

the Combi Wave™ 3 in 1

Instruction Book - BMO870



Breville®



Contents

2	Breville Recommends Safety First	
13	Components	
14	Assembly	
16	Functions	
22	Cooking Functions	
	- FAST COMBI	22
	- FROM FROZEN	22
	- AIRFRY	23
	- OVEN	24
	- MICROWAVE	24
	- GRILL	25
	- SMART COOK	25
	- SMART REHEAT	30
	- SMART DEFROST	31
33	Hints & Tips	
34	Care & Cleaning	
35	Troubleshooting	

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Do not remove the microwave guide cover placed on the right panel inside the cavity. This sheet is not part of the packaging and needs to remain inside the microwave cavity. Please refer to the BMO870 Components on page 13.
- 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 12.
- Microwave oven is not intended to be mounted below a height of 3ft (916mm) above the floor level.
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven. Minimum space of 8 inches/20cm is recommended.
- Install and locate this appliance only in accordance with the supplied installation instructions on page 14.
- Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars), have the potential to explode and should 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.
- 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 press the STOP/CLEAR button and return to the default screen prior to unplugging the unit 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 (see page 34).

- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- 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 14, 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 14).

- 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.

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 8 inches /20cm 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.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- The appliance must be used on a properly grounded outlet.

If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult your electricians.

- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.

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.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked directly on the glass turntable.

They 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 except the accessories provided with this microwave oven.
- 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

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



CAUTION

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



NOTE

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna. Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

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.).

SPECIFICATIONS

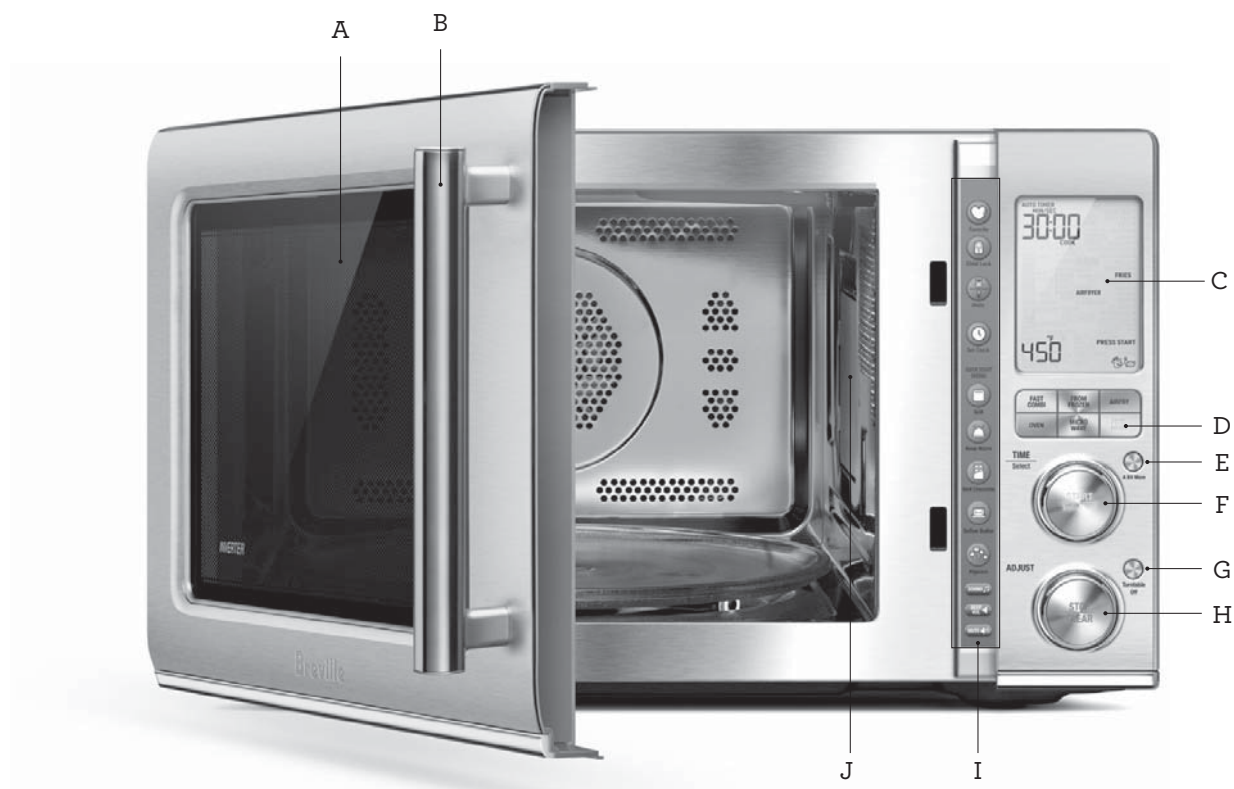
Power Consumption	120V-60Hz;
	Microwave Input Power: 1200 W
	Convection Input Power: 1400W
	Grill Input Power: 1100 W
Microwave Output	1100 W- 2450 MHz
Outside Dimensions	12.5 inches/316mm (H)
	20.4 inches/519mm (W)
	20.2 inches/513mm (D) with handle
	19.3 inches/490mm (D) without handle
Glass Turntable Diameter	12.4 inches/315mm
Net Weight	Approx. 25.6 lb (11.6kg)
Oven Capacity	1.1 cu.ft./32 L

