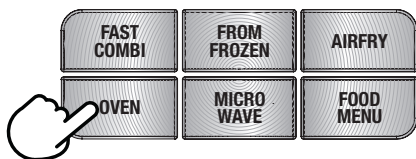


## OVEN



The OVEN function is designed to cook food items using the convection oven.

The food needs to be placed in an oven-safe dish. Use the trivet to elevate the dish for better cooking results.

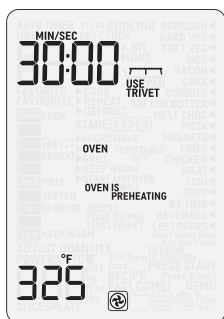


### NOTE

It is highly recommended to use the trivet for this function, in order to allow the convection to circulate around the food while being cooked.

Press OVEN button on the main interface to enter the OVEN function. Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 to 120 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 100°F to 450°F. Press the START/TIME dial to confirm the selection.

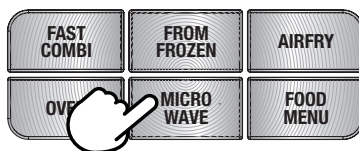
After confirming, the microwave oven will start preheating. The LCD screen will show 'OVEN IS PREHEATING.'



At the end of the preheating cycle, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD'. Open the door to place the food in the cavity, and press START to continue.



## MICROWAVE



The MICROWAVE setting is designed to operate as a classic microwave function by adjusting the time and the power level. This is also the default function when activating the microwave oven.


Always use a microwave-safe dish or bowl when using the microwave function.

Press MICROWAVE button on the main interface to enter the MICROWAVE function. Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 second to 95 minutes. Then turn the ADJUST to select the power level, from 10% to 100%. Press the START/TIME dial to confirm the selection.

## GRILL



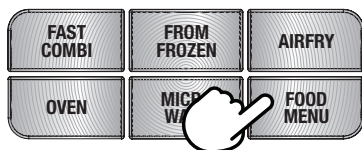
The grill function is designed to gently brown your food item, by using the top heating elements.

Open the door and press the GRILL button  on the shortcut panel to select the GRILL function.

Place the food item on the Combi Crisp pan, in high position.

Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 minute to 20 minutes. Press START to begin cooking.

## FOOD MENU



In the FOOD MENU, choose between the SMART SETTINGS: COOK, REHEAT or DEFROST.

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

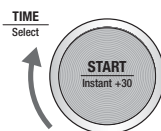


## SMART COOK

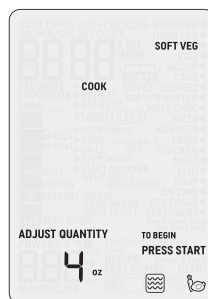
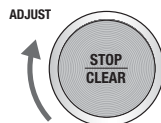
The SMART COOK setting is designed to automatically cook at the correct power or temperature for the correct time.

Press FOOD MENU button, then select COOK with the START dial. Press START to confirm your selection.

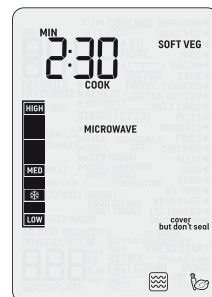
Turn TIME/Select dial to select food type. As the TIME/Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



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



Press START to begin cooking.



## FOR BEST RESULTS

- Foods should be cooked in a microwave safe container, either plastic, pyrex or ceramic.
- Moist foods will cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently. Add approximately 1 tablespoon of water per 4oz. (115g) of food when cooking soft and hard vegetables.
- For optimal results, arrange larger and thicker foods such as broccoli or the thick end of a chicken drumstick around the edges of the turntable. This allows maximum penetration of the microwaves through the food during cooking.
- Stir foods such as casseroles and soups from the outside to the center to distribute heat more evenly. Constant stirring is not necessary.
- Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together.
- Be careful when removing lids or plastic wrap from your microwave cooked foods. Steam can build up and cause serious burns on face or hands.

### Popcorn

The SMART COOK POPCORN setting is designed to pop the maximum number of kernels in a 3.2oz (90g) bag by using the microwave function.

Place the bag in the center of the turntable. Press START to begin cooking.

### Hard Vegetables

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

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

Minimum amount of hard vegetables cooked is 4oz (115g) and maximum is 1lb (450g).

Cut into even size pieces of ½ to ¾ inch pieces (1.2 to 2cm) size to ensure even cooking throughout. Add 1 tablespoon of water per 4oz (115g) of hard vegetables.

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

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

### Soft Vegetables

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

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

Minimum amount of vegetables cooked is 4oz (115g) and maximum is 1lb (450g).

Cut into even size pieces to ensure even cooking throughout. Add 1 tablespoon of water per 4oz (115g) of soft vegetables.

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

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

### Rice

The SMART COOK RICE setting is suitable for white rice such as long grain rice, jasmine and basmati, by using the microwave function.

Always use a deep microwave-safe bowl. Do not cover the bowl.

