.
- N'utilisez pas de récipient à parois droites et col étroit.

- Après le réchauffage, laissez reposer le récipient quelques instants dans le micro-ondes avant de le retirer du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou autre ustensile dans le récipient.

INTERFÉRENCE AVEC LES ONDES RADIO

- Le fonctionnement le micro-ondes peut causer de l'interférence à votre radio, téléviseur ou autre équipement similaire.
- En cas d'interférence, prenez les mesures suivantes pour la réduire ou l'éliminer :
- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Relocalisez le micro-ondes en fonction des appareils.
- Éloignez le micro-ondes du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une prise électrique individuelle de façon à ce que le récepteur et le micro-ondes soient branchés sur des circuits différents.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la Section 18 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférence nuisible et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entrainer un fonctionnement inattendu.

⚠ ATTENTION

Tout changement ou modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité risque d'invalider l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser cet appareil.

NOTE

Cet appareil utilise, génère et peut irradier (diffuser) de l'énergie de fréquences radio, et lorsqu'il n'est pas installé ou utilisé en accord avec le manuel d'instructions, ce dernier peut causer des interférences nocives aux communications radio. Toutefois, il n'est pas garanti que des interférences surviennent dans une installation donnée. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en le mettant successivement hors et sous tension, l'utilisateur est invité à essayer d'éliminer les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.

Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.

Raccorder l'appareil dans une prise d'un circuit électrique différent de celui auquel le récepteur est connecté.

Chercher assistance auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation de la liaison à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Cet appareil doit être relié à la terre. Si un court-circuit survient, la liaison à la terre réduira le risque d'électrocution en laissant le courant électrique s'échapper par un fil. Cet appareil est muni d'un cordon avec fil relié à la terre et fiche reliée à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise électrique installée correctement et reliée à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de liaison à la terre ne sont pas bien comprises, ou si un doute persiste quant à la liaison à la terre adéquate de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

NOTE

N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil. (Les fiches d'adaptation ne sont pas permises au Canada.)

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

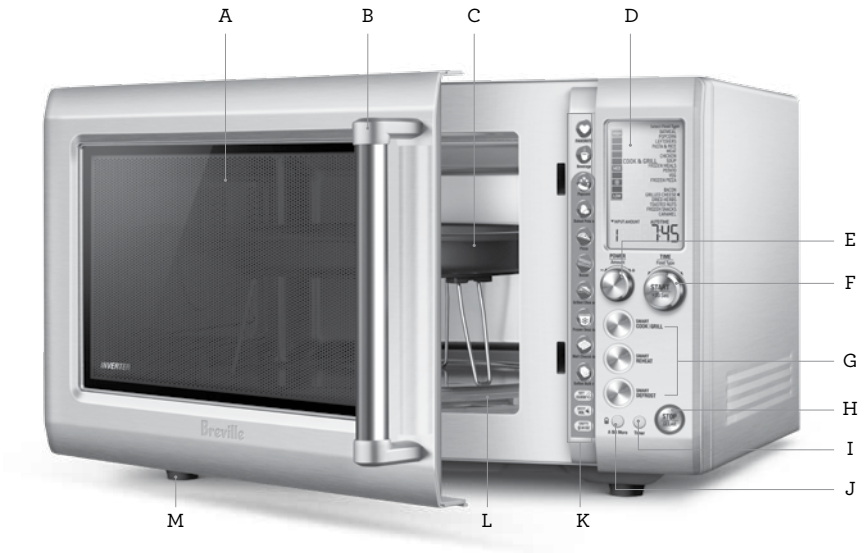
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

SPÉCIFICATIONS*	
SOURCE DE PUISSANCE	120V~ 60Hz 1450W
PUISSANCE D'ENTRÉE DU GRIL	1000W
PUISSANCE DE SORTIE DU MICRO-ONDES	900W
DIMENSIONS EXTERNES	306 mm (12 po) (H) 513 mm (20 po) (L) 443 mm (17,5 po) (P) avec poignée 397 mm (15,5 po) (P) sans poignée
DIAMÈTRE DU PLATEAU TOURNANT	315 mm (12,4 po)
DIAMÈTRE DU PLAT À CROUSTILLER	300 mm (12 po)
POIDS NET	Environ 15 kg (33 lb)
CAPACITÉ DU FOUR	25 litres (0,9 pi. cu.)

*Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Vitre de la porte

B. Poignée de la porte

C. Plat à croustiller
Utiliser avec les fonctions CUIRE & GRILLER pour faire croustiller et brunir les aliments.

D. Écran ACL

E. Cadran PUISSANCE/QUANTITÉ
Tourner le bouton pour régler la puissance et sélectionner le poids ou la quantité selon le type d'aliments sélectionné.

F. BOUTON +30 SEC & START, CADRAN TEMPS/TYPE D'ALIMENTS
Presser le bouton pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson ou débuter la cuisson. Tourner le cadran pour changer le temps de cuisson ou sélectionner le type d'aliments.

G. Boutons de fonctions intelligentes CUIRE | GRILLER, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER
Choisir parmi une variété de types d'aliments avec préréglages pour micro-ondes et griller, réchauffer et décongeler.

H. Bouton ARRÊT/EFFACER
Appuyer une fois sur le bouton pour faire une pause sans annuler le programme en cours. Appuyer deux fois pour effacer l'affichage.

I. BOUTON DE MINUTERIE
Minuterie de cuisine pratique et facile à lire.

J. Bouton A BIT MORE® et VERROUILLAGE POUR ENFANTS
Appuyer une fois sur le bouton pour prolonger le temps de cuisson à la fin du cycle. Appuyer et tenir pour verrouiller le micro-ondes.

K. Panneau de raccourcis

L. Plateau tournant

M. Pieds antidérapants

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

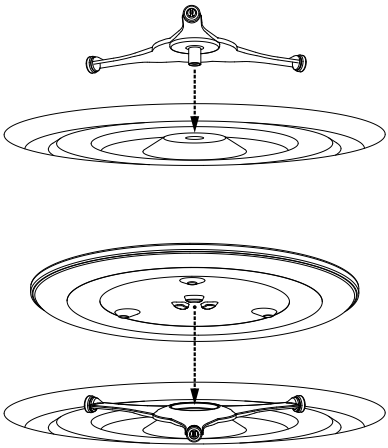
Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.

Déballez soigneusement le four à micro-ondes et gardez le matériel d'emballage jusqu'à ce que vous ayez en mains toutes les pièces de l'appareil et qu'il soit bien assemblé. Nous vous suggérons de conserver en lieu sûr le matériel d'emballage, au cas où vous désireriez remballer le produit pour l'expédier.

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

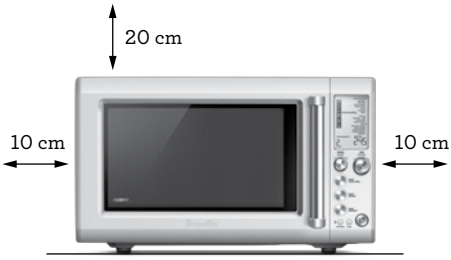
ASSEMBLER LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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



INSTALLATION DU MICRO-ONDES

1. Placez l'appareil sur une surface propre, sèche, de niveau et qui offre suffisamment d'espace pour les évents d'entrée et/ou de sortie. Le fait de bloquer les évents d'entrée et/ou de sortie peut endommager le micro-ondes.
2. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre le mur. Un espace d'au moins 10 cm (4 po) est requis entre le micro-ondes et les murs adjacents. Laissez un espace d'au moins 20 cm (8 po) au-dessus du micro-ondes.



NOTE

Pour assurer une ventilation adéquate et un bon fonctionnement, ne jamais retirer ou modifier les pieds du micro-ondes, et n'installez pas le micro-ondes dans un endroit refermé ou encastré.

3. Pour éviter la présence d'interférences lors de l'utilisation du micro-ondes, placez-le aussi loin que possible de votre téléviseur ou de tout autre appareil électronique.

4. Le fait de bloquer les évents d'entrée et/ou de sortie peut endommager le micro-ondes.

5. Le fonctionnement de votre micro-ondes peut causer de l'interférence à vos récepteurs radio ou télé.

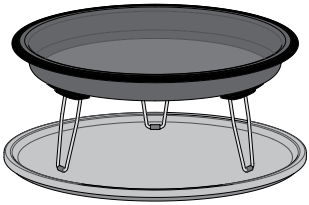
6. Branchez votre micro-ondes dans une prise électrique domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.

7. N'installez pas le micro-ondes dans une armoire.

UTILISATION DU PLAT À CROUSTILLER

Le plat à croustiller est idéal pour faire croustiller des aliments susceptibles de ramollir au micro-ondes, comme la pizza, les croquettes de poulet et les frites.

Le plat à croustiller peut être utilisé en position élevée ou basse, selon la taille des aliments ou le niveau de brunissage désiré.



Pour réduire le risque de blessures ou dommages au micro-ondes, placez toujours le plat à croustiller au centre du plateau tournant. Ne mettez pas de plats ou assiettes de tout genre sur le plat à croustiller, car ils pourraient surchauffer et s'endommager.

ATTENTION

La surface et les pieds du plat à croustiller sont très chauds après usage. Cet accessoire doit être utilisé uniquement avec le BMO700.