These specifications may change without notice.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. Viewing window
- B. Door handle
Pull handle to open.
- C. LCD screen
- D. Function buttons
FAST COMBI, FROM FROZEN, AIRFRY, OVEN, MICROWAVE, FOOD MENU
- E. A BIT MORE™
- F. Instant +30/START button & TIME/Select dial
Each press adds 30 second increments at 100% power.
- G. TURNTABLE OFF button
Press once to stop the turntable from rotating during cooking. Press again to reactivate the turntable.
- H. ADJUST dial & STOP/CLEAR button
Turn dial to adjust the power level, weight & quantity that corresponds with the food type selected. Press once to pause without cancelling the program. Press twice (or more if necessary) to clear the display.
- I. Shortcuts panel
Refer to operation section for detailed explanation.
- J. Microwave Guide Cover
Do not remove to ensure a safe operation.



Assembly

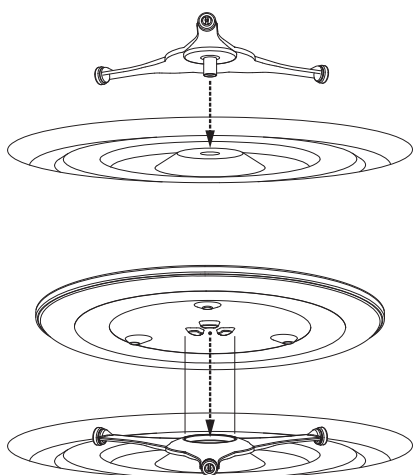
BEFORE FIRST USE

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

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

ASSEMBLING THE GLASS TURNTABLE

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



INSTALLATION AND TURNING ON THE MICROWAVE OVEN

- Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.
- A minimum clearance of 8 inches (20cm) is required between the microwave and any adjacent walls.
 - Leave a minimum clearance 8 inches (20cm) above the microwave.
 - Do not remove the legs from the bottom of the microwave.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.
- Place the microwave as far away from radios and TV as possible.
- Operation of microwave may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your microwave into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- The microwave must not be placed in a cabinet.





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 a misaligned or bent door, 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.

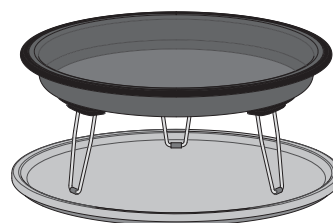
USING THE CRISPER PAN

- The Combi Crisp 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 High or Low 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 Combi Crisp pan as they may overheat and become damaged.

- When the use of the Combi Crisp pan is required for the selected cooking function, the words 'USE PAN' or 'USE PAN LEGS' will appear on the screen.