Minimum amount of rice is 1 cup (8oz/225g) and maximum is 2 cups (1lb /450g). Rinse rice with cold water until it runs clear before cooking. Add a 2:1 ratio of water to rice.

Allow rice to stand for 5 minutes before serving.

## Bacon

The SMART COOK BACON setting is designed to cook bacon slices until crisp, by using the microwave function.

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

Arrange bacon slices in a single layer on a plate. Turn the ADJUST dial to select number of slices and press START to begin cooking. You can select between 2 to 4 regular slices of bacon. If cooking thick-cut bacon, add another minute to the cooking time.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn bacon over and press START to continue the cooking program. If cooking more than 2 slices, move the center slices to the outside of the plate when turning them over to ensure even cooking.

## Cake

The SMART COOK CAKE setting is designed to cook different types of cakes using the convection oven.

Use bakeware suitable for a convection oven. For best results use a 9-inch cake pan and approximately 1lb (450g) of batter. For packaged cake mixes, split batter into two cake pans, and cook in batches.

Place the bakeware on the trivet to bake the cake. Do not cover the food.

Press START to begin the cooking program.

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

## Cookies

The SMART COOK COOKIES setting is designed to cook different types of cookies using the convection oven.

Place the cookies into the provided Combi Crisp pan in low position to bake the cookies. Do not cover the food.

Press START to start the cooking program.

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

## Melt chocolate

At the press of a button, the SMART COOK MELT CHOCOLATE setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate, using the microwave.



### NOTE

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting was tested with dark chocolate. If using other types of chocolate, check at short intervals to prevent possible seizing of chocolate.

Choose a suitable glass bowl and do not cover. If using a block of chocolate, cut into ½ inch (1cm) pieces.

Turn ADJUST dial to select weight and press START button to commence melting. Minimum amount of chocolate is 2oz (60g) and maximum is 1 lb. (450g).

Halfway through the program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir chocolate, close door and press START button to finish melting.

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

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting can also be selected from the SHORTCUTS panel.

## Soften butter

The SMART COOK SOFTEN BUTTER setting is perfectly designed to soften butter suitable to cream immediately in a mixer, using the microwave.

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

The butter should be cut as a whole piece and placed onto a plate. Do not cover.

Turn ADJUST dial to select weight and press START button to commence softening. Minimum amount of butter is 4oz (115g) and maximum is 1 lb. (450g).



## NOTE

The butter should be soft enough to push your finger easily into the center. The butter should not be melted.

The SMART COOK SOFTEN BUTTER setting can also be selected from the SHORTCUTS panel.

### Pizza

The SMART COOK PIZZA setting is designed to cook whole frozen pizzas, using both microwave and grill.

The cook time is based on pizza that has been taken directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Place the pizza or the pizza slices into the provided Combi Crisp pan in high position to bake the pizza. Do not cover the food.

Press START to start the cooking program.

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



## NOTE

Pizzas smaller than 10" requires less cooking time.

### Chicken Nuggets

The SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting is designed to airfry chicken nuggets in the microwave oven.

The cook time is based on chicken nuggets that have been taken directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of chicken nuggets to airfry and press START to begin cooking. You can select from 8oz (225g) to 1lb. (450g) of nuggets.

When selecting the SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting, the LCD screen will show 'AIRFRYER IS PREHEATING. INSERT PAN'. Place the Combi Crisp pan in high position inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START

to continue. Lay the chicken nuggets flat in a single layer.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the chicken nuggets and press START to continue the cooking program.

### Fries

The SMART COOK FRIES setting is designed to airfry French fries in the microwave oven.

The cook time is based on fries that have been taken directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of fries to air fry and press START to begin cooking. You can select from 8oz (225g) to 1lb (450g) of fries.

When selecting the SMART COOK FRIES setting, the LCD screen will show 'AIRFRYER IS PREHEATING. INSERT PAN'. Place the Combi Crisp pan in high position inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the fries flat in a single layer.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the fries and press START to continue the cooking program.

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

### Chicken

The SMART COOK CHICKEN setting is suitable for fresh chicken pieces as well as cooking whole chickens. This setting is using both convection and grill, as well as microwave when cooking a whole chicken.

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

Minimum amount of chicken to be cooked is 8oz (225g) and maximum is 4.5lb. (2kg).

Use the provided Combi Crisp pan to cook the chicken. For chicken pieces, use the Combi Crisp pan in high position. For whole chicken, use the Combi Crisp pan in low position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the chicken pieces (not necessary when cooking a whole chicken) and press START to continue the cooking program. Once cooking has finished, allow chicken to stand for 5 minutes.

## Meat

The SMART COOK MEAT setting is designed to cook different type of meat. This setting is using both microwave and grill when cooking less than 1lb., and both convection and grill when cooking over 1lb.

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

Minimum amount of meat to be cooked is 8oz (225g) and maximum is 4lb (1.8kg).

Use the provided Combi Crisp pan to cook the meat. For 8oz – 1lb, use the Combi Crisp pan in high position. For 1.5lb – 4lb, use the Combi Crisp pan in low position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the meat over and press START to continue the cooking program.