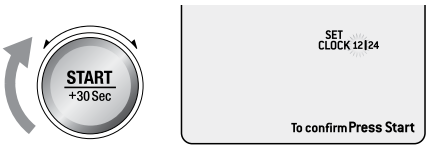
AVERTISSEMENT

- Pour éviter une surcharge du circuit électrique, il est recommandé de ne brancher aucun autre appareil dans le même circuit que votre micro-ondes (ou autres appareils) lorsqu'il est en marche.
- N'installez pas votre four sur le dessus d'une cuisinière ou tout autre appareil générant de la chaleur. S'il est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie sera nulle.
- Vérifiez votre four pour tout dommage, tels que porte décalée ou tordue, joints de porte et joints de surface endommagés, charnières de porte brisées ou lâches, loquets ou taquets endommagés à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le micro-ondes et contactez un centre de service Breville.
- N'immergez pas le micro-ondes, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

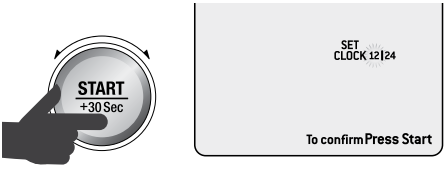
Fonctions

RÉGLER L'HORLOGE

Appuyez sur la touche RÉGLER L'HORLOGE SET CLOCK du panneau de raccourcis. Le mode de temps par défaut est 12hr. Le mode sélectionné clignotera, indiquant qu'il peut être changé.

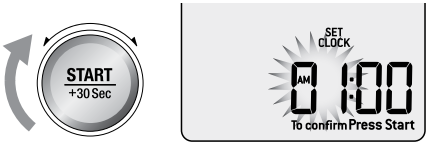


Tournez le cadran TEMPS pour choisir le mode de 12hr ou de 24hr. Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

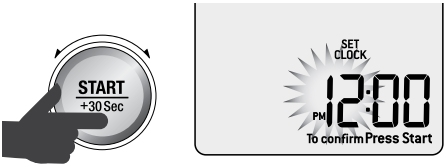


Régler l'horloge - Affichage sur 12 heures

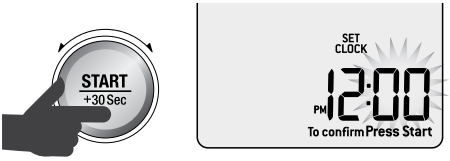
L'heure par défaut est 1:00AM. Les chiffres clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être changés.



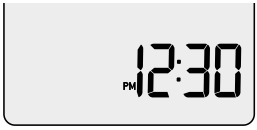
Tournez le cadran TEMPS pour ajuster l'heure et AM/PM. Appuyez sur MARCHE pour confirmer.



Les chiffres des minutes clignoteront, indiquant qu'ils peuvent être changés. Tournez le cadran TEMPS pour ajuster les minutes et appuyez sur MARCHE pour confirmer.

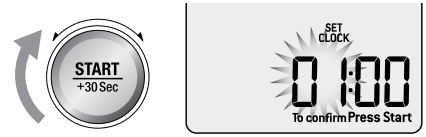


L'écran retournera à l'affichage par défaut. En mode veille, l'écran affichera maintenant l'heure sur 12 heures.

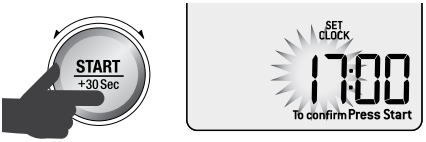


Régler l'horloge - Affichage sur 24 heures

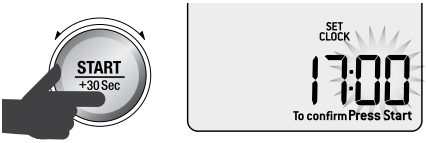
Le temps par défaut est 1:00. Les chiffres des heures clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être changés.



Tournez le cadran TEMPS pour ajuster l'heure. Appuyez sur MARCHE pour confirmer.



Les chiffres des minutes clignoteront, indiquant qu'ils peuvent être changés. Tournez le cadran TEMPS pour ajuster les minutes et appuyez sur MARCHE pour confirmer.



L'écran retournera à l'affichage par défaut. En mode veille, l'écran affichera maintenant l'heure sur 24 heures.

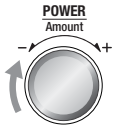
NOTE

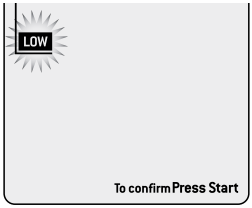
Pour afficher l'horloge avant que le mode veille soit activé, appuyez sur ARRÊT/EFFACER.

RÉGLER LE VOLUME SONORE

Appuyez sur la touche BIP VOL (BEEP VOL) du panneau de raccourcis. Le volume par défaut est BAS.

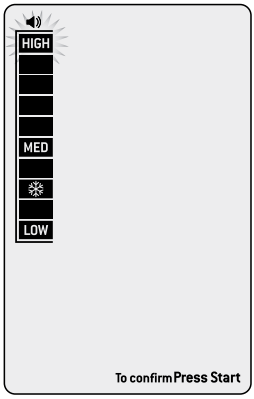
The default beep volume is LOW.





Tournez le cadran PUISSANCE pour choisir le volume BAS, MOYEN ou ÉLEVÉ.

Sélectionnez le volume désiré et appuyez sur MARCHE pour confirmer.



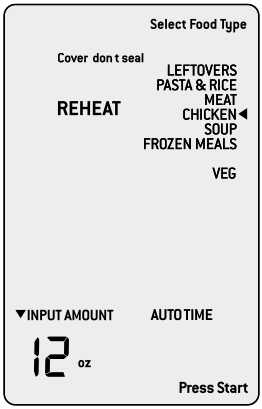
RÉGLER LES UNITÉS DE POIDS

Appuyez sur la touche UNITÉS du panneau de raccourcis. (UNITS g OR OZ)

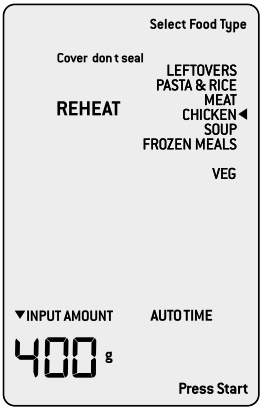
L'unité sélectionnée clignotera, indiquant qu'elle peut être changée. Tourner le cadran PUISSANCE pour choisir entre onces (oz) et grammes (g). Appuyez sur MARCHE pour confirmer.

Conversion des unités durant l'opération

Lorsque le poids est affiché sur l'écran, tel qu'indiqué ci-dessous pour le réglage 'SMART REHEAT CHICKEN' (réchauffage intelligent du poulet), appuyez sur la touche UNITÉS du panneau de raccourcis pour convertir les onces (oz) en grammes (g) et vice versa.



UNITS g OR OZ x 1



RÉGLER LE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Activez le verrouillage pour enfants afin de prévenir un usage accidentel du micro-ondes. Pour activer le verrouillage pour enfants, pressez et tenez le bouton A BIT MORE® durant 3 secondes.

Le symbole du VERROUILLAGE POUR ENFANTS sera affiché sur l'écran ACL, de même que l'horloge, si elle a été réglée.

Pour déverrouiller le micro-ondes, pressez et tenez le bouton A BIT MORE® durant 3 secondes.

Le symbole de VERROUILLAGE POUR ENFANTS disparaîtra de l'écran ACL et le micro-ondes sera à nouveau fonctionnel.

RÉGLER LA MINUTERIE

La minuterie de cuisine peut être utilisée pour le compte à rebours ou le compte progressif, jusqu'à un maximum de 95 minutes. Cependant, elle peut être utilisée uniquement lorsque le micro-ondes n'est pas en fonction.

Régler le compte à rebours

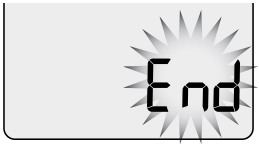
Appuyez sur le cadran TEMPS du panneau de commande.

Le temps par défaut est 00:00.

Tournez le cadran MARCHE pour régler le temps que vous désirez en minutes et en secondes. Appuyez sur MARCHE pour activer le compte à rebours.

Appuyez sur ARRÊT/EFFACER pour faire une pause. Appuyez sur MARCHE pour reprendre le compte à rebours ou pressez une seconde fois sur ARRÊT/EFFACER pour effacer la minuterie et retourner à l'écran par défaut.

À la fin du compte à rebours, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot 'End' (fin) clignotera sur l'écran.



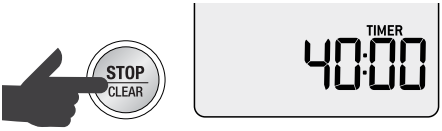
Régler le compte progressif

Appuyez sur le bouton MINUTERIE du panneau de commande.

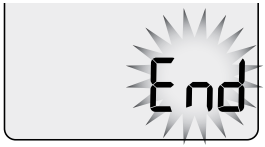
Le temps par défaut est 00:00.

Appuyez sur MARCHE pour activer le compte progressif.

Appuyez une fois sur ARRÊT/EFFACER pour faire une pause. Appuyez sur MARCHE pour reprendre le compte progressif ou pressez sur ARRÊT/EFFACER une seconde fois pour effacer la minuterie et retourner à l'écran par défaut.



Lorsque le compte progressif aura atteint le maximum de 95 minutes, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot 'End' (fin) clignotera sur l'écran.



NOTE

Le mot 'End' (fin) restera affiché durant 1 minute avant que l'écran ne retourne en mode par défaut.

DÉMARRAGE INSTANTANÉ/+30 SEC

Appuyez sur MARCHE/+30 SEC pour amorcer immédiatement la cuisson à pleine puissance (100%) durant 30 secondes. Chaque pression additionnelle du bouton augmentera le temps de cuisson de 30 secondes.

Appuyez sur MARCHE/+30 SEC durant n'importe quel cycle de cuisson pour augmenter le temps de 30 secondes au réglage de puissance en cours.

BOUTON A BIT MORE® (Un peu plus)

Utilisez la fonction A BIT MORE® si les aliments ne sont pas tout à fait cuits ou pas assez chauds à la fin du cycle de cuisson. Une simple pression du bouton A BIT MORE® prolongera quelque peu le temps de cuisson. La puissance et le temps de cuisson sont calculés automatiquement en fonction du cycle qui vient tout juste de se terminer.

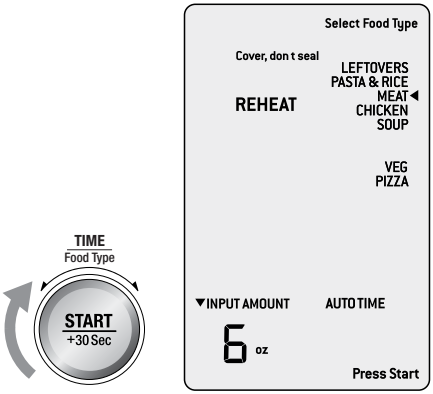
Le bouton A BIT MORE® peut être utilisé après les réglages de CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS , RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT & DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE ou raccourcis tout autant qu'après n'importe quel réglage manuel.

Si le bouton A BIT MORE® est enfoncé et qu'il n'y a aucun cycle de cuisson précédente, le micro-ondes ajoutera du temps supplémentaire à la puissance maximale de 100%.

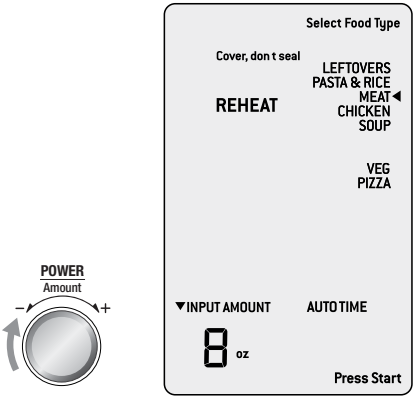
Par exemple

Pressez le bouton RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT.

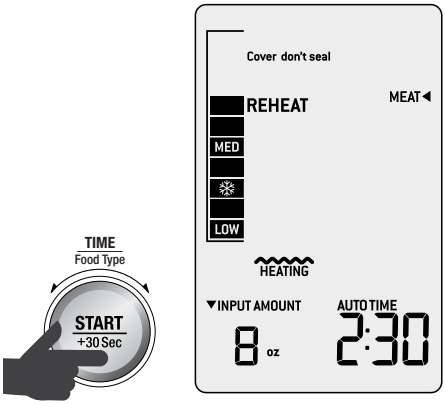
À l'aide du cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENTS, sélectionnez 'MEAT' (viande).



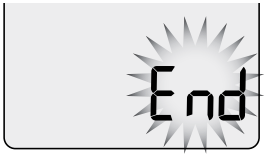
À l'aide du cadran QUANTITÉ, sélectionnez '8 oz'.



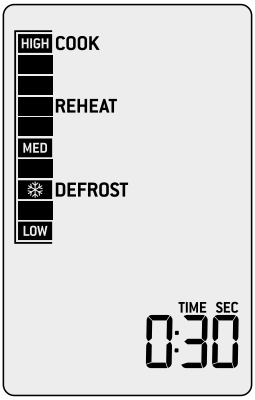
Appuyez sur MARCHE pour amorcer le réchauffage.



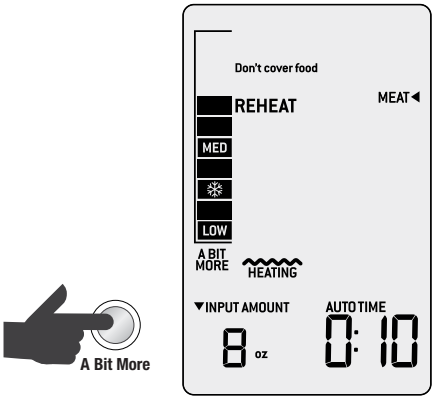
Le cycle de réchauffage est terminé.



Ouvrez la porte du micro-ondes, vérifiez les aliments et, s'ils nécessitent un peu plus de réchauffage (A BIT MORE®), fermez la porte.

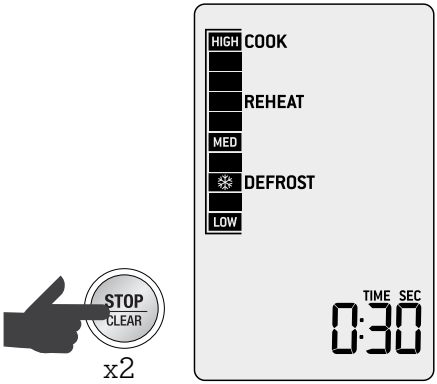


Appuyez sur A BIT MORE® pour prolonger quelque peu le temps de réchauffage. Le compte à rebours débutera.



ARRÊT/EFFACER

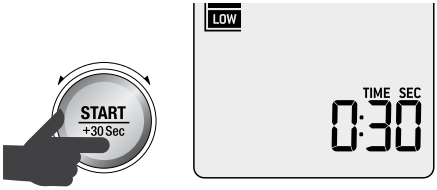
Appuyez une fois sur ARRÊT/EFFACER pour arrêter temporairement la fonction en cours. Appuyez deux fois pour l'effacer et retourner à l'écran par défaut.



Si l'écran par défaut est affiché, appuyez une fois sur ARRÊT/EFFACER pour afficher l'horloge.

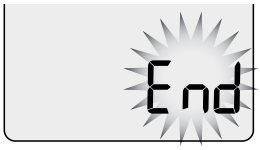
Si elle n'a pas été réglée, le message 'SET CLOCK' apparaîtra. Pour régler l'horloge, suivez les instructions en page 61.

Pour retourner à l'écran par défaut, appuyez sur n'importe quel bouton, tournez l'un des cadrans ou ouvrez la porte.



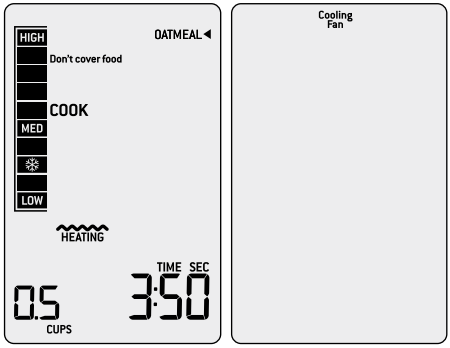
À LA FIN DE LA CUISSON

À la fin de n'importe quel cycle de cuisson, le micro-ondes bipera 3 fois et le message 'End' (fin) clignotera sur l'écran durant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.



VENTILATEUR

À la fin du cycle de cuisson, le ventilateur pourrait tourner pour refroidir les composants électriques. Lorsque cela se produit, le message 'Cooling Fan' apparaîtra sur l'écran ACL. Cela est normal. Vous pourrez retirer les aliments du micro-ondes ou recommencer un autre cycle de cuisson pendant que le ventilateur fonctionne.



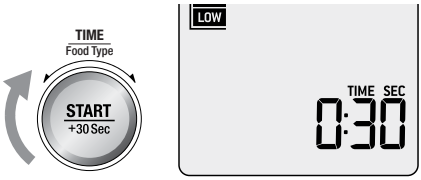
Réchauffage *Ventilateur*

RÉGLAGE DES NIVEAUX DE TEMPS ET DE PUISSANCE

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

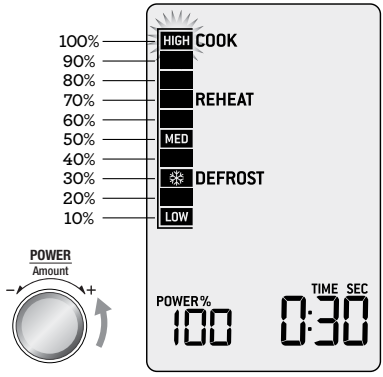
Tourner le cadran TEMPS

Utilisez le cadran TEMPS pour régler le temps de cuisson jusqu'à 95 minutes (95:00).
Le temps par défaut est de 30 secondes.
Tournez le cadran TEMPS en sens horaire pour augmenter le temps, ou en sens antihoraire pour le diminuer.



Tourner le cadran PUISSANCE

Utilisez le cadran PUISSANCE pour sélectionner 10 différents niveaux de puissance, 10%–100%. Tournez le cadran en sens horaire pour augmenter le niveau de puissance, ou en sens antihoraire pour le diminuer.