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

## Fish

The SMART COOK FISH setting is designed to cook your fish without dry and overcooked edges, using the microwave, convection oven and grill.

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

Minimum amount of fish should not be less than 8oz (225g) and not more than 2lb (900g).

Suitable for white fish fillets and salmon fillets; arrange in a single layer in the Combi Crisp

pan in low position. Fold over the thin tail end of the fillets to prevent overcooking.

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

## SMART REHEAT

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



### NOTE

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

## Beverage

The SMART REHEAT BEVERAGE setting is suitable to reheat hot drinks such as coffee and tea that may have become cold. The BEVERAGE setting will warm your drink to approx. 140-150°F (60-65°C) which is suitable to drink right away.

Position cups around the outside of the turntable. Turn the ADJUST dial to select the number of cups and press START to begin reheating. You can select the amount of beverage from 1 cup (8 fl. oz./250mL) to 4 cups (32fl. oz./1L).

At the end of the reheat program, stir heated drinks and allow to stand for 1-2 minutes before consuming. Be aware, that overheating may scald or burn drinks.

## Leftovers

The SMART REHEAT LEFTOVERS setting is suitable for reheating a plate of leftovers from the refrigerator (approx. 40°F/5°C).

For even reheating, place food onto a microwave-safe plate or into a bowl. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

Turn the ADJUST dial to select the number of plates and press START to begin cooking. You can select the amount from 1 to 2 plates/bowls. When using 2 plates, use the trivet to place the plates on top of each other.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir the food in the plate and press START to continue the reheating program. When reheating 2 plates, it is recommended to switch the plates position (from top to bottom, and vice-versa) to ensure even reheating.

At the end of the reheat program, stir heated food and allow to stand for 1-2 minutes before consuming.

### By time

The SMART REHEAT setting also enables you to select the reheat time, from a range to 1 minute to 95 minutes.

When reheating any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

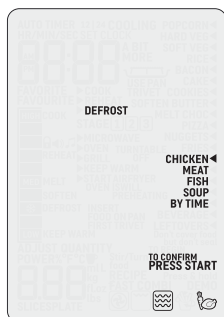
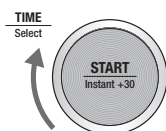
Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir/turn the food item and press START to continue the reheating program.

## SMART DEFROST

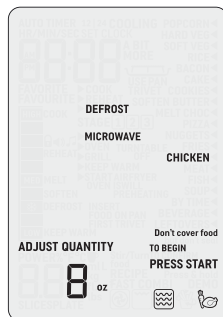
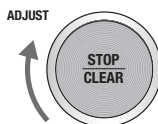
The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost food without overheating and drying out of edges.

Press the FOOD MENU button, then select COOK with the START dial. Press START to confirm your selection. An alert tone will sound.

Turn TIME/Select dial to select the food type. As the TIME/Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected



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



Press START to commence defrosting. All unselected FOOD TYPES, the PRESS START and INPUT QUANTITY prompts are no longer displayed on the LCD screen. The TIME appears and begins to countdown.



### NOTE

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

## FOR BEST RESULTS

- Defrost times are for thoroughly frozen foods that have been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of 0°F/-18°C or lower.
- When freezing meats, poultry and fish, use good quality plastic wrap, bags and containers.
- To separate meat, such as chicken pieces or steak, place wax paper or plastic film between each layer.
- Ensure that all air has been removed and packaging has been sealed securely.
- Label the packs with type and cut of meat, date and weight.
- After the defrost cycle, most foods will still be somewhat icy in the center when removed from the microwave. Stand food for 5-15 minutes until completely thawed.
- Position foods in a single layer with thinner parts in the center and thicker ends around the outside of the turntable.



- Remove any packaging and bags from frozen meats. If packaging is too frozen to remove, defrost for 3 minutes using the TIME DEFROST setting; remove packaging and continue with the SMART DEFROST setting.

## Chicken

The SMART DEFROST CHICKEN setting is suitable to defrost either chicken pieces (legs, breasts) or a whole chicken. Minimum amount of chicken to defrost is 8oz (225g) and maximum is 4.5 lb. (2.2kg).

For chicken pieces, position chicken pieces in a single layer in a microwave-safe dish, plate or container. Arrange thicker ends around the outside of the plate/container. Shield thinner pieces such as wings with foil to prevent overheating and cooking.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn over chicken pieces and press START button to continue the defrost program.

Once program has finished, remove chicken from microwave and stand 5-15 minutes to thaw completely.

For whole chickens, remove from original packaging. Place chicken, breast side down onto a in a microwave-safe dish, plate or container.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn chicken oven and press START button to continue the defrosting program.

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

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

## Meat

The SMART DEFROST MEAT setting is suitable to defrost any type of ground or diced meat such as beef, lamb and pork, as well as steaks and chops. Minimum amount of meat to defrost is 8oz (225g) and maximum is 2 lb. (900g).