La barre d'intensité représente le niveau de puissance de cuisson, incluant les programmes où différents niveaux de puissance sont utilisés.

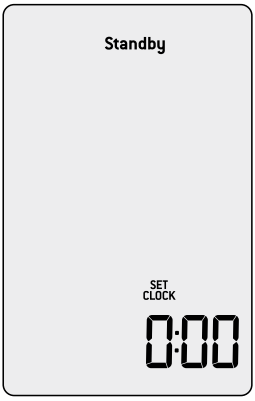
Pour ces programmes, il est normal de voir la barre d'intensité changer durant le cycle de cuisson.

NOTE

Lorsque le cadran PUISSANCE est tourné, les mots 'MELT' et 'SOFTEN' (fondre et ramollir) s'afficheront temporairement sur l'écran ACL, puis disparaîtront.

MODE VEILLE

Après que le micro-ondes aura été inactif pendant 1 minute, le mode veille sera activé. L'écran ACL ne sera plus rétroéclairé et les boutons ne seront plus illuminés. Si l'horloge n'a pas été réglée, les mots 'Standby' et 'SET CLOCK' s'afficheront.



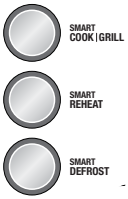
Mode veille quand l'horloge n'est pas réglée.

Si l'horloge a été réglée, seule l'heure en cours s'affichera.

Mode veille quand l'horloge est réglée.

Pour sortir du mode veille, appuyez sur n'importe quel bouton, tournez l'un des cadrans ou ouvrez la porte.

RÉGLAGES INTELLIGENTS



Lorsque vous utilisez les réglages INTELLIGENTS, le micro-ondes réglera automatiquement le niveau de puissance et de temps pour la quantité et les aliments sélectionnés.

Choisissez parmi

CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS
RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT et
DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS

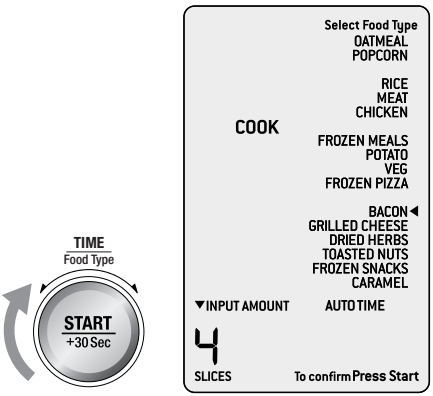
Le réglage CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS utilise des temps de cuisson au micro-ondes et de grillage prédéterminés pour vous permettre de cuire vos aliments favoris sans y aller à l'aveuglette.

Appuyez sur le bouton CUISSON | GRILLAGE INTELLIGENTS pour afficher le menu d'aliments.

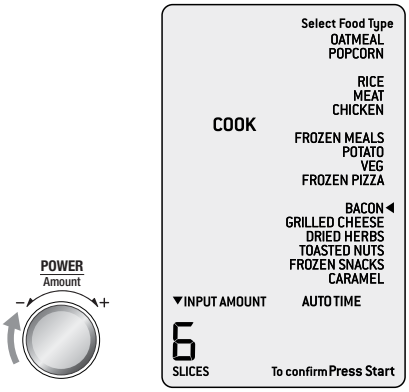
Tournez le cadran TEMPS pour faire défiler les types d'aliments disponibles. La flèche de droite indiquera le type d'aliments sélectionné.

Sélectionner un réglage de CUISSON

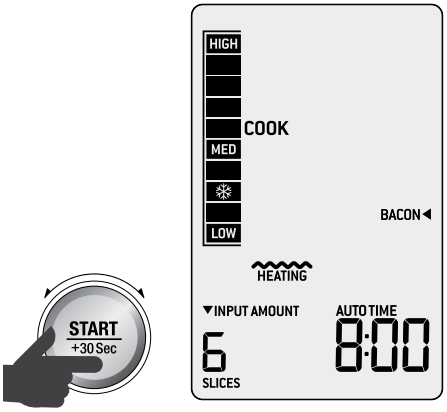
Si le type d'aliments sélectionné utilise uniquement les fonctionnalités du micro-onde, 'COOK' (cuisson) sera affiché sur l'écran ACL.



Après avoir sélectionné le type d'aliments, tournez le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.



Appuyez sur MARCHE pour amorcer le cycle de cuisson. Le TEMPS apparaîtra et le compte à rebours débutera.



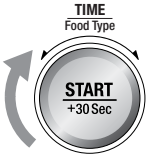
NOTE

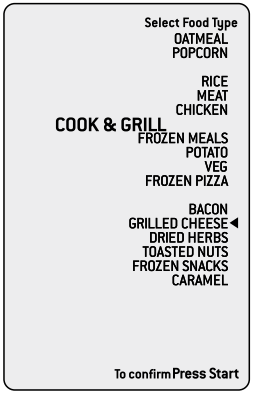
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps. Le fait d'ajuster le temps de cuisson ne change rien au poids ou à la quantité des aliments.

Sélectionner un réglage de CUISSON & GRILLAGE

Si le type d'aliments sélectionné utilise les fonctionnalités de micro-ondes et de grillage, 'COOK & GRILL" sera affiché sur l'écran ACL.

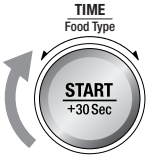
Les réglages de CUISSON & GRILLAGE ont été optimisés pour utiliser le plat à croustiller et sont parfaits pour faire croustiller les aliments susceptibles de ramollir durant la cuisson au micro-ondes.

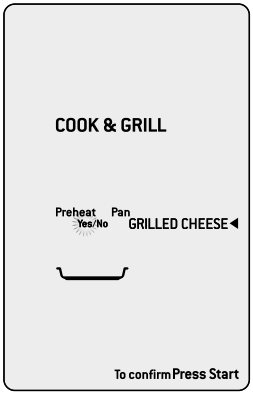




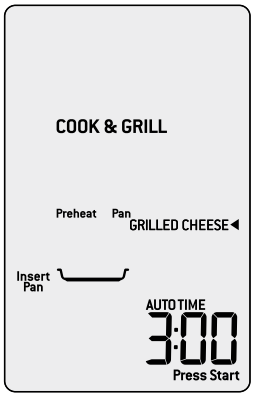
Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

L'option 'Preheat Pan' (préchauffer le plat) s'affichera. Tourner le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENTS pour choisir 'Yes' ou 'No' (oui ou non). Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

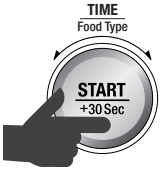


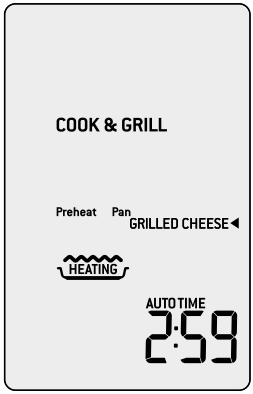


Si vous choisissez de préchauffer le plat à croustiller, le micro-ondes vous demandera d'insérer le plat à croustiller sans aliments.



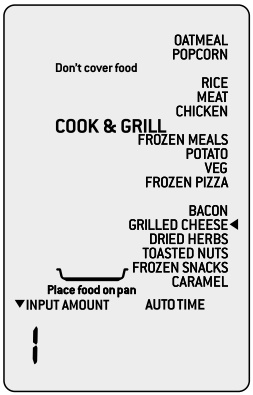
Insérez le plat à croustiller en position élevée et appuyez sur MARCHE pour débuter le préchauffage. Le compte à rebours débutera.



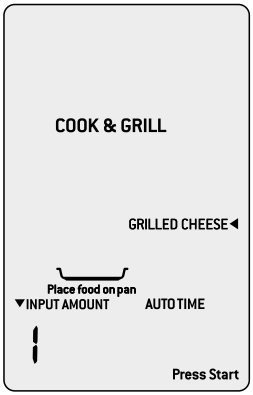


Le temps de préchauffage par défaut est de 3 minutes. Ce temps peut être diminué en tournant le cadran TEMPS en sens antihoraire. Cependant, pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le plat durant les 3 minutes suggérées.

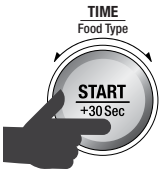
Une fois le plat parfaitement réchauffé, ou si l'étape de préchauffage a été sautée, le micro-ondes vous demandera de placer vos aliments sur le plat.

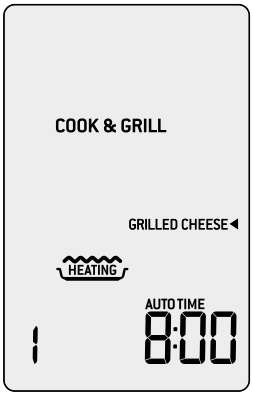


Tournez le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.

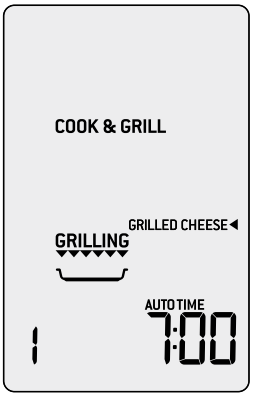


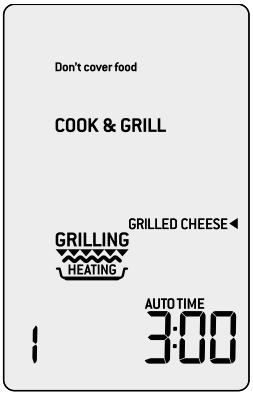
Appuyez sur MARCHE pour amorcer le cycle de cuisson. Le TEMPS apparaîtra et le compte à rebours débutera.





Les icones pour micro-ondes, grillage ou autre combinaison apparaîtront à mesure que le cycle de cuisson progressera.





Description des icones

HEATING = Micro-ondes seulement

GRILLING = Grillage seulement

GRILLING HEATING = Micro-ondes + grillage

TYPES D'ALIMENTS POUR CUISSON INTELLIGENCE

Gruau (Oatmeal)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – OATMEAL utilise 2 niveaux de puissance, d'abord 100% pour activer les amidons, puis 50% pour cuire et attendrir l'avoine. Le réglage convient aux flocons d'avoine.

Pour de meilleurs résultats, utilisez 1 tasse d'eau pour ½ tasse de flocons d'avoine.

Mesurez les flocons avec précision et placez-les dans un bol profond allant au micro-ondes. Ajoutez la quantité d'eau équivalente et remuez. Ne pas couvrir.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' apparaîtra. Faites une pause pour remuer le gruau, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez le gruau reposer pour qu'il épaississe.

Incorporez du lait, du yogourt ou de la crème et ajoutez votre garniture préférée.

Maïs soufflé (Popcorn)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – POPCORN est conçu pour faire éclater le maximum de grains de maïs dans chaque sac.

Les poids préréglés sont basés sur des sacs d'usage courant. Si votre sac ne correspond pas exactement aux réglages, utilisez le réglage le plus élevé et suivez attentivement l'éclatement des grains.

Ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance. Si l'éclatement est ralenti par intervalles de 2 ou 3 secondes, arrêter le micro-ondes. La surchauffe peut causer un risque de feu.

Laissez le maïs soufflé reposer 2–3 minutes avant d'ouvrir le sac.

Riz (Rice)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – RICE utilise 2 niveaux de puissance. D'abord, 100% pour faire bouillir l'eau, puis 50% pour faire mijoter le riz et l'attendrir.

Le réglage de riz convient au riz blanc à grains longs, au jasmin ou basmati.

Mesurez le riz non cuit avec précision et rincez-le soigneusement à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Mettez le riz dans un bol allant au micro-ondes.

Ajoutez la quantité équivalente d'eau. Pour de meilleurs résultats, utilisez 1½ d'eau pour 1 tasse de riz.

Couvrez le bol avec un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À la fin du cycle de cuisson, laissez reposer 5 minutes avant de retirer le couvercle. Remuez et servez.

Mets surgelés (Frozen Meals)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – FROZEN MEALS sert à réchauffer à la température de service les mets surgelés et les plats congelés maison.

Les temps de cuisson sont basés sur des plats directement sortis du congélateur (environ -18°C/0°F).

Retirez le mets de l'emballage et, si nécessaire, le transférer dans un plat ou contenant allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause et remuez les aliments, de l'extérieur vers le centre. Recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez le mets reposer 5 minutes avant de le retirer et le servir.

Pommes de terre entières (Potato - whole)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – WHOLE POTATO sert à cuire de grosses pommes de terre.

Les temps de cuisson sont basés sur un poids de pommes de terre d'environ 300 g (10–11 oz) à la température ambiante.

Bien laver les pommes de terre pour faire disparaître toute trace de terre. Bien sécher et les piquer 4–5 fois avec une fourchette.

Disposez les pommes de terre sur le pourtour du plat à croustiller ou d'une assiette pour micro-ondes.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les pommes de terre, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les pommes de terre reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Pommes de terre coupées (Potato - Cut)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – CUT POTATO sert à cuire toutes sortes de pommes de terre.

Les temps de cuisson sont basés sur des pommes de terre à la température ambiante.

Pelez (si désiré) et coupez les pommes de terre en morceaux de 3–5 cm (1½–2 po) et les mettre dans un bol allant au micro-ondes. Ajoutez 1–2 cuillerées à soupe d'eau.

Couvrez le bol d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les pommes de terre, recouvrez puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les pommes de terre reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Légumes frais (Fresh Veg)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – FRESH VEG convient à tous les types de légumes, comme les carottes, fèves, brocoli et chou-fleur.

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

Coupez les légumes en morceaux égaux et mettez-les dans un bol allant au micro-ondes. Ajoutez 1–2 cuillerées à soupe d'eau.

Couvrez le bol d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les légumes, recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes avant de servir.

Légumes congelés (Frozen Veg)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – FROZEN VEG convient à tous les types de légumes congelés, incluant les mélanges de légumes emballés.

Les temps de cuisson sont basés sur des légumes directement sortis du congélateur (environ -18°C/0°F).

Mettez les légumes dans un bol allant au micro-ondes.

Couvrez le bol d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les légumes, recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes avant de servir.

Bacon

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – BACON sert à cuire le bacon et le rendre croustillant.

Chemisez le plat à croustiller ou une assiette allant au micro-ondes de 2 couches de papier essuie-tout.

Disposez les tranches de bacon en une seule couche sur le papier. Couvrez de 2 autres couches de papier essuie-tout.

Cuire jusqu'à 8 tranches de bacon sur deux couches.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, retournez le bacon, recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez le bacon reposer 5 minutes avant de le retirer et le servir.

Herbes séchées (Dried Herbs)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – DRIED HERBS réchauffe les fines herbes pour les sécher et les rendre croustillantes.
Les fines herbes séchées de telle façon retiennent davantage leur couleur, leur odeur et leur saveur que les herbes séchées achetées en magasin.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des herbes dures comme le thym, le romarin, la sauge et l'origan.

Gardez les feuilles et jetez la tige. Lavez délicatement et séchez bien avec du papier essuie-tout.

Chemisez le plat à croustiller ou une assiette allant au micro-ondes de 2 couches de papier essuie-tout et disposez les herbes en une seule couche.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez délicatement les herbes, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

Si les herbes ne sont pas assez séchées, retirez le papier et laissez-les reposer 5–10 minutes dans le plat à croustiller, en remuant une ou deux fois durant cette période.

Les fines herbes séchées se gardent 6–12 mois dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sombre.

Noix grillées (Roasted Nuts)

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – TOASTED NUTS sert à faire griller des noix fraîches et entières comme les noix, noix de cajun, amandes et noix de pin pour qu'elles soient dorées et croustillantes.

Mesurez ou pesez les noix et disposez-les en une seule couche sur le plat à croustiller ou une assiette allant au micro-ondes.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les noix puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, si les noix sont dorées et croustillantes à votre goût, transférez-les dans une assiette froide.

Par contre, si elles requièrent un peu plus de chaleur, laissez-les reposer 5–10 minutes dans le plat à croustiller, en remuant une ou deux fois durant cette période.

Caramel

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – CARAMEL sert à caraméliser le sucre et l'eau pour obtenir une sauce caramel, du caramel au beurre ou autres régals à base de caramel.

Le réglage CARAMEL utilise 2 niveaux de puissance. D'abord, 100% pour évaporer l'eau et faire fondre le sucre, puis 80% pour colorer le sucre sans le brûler.

Choisissez un bol transparent en Pyrex assez grand pour contenir le mélange de sucre lorsqu'il bouillira.

Lavez bien le bol pour éliminer tout résidu ou débris qui pourraient faire cristalliser le caramel.

Mettez le sucre et l'eau dans le bol et bien mélanger avec une cuillère de métal.

À l'aide d'un badigeonneur trempé dans l'eau, nettoyez les parois du bol pour qu'il ne reste aucun sucre. Cela préviendra la cristallisation.

En cours de programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause et retirez délicatement le bol du four en utilisant des gants de cuisine. Faites tourner le bol lentement pour dissoudre le sucre restant. S'il en reste sur les parois du bol, lavez-les à l'aide d'un badigeonneur trempé dans l'eau. Remettez le bol au micro-ondes et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, si le caramel n'est pas assez fondé, prolongez la cuisson en appuyant sur le bouton A BIT MORE®.

Retirez toujours le caramel avant qu'il n'atteigne la couleur désirée, car il continuera de foncer après la cuisson.

Quand le caramel aura atteint la couleur désirée, retirez délicatement le bol du micro-ondes en utilisant des gants de cuisine.

ATTENTION

Le sucre fondu est extrêmement chaud et peut vous brûler. Soyez très prudent lorsque vous faites cuire du caramel.

Tableau de cuisson du caramel

QUANTITÉ	SUCRE	EAU	APRÈS, VÉRIFIEZ CHAQUE MINUTE
1 tasse	1 tasse (200 g)	½ tasse (120 ml)	10 mins
2 tasses	2 tasses (400 g)	1 tasse (240 ml)	20 mins

TYPES D'ALIMENTS POUR CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS

Viande (Meat)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – MEAT convient aux petites coupes de viande comme les steaks et côtelettes de bœuf, d'agneau et de porc.

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

Disposez la viande sur le plat à croustiller préchauffé, en vous assurant que les extrémités les plus épaisses sont placées sur le pourtour du plat.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les morceaux de viande, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez la viande reposer 5 minutes avant de la retirer et la servir.