Remove any packaging, foam trays and absorbent pads from the meat. Place directly onto a microwave-safe plate or shallow dish.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Remove any defrosted meat and set aside in the refrigerator. If some ground meat is still thawed, remove from the microwave oven as well. Turn the frozen meat over and return to the microwave oven. Press START button to continue the defrost program.

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

## Fish

The SMART DEFROST FISH setting is programmed to gently thaw delicate fish fillets without cooking and heating the edges. Minimum amount of fish to defrost is 8oz (225g) and maximum is 2 lb. (900g).

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

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn fish pieces over. Cover thin ends of fish fillets with a small strip of foil and return to oven. Press START button to continue the defrost program.

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



## **Soup**

The SMART DEFROST SOUP is suitable for defrosting frozen prepared soups directly from the freezer (approx. 0°F/-18°C). Minimum amount of food to defrost is 8 fl. oz (250mL) and maximum is 64 fl. oz (2L).

Remove soup from any packaging and place into a microwave-safe bowl. Do not cover food.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash.

Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Break up any frozen pieces and press START button to continue the defrost program.

## **By time**

The SMART DEFROST setting also enables you to select the defrost time, from a range to 1 minute to 95 minutes.

When defrosting any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate, and do not cover.

Halfway through the defrost program, an alert tone will sound and will flash Stir/turn food.

Pause program and stir/turn the food item. Press START button.



## Hints & Tips

### SOME IMPORTANT TIPS FOR MICROWAVE COOKING

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

- 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.
- Covering the dish during cooking holds in the heat and steam to speed up cooking time. Use a microwave safe lid or plastic wrap that has been vented by turning back one edge at the side of the dish to form a narrow vent to release excess steam.
- 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.
- 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.
- 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.
- Stir foods from the outside to center of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed up microwaving.
- Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.
- Elevating some types of food such as cakes, roast vegetables and dough products can be advantageous. It allows more energy to penetrate the food from all sides, base and top. Use a microwave safe plastic or ceramic

rack. If a rack is unavailable, use an upturned bowl or cup to elevate plates of food.

- Do not elevate any special browning dishes, jugs of sauce or custard, small quantities of food or mugs of beverages.
- Internal temperatures of foods continue to rise so that they continue cooking even after they have been removed from the microwave oven. It is better to undercook food as it will continue to cook once removed from the microwave.

### MICROWAVE UTENSILS

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



## Care & Cleaning

- Remove the plug from the power outlet before cleaning.
- Keep the inside of the microwave oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the microwave oven internal walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the cavity gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the microwave oven cavity, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides of the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when cooking foods high in moisture or if the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly.
- The turntable roller and microwave oven floor should be cleaned regularly to ensure the glass turntable rotates correctly and avoids making excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the microwave with a soft damp cloth. The turntable roller may be washed in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. When removing the turntable roller from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odors from your microwave oven by combining a cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl, microwave on High for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your Breville Service Center to have it replaced.
- Please do not dispose this appliance with domestic rubbish; it should be taken to the appropriate disposal center provided by the local council municipalities.
- If storing the microwave oven, press the STOP/CLEAR button, switch off at the power outlet 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.
- Wash the Combi Crisp Pan and Trivet in the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash with warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly. If required, remove Combi Crisp Pan legs by pinching inwards to detach them from base of pan.



# Troubleshooting

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

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Power cord not plugged in properly or switched on.</li><li>• Trouble with outlet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unplug, put the plug in again and switch on.</li><li>• Have a professional check that the outlet is not faulty.</li></ul>
Microwave oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Door not closed properly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure door is shut properly.</li></ul>
Glass turntable makes noise during operation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reset and clean if necessary.</li></ul>
LCD time digit shows EA1A then V1:00 or similar information then goes to default mode.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Both STOP/CLEAR and A BIT MORE™ button are pressed at the same time under the default mode.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• No action required. This is normal and LCD just shows the model type and software version.</li></ul>



Notes



## Notes

# *the Combi Wave™ 3 in 1*



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

# **Breville®**





## Table des matières

2	Breville recommande la sécurité avant tout	
14	Composants	
15	Assemblage	
17	Fonctions	
24	Fonctions de cuisson	
- COMBO RAPIDE		24
- DÉJÀ CONGELÉ		24
- FRIRE À AIR CHAUD		25
- FOUR		26
- MICRO-ONDES		26
- GRIL		27
- CUISSON INTELLIGENTE		27
- RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT		32
- DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE		33
36	Trucs et astuces	
37	Entretien et nettoyage	
38	Guide de dépannage	

## BREVILLE 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 prions d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité qui suivent.

## IMPORTANT MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires d'imposent, y compris celles qui suivent :



### AVERTISSEMENT

- Afin de réduire les risques de brûlures et d'explosion ou pour prévenir les dommages matériels, les blessures, la perte de vie ou une exposition à l'énergie excessive des micro-ondes :

### LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET LES SAUVEGARDER À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes logé sur le panneau droit de la cavité du four. Ce couvercle ne fait pas partie de l'emballage et doit rester à l'intérieur de la cavité. Reportez-vous aux Composants du BMO870 en page 15.
- Retirez et jetez en lieu sûr tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes

promotionnelles avant d'utiliser le micro-ondes de Breville pour la première fois.