Poulet (Chicken)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – CHICKEN sert à cuire les morceaux de poulet comme les pilons, ailes, cuisses et poitrines, avec ou sans la peau.

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

Disposez les morceaux de poulet sur le plat à croustiller préchauffé, en vous assurant que les extrémités les plus épaisses sont placées sur le pourtour du plat.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les morceaux de poulet reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Pommes de terre rôties (Potato - Roasted)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – ROASTED POTATO convient à la cuisson de pommes de terre coupées, petites pommes de terre nouvelles ou patates douces coupées, pour les rendre dorées et croustillantes à l'extérieur, tendres et ramollies à l'intérieur est tendre.

Les temps de cuisson sont basés sur les pommes de terre à la température ambiante.

Si nécessaire, coupez les pommes de terre en morceaux égaux de 2–3 cm (1½–2 po) et les enduire d'huile. Étalez-les en une seule couche sur le plat à croustiller préchauffé.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez ou tournez les pommes de terre, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les pommes de terre reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Légumes rôtis (Veg - Roasted)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – ROASTED VEG convient à la cuisson de légumes comme le brocoli, le chou-fleur et les choux de Bruxelles, pour les rendre colorés et croustillants.

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

Coupez les légumes en morceaux égaux de 2–3 cm (1½–2 po) et les enduire d'huile. Étalez-les en une seule couche sur le plat à croustiller préchauffé.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez ou tournez les légumes, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les légumes reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Pizza congelée (Frozen Pizza)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – FROZEN PIZZA est idéal pour cuire la pizza congelée pour que la croûte soit croustillante et que le fromage soit fondu et doré.

Les temps de cuisson sont basés sur de la pizza directement sortie du congélateur (environ -18°C/0°F).

À la fin du cycle de cuisson, laissez la pizza reposer 5 minutes avant de la retirer et la servir.

Sandwich au fromage fondu (Grilled Cheese)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – GRILLED CHEESE est idéal pour cuire le sandwich au fromage fondu ou tout autre sandwich ouvert; le pain reste croustillant et doré et le fromage fond et coule.

Ce réglage convient à tous les types de pain.

Pour un sandwich au fromage fondu, beurrez l'extérieur des tranches de pain et garnissez l'intérieur de fromage ou autres ingrédients de votre choix. Pour de meilleurs résultats, la garniture ne doit pas avoir plus de 1 cm (½ po) d'épaisseur.

Déposez le sandwich sur le plat à croustiller préchauffé.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez le sandwich, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

Pain grillé au fromage. Pour les tranches de pain grillées au fromage, déposez les tranches beurrées sur le plat à croustiller, mais sans garniture.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les tranches de pain, ajoutez le fromage ou toute autre garniture, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, retirez et servez immédiatement.

Collations congelées (Frozen Snacks)

Le réglage de CUISSON & GRILLAGE INTELLIGENTS – FROZEN SNACKS est idéal pour réchauffer les collations congelées comme les croquettes de poulet, bâtonnets de poisson et de mozzarella, frites ou dumplings.

Les temps de cuisson sont basés sur des collations directement sorties du congélateur (environ -18°C/0°F).

Disposez les collations sur le plat à croustiller préchauffé, en laissant 1–2 cm (½–1 po) entre chacune.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les aliments et replacez-les pour que ceux qui étaient sur le pourtour du plat soient au centre et vice versa, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de cuisson, laissez les collations reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

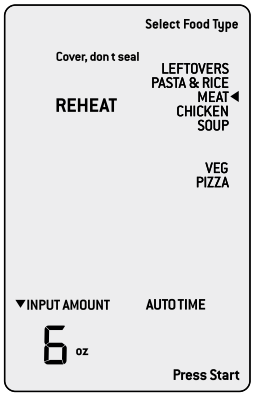
Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT utilise de bas niveaux de puissance pour réchauffer lentement les aliments sans trop les cuire ou les dessécher.

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

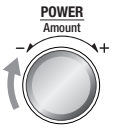
Appuyez sur le bouton RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT pour afficher le menu d'aliments.

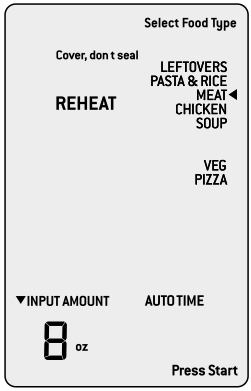
Tournez le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENTS pour faire défiler les types d'aliments disponibles.

La flèche de droite indiquera quel type d'aliments est sélectionné.

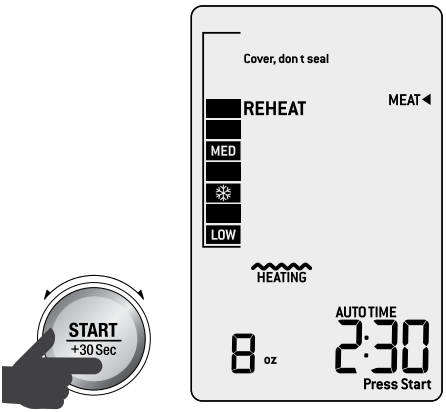


Après avoir sélectionné le type d'aliments, tournez le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.





Appuyez sur MARCHE pour commencer le cycle de réchauffage. Le TEMPS s'affichera et le compte à rebours débutera.



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

NOTE

Pendant que le micro-onde chauffe, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps. Cela n'affectera en rien votre sélection de poids ou de quantité.

Restes d'aliments (Leftovers)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – LEFTOVERS sert à réchauffer une assiette de restes d'aliments (environ 300 g/10 oz) ou de plus grandes quantités de ragoûts ou autres mets.

Pour un réchauffage uniforme, placez les aliments sur une assiette, un plat peu profond ou un bol allant au micro-ondes.

Couvrez le plat d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique allant au micro-ondes.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les aliments de l'extérieur vers le centre. Recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez les aliments reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Pâtes & riz (Pasta & rice)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – PASTA & RICE sert à réchauffer des pâtes déjà cuites et du riz, avec ou sans sauce.

Placez les aliments dans un bol allant au micro-ondes. Ajoutez 1–2 cuillerées à soupe d'eau ou plus de sauce.

Couvrez le bol avec un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les aliments de l'extérieur vers le centre. Recouvrez et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez les aliments reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Viande (Meat)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – MEAT sert à réchauffer des steaks, côtelettes ou autres petites coupes de viande déjà cuites.

Placez la viande en une seule couche dans un plat allant au micro-ondes, en vous assurant que les extrémités les plus épaisses sont placées sur le pourtour du plat.

Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez la viande puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez les aliments reposer 5 minutes avant de la retirer et la servir.

Poulet (Chicken)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – CHICKEN sert à réchauffer lentement les morceaux de poulet sans trop les cuire ou les dessécher. Il ne peut servir à réchauffer un poulet entier.

Placez les morceaux de poulet sur une seule couche dans une assiette allant au micro-ondes, en vous assurant que les parties les plus épaisses soient sur le pourtour de l'assiette.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, retournez les morceaux de poulet puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

Pour de plus grandes quantités de poulet pesant plus de 1 kg (2 lb), tournez le poulet à deux reprises durant la cuisson.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez le poulet reposer 5 minutes avant de le retirer et le servir.

Soupe (Soup)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – SOUP sert à réchauffer les soupes en conserve qui sont à la température ambiante.

Versez la soupe dans un bol allant au micro-ondes et couvrez-le d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez la soupe de l'extérieur vers le centre, recouvrez puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

Lorsque vous réchauffez de la soupe froide sortie du réfrigérateur (environ 5°C/40°F), prolongez le temps de réchauffage de 1–2 minutes.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez la soupe reposer 5 minutes avant de la retirer et la servir.

Légumes (Veg)

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT - VEG sert à réchauffer les légumes déjà cuits, comme les pommes de terre, brocoli, chou-fleur, fèves et zucchini.

Placez les légumes dans un bol allant au micro-ondes et couvrez-le d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique allant au micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez les légumes, recouvrez puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez les légumes reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Pizza

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – PIZZA est idéal pour réchauffer les restes de tranches de pizza cuites pour que la croûte soit croustillante et le fromage fondant.

Préchauffez le plat à croustiller à la position élevée en suivant les consignes du réglage SMART REHEAT - PIZZA. Une fois le plat parfaitement réchauffé, retirez-le délicatement du micro-ondes à l'aide de gants de cuisine.

Disposez les tranches de pizza en vous assurant que les extrémités les plus épaisses soient placées sur le pourtour du plat. Mettez le plat à croustiller au centre du plateau tournant, en position élevée.

À la fin du cycle de réchauffage, laissez les pointes de pizza reposer 5 minutes avant de les retirer et les servir.

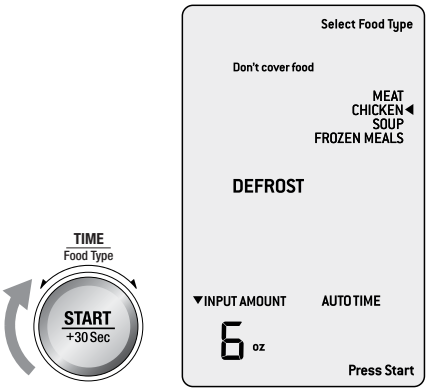
DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE est conçu pour dégeler lentement les aliments sans les surchauffer ou assécher les extrémités.