- Lisez et respectez les MESURES SPÉCIFIQUES POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES décrites en page 11.
- Cet appareil doit être relié à la terre. Branchez-le uniquement à une prise électrique correctement reliée à la terre. Reportez-vous aux INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE en page 13.
- Ce micro-ondes ne doit pas être installé à moins de 916 mm (3 pi) du niveau du plancher.
- Le boîtier du four peut devenir très chaud pendant et après la cuisson. Veuillez ne pas toucher les surfaces chaudes. Gardez toujours le cordon d'alimentation de ce four, et celui des autres appareils à proximité, à l'écart du boîtier.
- Le four ne doit pas être utilisé dans un endroit confiné. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace tout autour du four; un minimum de 20 cm (8 po) est recommandé.
- Installez cet appareil en suivant à la lettre les instructions d'installation fournies en page 15.



## AVERTISSEMENT

- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (par exemple, les pots en verre fermés) risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou en aérosol dans le four. Ce type d'appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil électrique, une étroite surveillance est requise lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



## AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir

reçu la supervision ou les instructions relatives à l'usage de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.

- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou lorsqu'il a été endommagé ou a subi une chute. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.



## **AVERTISSEMENT**

- Cet appareil doit être réparé uniquement par un personnel qualifié. Contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville ou un centre de service autorisé Breville près de chez vous pour le faire vérifier, réparer et ajuster.
  - Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
  - Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.
  - N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou de tout autre endroit similaire.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
  - Gardez le cordon éloigné de surfaces chaudes.
  - Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
  - Afin de réduire les risques de feu à l'intérieur du four :
    - i) Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque des produits en papier, en plastique ou autres matériaux inflammables sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    - ii) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
    - iii) Si des matériaux prennent feu à l'intérieur du four, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez-le, ou coupez l'alimentation au panneau à fusibles ou à disjoncteurs.
    - iv) N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement. N'y laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments lorsque le four n'est pas en marche.

- Faites toujours fonctionner le micro-ondes sur une surface résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu ni près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- N'utilisez pas le micro-ondes si la plaque rotative en verre et l'entraîneur de plaque ne sont pas installés. Assurez-vous que la plaque rotative est bien positionnée dans les encoches de l'entraîneur de plaque.
- N'utilisez jamais le micro-ondes sans aliment ou eau dans la cavité. Le fait de faire fonctionner le four à vide peut l'endommager.
- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Appuyez toujours sur le cadran ARRÊT/PAUSE et retournez à l'écran par défaut avant de débrancher l'appareil ou de :
  - le laisser sans surveillance
  - le déplacer ou l'assembler
  - le ranger
  - le nettoyer (instructions en page 37)
  - ou s'il n'est pas utilisé
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage décrites dans ce manuel.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est 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 du savon ou des détergents doux que vous appliquerez sur une éponge ou un chiffon doux. L'usage de produits chimiques corrosifs endommagera l'appareil et des radiations pourraient être émises.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et libre d'eau ou de tout autre substance.
- Ne placez pas le micro-ondes sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.

- Lorsque vous utilisez le micro-ondes, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et tout autour pour fournir une bonne circulation d'air (voir la section Installation, point 2, en page 15.)
- Le micro-ondes doit être utilisé comme unité autonome. Il ne doit pas être encastré ni confiné dans une armoire ou un espace fermé, car cela pourrait provoquer une surchauffe (voir la section Installation en page 15).
- N'utilisez pas le micro-ondes sur une surface métallisée, comme par exemple l'égouttoir d'un évier.
- Le micro-ondes n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans aucun signe apparent. Les bulles d'ébullition ne sont pas toujours visibles ou présentes lorsque le contenant est retiré du micro-ondes.

CELA POURRAIT FAIRE DÉBORDER LE LIQUIDE BOUILLANT SI VOUS REMUEZ LA SURFACE OU Y INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE.

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est réservé à un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans des véhicules, bateaux ou avions en mouvement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Nous recommandons de brancher le micro-ondes sur un circuit séparé dédié uniquement à cet appareil.
- Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque de trébucher ou de s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne débranchez pas l'appareil et ne modifiez aucunement le cordon d'alimentation ou la prise électrique lorsque l'appareil est en marche.