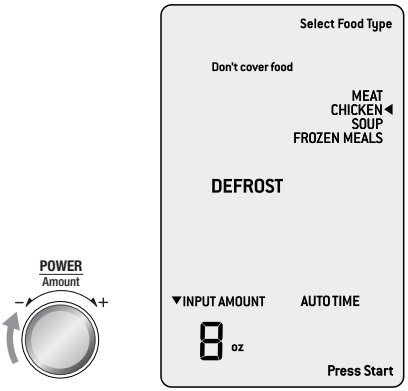
Appuyez sur le bouton DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE pour afficher le menu d'aliments.

Tournez le cadran TEMPS/TYPE D'ALIMENTS pour faire défiler les types d'aliments disponibles.

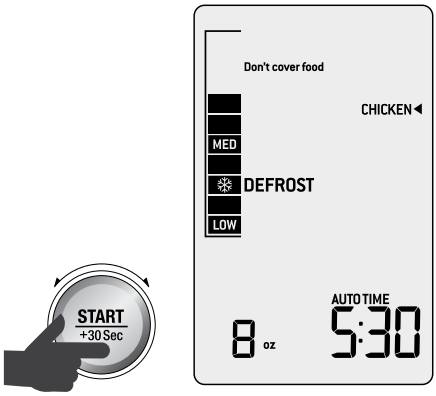
La flèche de droite indiquera quel type d'aliments est sélectionné.



Après avoir sélectionné le type d'aliments, tourner le cadran QUANTITÉ pour ajuster la quantité ou le poids.



Appuyez sur MARCHE pour amorcer le cycle de décongélation. Le TEMPS s'affichera et le compte à rebours débutera.



Les temps de décongélation sont conçus pour dégeler en profondeur les aliments qui ont été au congélateur au moins 24 heures et maintenus à des températures de -18°C/0°F ou moins.

Pour de meilleurs résultats, congelez les morceaux de viande ou de poulet en une seule couche d'une épaisseur maximale de 5 cm (2po).

Viande (Meat)

Le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – MEAT sert à décongeler des morceaux de viande congelés comme des steaks et des côtelettes, tout autant que des paquets de viande hachée.

Retirez l'emballage, le plateau en styromousse et le coussin absorbant.

Placez la viande en une seule couche sur une assiette allant au micro-ondes et ne couvrez pas. Disposez les extrémités les plus épaisses sur le pourtour de l'assiette.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez la viande congelée, puis appuyez sur MARCHE pour continuer. Pour la viande hachée, brisez délicatement les parties dégelées.

À la fin du cycle de décongélation, retirez la viande et laissez-la reposer 5–15 minutes pour qu'elle dégèle complètement.

Poulet (Chicken)

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – CHICKEN sert à décongeler les morceaux de poulet ou poulet entier.

Pour les morceaux de poulet, placez-les en une seule couche sur une assiette allant au micro-ondes, mais ne couvrez pas.

Placez les extrémités plus épaisses sur le pourtour de l'assiette.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de décongélation, retirez les morceaux de poulet et laissez-les reposer 5–15 minutes pour qu'ils dégèlent complètement.

Pour un poulet entier, retirez l'emballage du poulet. Rincez le poulet congelé à l'eau froide et séchez-le délicatement.

Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur une assiette allant au micro-ondes chemisée de papier essuie-tout.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, tournez le poulet, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de décongélation, retirez le poulet et rincez-le à l'eau froide, en vous assurant de bien laver la cavité pour défaire la glace restante.

Déposez le poulet sur une assiette propre et séchez en tapotant. Couvrez-le de pellicule plastique et réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.

Soupe (Soup)

Le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE - SOUP sert à décongeler les soupes maison ou achetées.

Retirez l'emballage de la soupe et versez-la dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique pour micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause, remuez la soupe de l'extérieur vers le centre, en brisant les morceaux gelés, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de décongélation, la soupe sera prête à être réchauffée à la température de service.

Mets surgelés (Frozen Meals)

Le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – FROZEN MEALS sert à décongeler les sauces à la viande, ragoûts et currys congelés et sortis directement du congélateur.

Retirez l'emballage et placez le mets congelé dans un contenant allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique allant au micro-ondes, mais ne pas sceller.

À mi-temps du programme, le four bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Faites une pause et remuez les aliments de l'extérieur vers le centre. Pour des plats contenant de gros morceaux de viande ou de poulet, tournez et remuez, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle de décongélation, les aliments seront prêts à être réchauffés à la température de service.

RACCOURCIS

Utilisez le panneau de raccourcis à l'intérieur de la porte pour exécuter des tâches usuelles à la simple touche d'un bouton.

FAVORI

Le raccourci FAVORI peut être utilisé pour sauvegarder les réglages de cuisson, réchauffage, décongélation ou raccourcis que vous utilisez le plus. Vous pouvez ainsi répéter votre programme favori à la simple touche d'un bouton.

Pour programmer le raccourci FAVORI:

1. Réglez le micro-ondes au temps et à la température que vous désirez. Vous pouvez le faire manuellement ou choisir l'un des réglages suivants : CUISSON INTELLIGENTE, RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT, DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE ou raccourcis.
2. Pressez et tenez le bouton FAVORI durant 2 secondes. 'FAVORITE' sera affiché sur l'écran ACL.
3. Appuyez sur la touche MARCHE pour activer votre réglage favori. Le micro-ondes le sauvegardera automatiquement pour usage futur.
4. Par la suite, appuyez sur le bouton FAVORI pour afficher votre réglage sur l'écran ACL.
5. Pour changer votre réglage FAVORI en tout temps, répétez les étapes 1 et 2.

Boisson

Le raccourci Boisson sert à réchauffer des boissons chaudes comme le café ou le thé. Ce réglage réchauffera une boisson qui est à la température ambiante à environ 60–65°C/140–145°F, ce qui peut être bu immédiatement.

1. Placez la tasse ou les tasses sur le pourtour du plateau tournant.
2. Appuyez sur BOISSON et tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner le nombre de tasses.
3. Appuyez sur MARCHE pour activer le réchauffage.
4. À la fin du cycle, remuez les boissons et laissez-les reposer 1–2 minutes avant de les consommer. N'oubliez pas que les boissons surchauffées peuvent vous échauder ou vous brûler.

Chocolat fondu

Le raccourci Chocolat fondu sert à faire fondre le chocolat sans le surchauffer ni le saisir. Ce réglage a été conçu pour faire fondre le chocolat noir. Si vous utilisez d'autres types de chocolat, vérifiez-le à intervalles rapprochés pour ne pas qu'il saisisse.

1. Si nécessaire, coupez le chocolat en petits morceaux.
2. Placez le chocolat dans un bol allant au micro-ondes et ne couvrez pas.
3. Appuyez sur CHOCOLAT FONDU et tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner le poids.
4. Appuyez sur MARCHE pour activer la fonction.
5. À mi-temps du programme, le micro-ondes bipera et le message 'Stir/Turn food' clignotera. Remuez le chocolat, puis appuyez sur MARCHE pour continuer.

NOTE

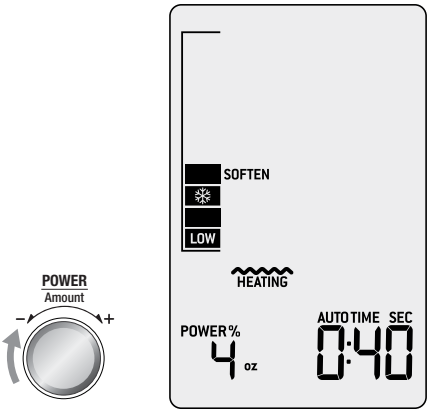
À la fin du cycle, il se peut que quelques morceaux de chocolat ne soient pas entièrement fondus. Remuez pour les faire fondre jusqu'à consistance lisse.

Beurre ramolli

Le raccourci Beurre ramolli a été conçu pour ramollir le beurre sorti directement du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

Le beurre sera ramolli mais non fondu, le rendant idéal pour utilisation immédiate en pâtisserie ou autres recettes.

1. Placez le beurre dans une assiette ou un bol allant au micro-ondes et ne couvrez pas. Pour de meilleurs résultats, le beurre devrait être en un seul morceau.
2. Appuyez sur la touche BEURRE RAMOLLI et tournez le cadran QUANTITÉ pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur MARCHE pour activer la fonction de ramollissement.



QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

1. 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.
2. 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.
3. Couvrez les plats durant la cuisson afin de retenir la chaleur et la vapeur et réduire le temps de 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.
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. Disposez les aliments de forme variée, comme le brocoli ou les pilons de poulet, de sorte que la partie la plus épaisse ou coriace soit placée sur le pourtour du plat. L'énergie sera transférée aux parties plus difficiles à cuire et assurera une cuisson uniforme.
6. Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre une fois ou deux durant la cuisson pour équilibrer la chaleur et la vitesse de cuisson.
7. Tournez deux fois les aliments de taille moyenne à grosse durant la cuisson. Cela permettra une meilleure exposition aux micro-ondes.
8. Réchauffez les aliments frits ou panés sur le plat à croustiller ou sur une assiette chemisée de deux couches de papier essuie-tout pour les garder croustillants. Couvrez les aliments de papier essuie-tout pour prévenir les éclaboussures.