- Lorsque vous rangez le micro-ondes, enroulez le cordon sans trop le serrer. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- La vitre de la porte a été spécialement traitée pour être plus durable et sécuritaire que le verre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. En cas de chute ou de frappe violente, elle peut se briser ou s'affaiblir et éclater en mille morceaux sans raison apparente.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés. Ne faites pas fonctionner le micro-ondes s'il est endommagé de quelque façon, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi une chute. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil, débranchez-le et appelez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- Gardez une distance minimale de 20 cm (8 po) entre l'appareil et les murs, et de 20 cm (8 po) au-dessus du four, entre les rideaux ou autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur, et laissez un espace suffisant au-dessus et sur les côtés pour assurer une circulation d'air.
- Ne débranchez pas l'appareil de la prise murale en tirant sur le cordon.
- L'installation d'un courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est recommandé d'installer un interrupteur de sécurité à fonctionnement nominal n'excédant pas 30 mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour des conseils professionnels.
- Cet appareil doit être branché à une prise électrique correctement reliée à la terre. Si vous doutez que la prise électrique soit correctement reliée à la terre, veuillez consulter votre électricien.
- Ne modifiez en aucune circonstance la fiche d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.

## **MESURES SPÉCIFIQUES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES À VOTRE MICRO-ONDES**

- Le micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Faire sécher les aliments ou les vêtements,

chauffer ou réchauffer les coussins, les chaussettes, les chiffons humides ou autres articles similaires peut entraîner des blessures ou un risque de feu.

- Avant de préparer les aliments à chauffer ou à cuire dans le four, assurez-vous que les récipients et/ou plats utilisés sont compatibles au micro-ondes. Surveillez en tout temps les aliments ou liquides chauffant ou cuisant au micro-ondes pour éviter que les contenants ne prennent feu.
- Tous les récipients en verre ou en plastique doivent être utilisés dans le plus strict respect des recommandations du fabricant.
- Les aliments et/ou les liquides ne doivent pas être chauffés ou cuits directement sur le plateau rotatif. Placez-les dans un récipient compatible au micro-ondes avant les déposer sur le plateau rotatif.
- Les aliments et/ou les liquides ne doivent pas être chauffés ou cuits dans des récipients ou sacs en plastique ou en papier, sauf si autrement stipulé par le fabricant, en raison du risque d'explosion ou de feu.
- Les attaches ou clips métalliques doivent être retirées de l'emballage en

raison des risques d'étincelles et/ou de feu.

- N'utilisez pas de récipients ou rouleaux en papier recyclé lors de la cuisson. Le papier recyclé peut contenir de fines particules métalliques ou impuretés qui pourraient provoquer des étincelles et/ou un feu.
- N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles en métal dans le micro-ondes, car ils pourraient provoquer des étincelles et/ou un feu, sauf les accessoires fournis avec ce micro-ondes.
- Le papier aluminium de qualité alimentaire ne doit pas être utilisé dans le four, car il pourrait provoquer des étincelles et/ou un feu.
- Avant d'insérer les récipients contenant du liquide ou des aliments, assurez-vous d'en retirer les couvercles ou capuchons.
- Les couvercles ou capuchons des biberons ou pots d'aliments pour bébés doivent être retirés avant de les réchauffer dans le micro-ondes. Pour éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter, agitez le contenant ou remuez le contenu et vérifiez la température avant de servir.
- Assurez-vous toujours d'avoir vérifié la température des



boissons ou des aliments chauffés ou cuits au micro-ondes avant de les boire, les consommer ou les servir.

- Certains récipients et/ou plats peuvent sembler compatibles au micro-ondes, mais peuvent être recouverts d'une glaçure qui absorbera l'énergie des micro-ondes, surchauffera et fera craquer le récipient. Le glacié peut également empêcher les aliments de chauffer/cuire.
- Vérifiez si les ustensiles de cuisson sont compatibles au micro-ondes.
- Laissez refroidir suffisamment les aliments ou liquides chauds avant de le retirer du four ou de les servir. Vérifiez toujours la chaleur avant de les consommer, les boire ou les servir, en particulier aux enfants, aux personnes handicapées ou âgées.
- Si vous faites cuire de la viande, de la volaille ou du poisson, assurez-vous qu'ils sont parfaitement cuits et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire.
- Ne faites pas éclater de grains de maïs (popcorn) dans le micro-ondes, à moins qu'un tel usage soit clairement spécifié sur l'emballage. Certains grains peuvent ne pas éclater et risquent de trop cuire et brûler en éclatant.
- Ne faites pas cuire d'aliments entourés d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huîtres, etc.) sans avoir préalablement percé la membrane plusieurs fois à la fourchette ou avec tout autre ustensile similaire.
- Si vous faites bouillir des sachets, sacs ou récipients, assurez-vous de les fissurer, percer ou ventiler selon les directives fournies sur l'emballage. Sinon, le plastique ou l'emballage peut éclater et provoquer des blessures ou des brûlures.
- Laissez toujours refroidir les objets avant de les ouvrir ou les manipuler. Soyez prudent lorsque vous les ouvrez ou les manipulez.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez les sacs, sachets, couvercles ou récipients car la vapeur chaude s'en échappant peut causer des blessures ou des brûlures.
- Les œufs en coquille ou les œufs durs ne doivent pas être cuits ou chauffés dans le micro-ondes, car ils peuvent exploser durant ou en fin de cuisson ou après avoir été sortis du four.