9. 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 les cuire.
10. Les contenants, assiettes ou plats utilisés dans le four doivent toujours être compatibles au micro-ondes. Vérifiez l'indication sous l'ustensile ou contactez le fabricant.
11. La chaleur transférée aux plats qui sont compatibles au micro-ondes ne provient pas de l'énergie des micro-ondes, mais plutôt du contact avec les aliments chauds. Lorsque les aliments se réchauffent, la chaleur est transférée au plat. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des chiffons secs pour retirer les plats du four.
12. Les contenants et ustensiles métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, à moins d'être fournis avec le four à micro-ondes BMO700.

Entretien & nettoyage

- Débranchez le micro-ondes avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four à micro-ondes propre. Si des éclaboussures ou du liquide se sont répandus sur les parois internes, nettoyez-les avec un chiffon humide.
- Ne pas nettoyer le four avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments peuvent se défaire du tampon et toucher les pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four là où elles sont 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 entraîner une fuite de radiations.
- 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 régulièrement le four à micro-ondes et essuyez toutes éclaboussures laissées dans la cavité du four. Le fait de ne pas garder votre four propre peut entrainer une détérioration de la surface, affectant ainsi la durée de vie du four et, éventuellement, causant un risque de danger.
- Un détergent doux peut être utilisé, si l'intérieur est très sale. Évitez d'utiliser un nettoyant en aérosol qui pourrait tacher, marquer ou ternir la surface de la porte du four.

- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Pour empêcher d'endommager les pièces de fonctionnement dans la cavité du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les évents à l'intérieur du four.
- Nettoyez fréquemment la porte et la vitre du four de chaque côté des joints et les pièces adjacentes à l'aide d'un chiffon humide pour dégager les éclaboussures ou déversements. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous le nettoyez, laissez la porte du micro-ondes ouverte pour éviter de faire démarrer l'appareil accidentellement.
- Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du micro-ondes, essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité ou si le four fonctionne dans un environnement très humide. Cela est normal.
- Il peut être nécessaire, à l'occasion, de retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le soigneusement et séchez-le parfaitement.
- L'entraîneur de plateau et la base interne du micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement pour assurer une bonne rotation du plateau et éviter qu'il n'émette des bruits ennuyeux. Essuyez la base du four avec un chiffon doux et humide. Lavez l'entraîneur de plateau à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Après avoir nettoyé l'entraîneur de plateau, assurez-vous de bien le remettre en place.
- Lavez le plat à croustiller sur le plateau supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez aussi le laver à l'eau chaude savonneuse, le rincer à l'eau claire et le sécher correctement. Si nécessaire, retirez les pieds en les pinçant vers l'intérieur et les retirant de leur emplacement.

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

AVANT D'APPELER LE SOUTIEN AUX CONSOMMATEURS

Assurez-vous que le four est branché correctement. S'il ne l'est pas, débranchez-le, attendez 10 minutes et rebranchez-le.

Vérifiez qu'aucun fusible n'a sauté ou que le disjoncteur n'a pas été déclenché. Si tout semble normal, vérifiez le bon état de la prise en branchant un autre appareil dans la même prise.

Assurez-vous que la porte du four est fermée correctement et que le verrou de sécurité est bien enclenché. Sinon, le dispositif de verrouillage de sécurité de la porte empêchera le micro-ondes de démarrer.

NOTE

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

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le micro-ondes crée de l'interférence avec la radio, la télé ou autre équipement similaire.	• Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four. • Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur. • Replacez le micro-ondes en fonction du récepteur. • Branchez le micro-ondes dans une prise électrique autre que celle du récepteur, pour que les deux soient branchés sur des circuits différents.
L'intensité de la lampe de four diminue.	• Si le four fonctionne à basse puissance, l'éclairage de four peut baisser d'intensité.
La vapeur s'accumule sur la porte et l'air chaud s'échappe des évents.	• Le four peut générer de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Presque toute cette vapeur s'échappera des évents. Cependant, un peu de vapeur peut s'accumuler autour de la porte du four.
L'éclairage de la maison est tamisé lorsque l'appareil fonctionne.	• La sortie ou le câblage d'alimentation du micro-ondes ne sont peut-être pas suffisants ou branchés sur un circuit électrique partagé. • Assurez-vous que tous les autres appareils sont éteints.

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le micro-ondes ne démarre pas.	• Le cordon n'est pas branché correctement. • Un fusible a sauté ou le disjoncteur est défectueux. • La prise électrique est défectueuse.	• Débranchez le cordon, puis rebranchez-le et faites démarrer l'appareil. • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. • Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'état de la prise électrique.
Les mets surgelés ou autres aliments ne brunissent pas ou ne sont pas croustillants.	• Le plat à croustiller n'est pas assez chaud. • Trop d'aliments sont cuits à la fois. • Les morceaux d'aliments plus épais ou denses prennent plus de temps à chauffer et sécher suffisamment pour obtenir un brunissage adéquat.	• Préchauffer le plat à croustiller durant les 3 minutes suggérées. • Assurez-vous que les aliments sont étalés sur une seule couche et qu'ils touchent la surface du plat à croustiller. • Sélectionnez un réglage de QUANTITÉ plus élevé lorsque vous programmez un cycle de cuisson.
Lors de la décongélation de morceaux de viande ou de poulet, les extrémités sont trop cuites.	• Les aliments ont été surchauffés.	• Retirez les aliments du micro-ondes pendant qu'ils sont encore légèrement gelés au centre. Laissez-les reposer à la température de la pièce ou au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement dégelés.

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Les aliments ne sont pas complètement chauds après avoir été réchauffés.	• Une grande quantité d'aliments a été réchauffée. • Les morceaux d'aliments réchauffés sont gros ou épais.	• Mettez en pause le cycle de réchauffage et remuez les grandes quantités d'aliments 2 fois ou plus, en veillant à ce que les bords chauds soient remués vers le centre qui est froid. • Retournez les steaks épais, les poitrines de poulet avec os et autres gros aliments 2 fois ou plus durant le réchauffage.
Le micro-ondes ne chauffe pas.	• La porte n'est pas fermée correctement.	• Assurez-vous que la porte est fermée correctement. • Assurez-vous que le réglage de niveau de puissance est correct. Voir la section "RÉGLAGE DES NIVEAUX DE TEMPS ET DE PUISSANCE" en page 66. • Assurez-vous que le verrouillage pour enfant n'est pas activé. Voir la section "RÉGLER LE VERROUILLAGE POUR ENFANT' en page 63.
Le micro-ondes ne chauffe pas assez.		• Assurez-vous que le niveau de puissance est correct. Voir la section "RÉGLAGE DES NIVEAUX DE TEMPS ET DE PUISSANCE" en page 66.
Le plateau tournant émet un bruit quand l'appareil fonctionne.	• L'entraîneur de plateau n'est pas inséré correctement ou doit être nettoyé.	• Replacez l'entraîneur de plateau et nettoyez-le, si nécessaire.

Pour toute question ou information, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville. Vous trouverez nos coordonnées sur la couverture arrière de ce manuel.

Glossaire de traduction pour écran ACL

COOK	CUISSON
Select Food Type	**Type d'aliments sélectionné**
OATMEAL	GRUAU
POPCORN	MAÏS SOUFFLÉ
LEFTOVERS	RESTES D'ALIMENTS
PASTA & RICE	PÂTES & RIZ
WHOLE MEAT	VIANDE ENTIÈRE
CUT CHICKEN	POULET COUPÉ
SOUP	SOUPE
FRESH POTATO	POMMES DE TERRE FRAÎCHES
ROASTED VEG	LÉGUMES RÔTIS
FROZEN PIZZA	PIZZA CONGELÉE
BACON	BACON
GRILLED CHEESE SANDWICH	AU FROMAGE GRILLÉ
FRIED HERBS	HERBES SÉCHÉES
TOASTED NUTS	NOIX GRILLÉES
FROZEN SNACKS	COLLATIONS CONGELÉES
CARAMEL	CARAMEL

COOK & GRILL	CUISSON & GRILLAGE
Select Food Type	**Type d'aliments sélectionné**
OATMEAL	GRUAU
POPCORN	MAÏS SOUFFLÉ
LETOVERS	RESTES D'ALIMENTS
PASTA & RICE	PÂTES & RIZ
WHOLE MEAT	VIANDE ENTIÈRE
CUT CHICKEN	POULET COUPÉ
FROZEN MEALS	METS SURGELÉS
POTATO	POMMES DE TERRE FRAÎCHES
VEG	LÉGUMES
PIZZA	PIZZA
PIES & PASTRIES	TARTES & PÂTISSERIE
BACON	BACON
GRILLED CHEESE SANDWICH	SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ
DRIED HERBS	HERBES SÉCHÉES
TOASTED NUTS	NOIX GRILLÉES
FROZEN SNACKS	COLLATIONS CONGELÉES
CARAMEL	CARAMEL

Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: **www.brevilleusasupport.com**

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: **www.breville.ca/support**

Breville®
Thought for food

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

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

BMO700 USC B15