- Utilisez de prudence lorsque vous grillez des aliments à forte teneur en huile, comme les pignons de pin et les noix, car ils peuvent prendre feu. Si cela se produit, gardez la porte fermée, éteignez et débranchez le four jusqu'à ce que la flamme soit éteinte.
- Ne faites pas chauffer d'huile ou de gras dans le four à micro-ondes, car l'huile et/ou le four pourraient surchauffer et/ou prendre feu.
- En cas de dégagement de fumée, éteignez le four et débranchez-le. Gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous voyez des étincelles, des arcs électriques ou des flammèches dans le micro-ondes, appuyez sur le cadran ARRÊT/PAUSE, corrigez le problème ou contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- Après chaque usage, essuyez la cavité du four avec un chiffon doux et humide. Si des résidus alimentaires ou du gras sont laissés à l'intérieur du four, cela pourrait entraîner une surchauffe et provoquer de la fumée ou même un feu dans la cavité du four.
- Laissez le plateau tournant en verre refroidir à température ambiante avant de le laver ou de le placer dans de l'eau froide.
- Le micro-ondes doit être nettoyé régulièrement afin d'éliminer les éclaboussures à l'intérieur du four. Le fait de ne pas maintenir le four propre pourrait entraîner une détérioration de la surface, nuire à sa durée de vie pratique et éventuellement créer une situation dangereuse.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le micro-ondes autrement que de la manière prescrite dans ce manuel.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque de feu.



## **AVERTISSEMENT**

- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risqueraient d'exploser.

## **COMPORTEMENTS À ÉVITER**

- Ne pas insérer d'aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés dans le four, car ils peuvent prendre feu ou créer un risque d'électrocution.
- Ne pas ranger d'objets étrangers dans le micro-ondes autres que les accessoires recommandés par Breville, lorsqu'il n'est pas en usage.

- Ne pas couvrir les grilles ou autres pièces du four avec du papier aluminium, car il fera surchauffer le four.
- Ne pas nettoyer le four avec des tampons à récurer métalliques, car des fragments peuvent s'en détacher, toucher les éléments chauffants et provoquer un risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode COMBO.

### **MESURES POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES**

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, au risque d'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.



### **AVERTISSEMENT**

- Ne faites pas fonctionner le four si la porte ou les joints

d'étanchéité sont endommagés. Cessez immédiatement l'usage et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier, réparer ou ajuster. Il est particulièrement important que la porte ferme parfaitement et que les composants suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (tordue), (2) charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou lâches), (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

- Ne mettez aucun objet entre la porte et l'embrasure de la porte.

### **LIQUIDES SURCHAUFFÉS**

Pour réduire les risques de blessures :

- 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 SI VOUS REMUEZ LA SURFACE OU Y INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE.
- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-temps du cycle.
- N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit.
- Après avoir chauffé le récipient, laissez-le dans le four un court moment avant de le retirer.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un ustensile dans le récipient.

## INTERFÉRENCE RADIOÉLECTRIQUE

- Cet appareil est conforme à la section 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.



### ATTENTION

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

Cet appareil est conforme à la section 18 du règlement de la FCC.



### NOTE

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues

pour fournir une protection raisonnable contre les brouillages dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radio-fréquentielle et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer le brouillage des communications radio. Toutefois, rien ne garantit l'absence de brouillage dans une installation particulière. Si cet équipement cause un brouillage de la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger le brouillage par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est connecté.
- Consultez le détaillant ou un technicien spécialisé en radio ou télévision pour obtenir de l'aide.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



### AVERTISSEMENT

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



### NOTE

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

- 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 du fil. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec fil et fiche reliés à la terre. Cette fiche doit être branchée sur 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, faites appel à un électricien ou à un réparateur qualifié pour installer une prise près de l'appareil.

## SPÉCIFICATIONS

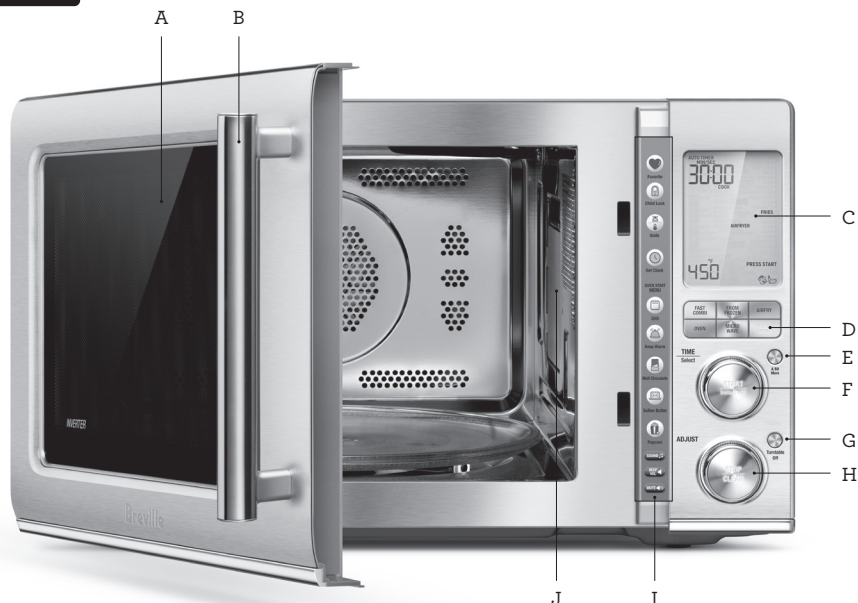
Entrée de puissance	120 V~ 60 Hz 1 400 W Puissance d'entrée des micro-ondes : 1 200 W Puissance d'entrée de l'élément à convection : 1 400 W Puissance d'entrée de la grillage : 1 100 W
Puissance de sortie	Puissance de sortie du micro-ondes : 1 100 W 2 450 MHz
Dimensions externes	316 mm / 12,5 po (H) 519 mm / 20,4 po (L) 513 mm / 20,2 po (P) avec poignée 490 mm / 19,3 po (P) sans poignée
Diamètre du plateau rotatif	315 mm / 12,4 po
Poids net	Environ 15,4 kg / 33,9 lb
Capacité du four	32 L / 1,1 pi cu

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS



## Composants

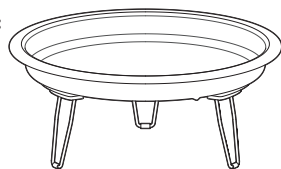


- A. Vitre de la porte
- B. Poignée de la porte  
Tirer pour ouvrir.
- C. Écran ACL
- D. Boutons de fonctions :  
COMBO RAPIDE, DÉJÀ CONGELÉ, FRIRE  
À AIR CHAUD, FOUR, MICRO-ONDES &  
MENU ALIMENT
- E. Bouton A BIT MORE™
- F. Bouton MARCHÉ/Instant. +30 & cadran  
TEMPS/Sélection  
Chaque pression de le bouton ajoute  
secondes à la puissance 100 %.
- G. Bouton ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF  
Appuyer une fois pour arrêter le plateau  
de tourner durant la cuisson. Appuyer  
à nouveau pour le réactiver.

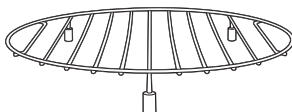
- H. Bouton ARRÊT/PAUSE et cadran  
AJUSTER  
Tourner le cadran pour ajuster le niveau  
de puissance, le poids et la quantité  
qui correspondent au type d'aliment  
sélectionné. Appuyer une fois pour faire une  
pause sans annuler le programme. Appuyer  
deux fois (ou plus, si nécessaire) pour faire  
disparaître l'affichage
- I. Panneau de raccourcis  
Voir la section FONCTIONNEMENT  
pour plus de détails.
- J. Couvercle du guide d'ondes  
Ne pas retirer pour assurer un  
fonctionnement sécuritaire.

### Accessoires inclus:

- Plat à croustiller



- Grille / Sous-plat



**Informations énergétiques**  
120 V ~ 60 Hz 1 400 W



## Assemblage

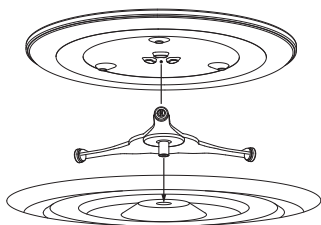
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les collants promotionnels et tout le matériel d'emballage. Déballez soigneusement le four à micro-ondes et conservez tout le matériel d'emballage jusqu'à ce que toutes les pièces de l'appareil soient assemblées. Il est recommandé de garder en lieu sûr tout le matériel d'emballage au cas où vous souhaiteriez réemballer le produit à des fins d'expédition.

Pour enlever la poussière accumulée lors de l'emballage, lavez l'entraîneur de plateau et le plateau rotatif 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 correctement.

### ASSEMBLAGE DU PLATEAU ROTATIF

- Insérez l'entraîneur de plateau à l'endroit prévu à l'intérieur du four.
- Déposez le plateau rotatif en verre sur l'entraîneur de plateau en faisant coïncider les encoches de la partie centrale.



### INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DE VOTRE MICRO-ONDES

- Choisissez une surface plane qui offre suffisamment d'espace pour le bon fonctionnement des événements d'entrée et de sortie.
- Laissez un espace minimal de 20 cm (8 po) entre le micro-ondes et les murs adjacents.
- Laissez un espace minimal de 20 cm (8 po) au-dessus du four.
- Ne retirez pas les pieds au-dessous du micro-ondes.
- Le fait de bloquer les ouvertures d'entrée ou de sortie peut endommager le micro-ondes.
- Placez le micro-ondes aussi loin que possible de vos appareils radio et télé.
- Le fonctionnement du micro-ondes peut causer de l'interférence aux récepteurs radio et télé.
- Branchez le micro-ondes dans une prise électrique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Le micro-ondes ne doit pas être installé dans une armoire.