Screen displays 'USE PAN'



Screen displays 'USE PAN LEGS'



CAUTION

The Combi Crisp pan surfaces and legs are hot during and after operation. This accessory is only to be used with the BMO870.

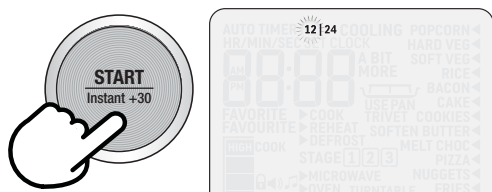


Functions

SETTING THE CLOCK - 12 OR 24-HOUR CLOCK DISPLAY

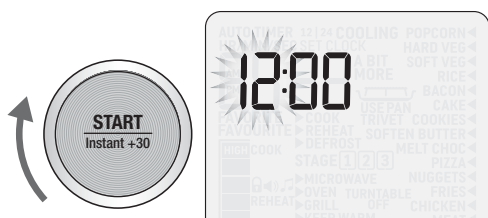
Press SET CLOCK on shortcuts panel . The clock can be set as 12- or 24-hour clock display.

When entering the SET CLOCK setting, '12' will flash. To select a 12-hour clock display, press START to confirm the selection.

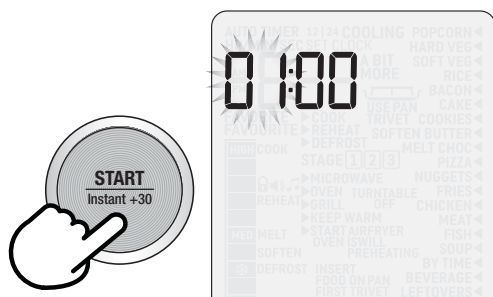


To select a 24-hour clock display, turn the START/TIME or ADJUST dials clockwise. The number '24' will flash. Press the START button to confirm the selection.

The default time is 12:00. The highlighted digits will flash to show it can be adjusted.



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



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



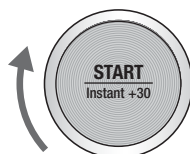
NOTE

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

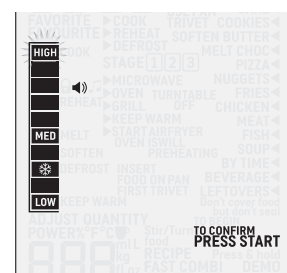
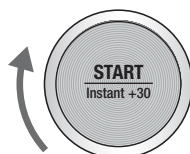
SETTING THE BEEP VOLUME

This setting allows you to choose the beep volume of your microwave oven.

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



Turn START or ADJUST dials to toggle between LOW, MEDIUM and HIGH volume. Each selection will sound the BEEP VOL selected.



NOTE

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

SOUND

This program allows you to choose between the new or the traditional sound suite when using the microwave oven.

By default, the microwave oven will play the new Breville designated sound profile. If you wish to change, follow the below instructions:

Open door and press SOUND button on shortcuts panel. 

Turn the START/TIME or ADJUST dials to switch between the sound selections. Press START/TIME to confirm your selection, or press STOP/CANCEL dial to cancel your selection.

To go back on the Breville designated sound profile, simply press once again on the SOUND button.

MUTE

This program allows you to mute the sound of the microwave oven during operation.

When the MUTE program is selected, no tone will sound.

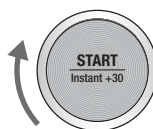
Open door and press MUTE button on shortcuts panel. 

To return to the previous volume setting, press the MUTE button a second time OR press the BIP VOL button on shortcuts panel. 

SETTING THE UNIT MEASURE

Press UNITS on shortcuts panel .

You can change from grams (g) to ounces (oz) and from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C). The default UNITS is ounces (oz) and Fahrenheit (°F). The highlighted ounces (oz) will flash to show it can be adjusted. Turn START or ADJUST dial to toggle between grams (g) and ounces (oz). Press START button to confirm.



SETTING CHILD LOCK

This setting allows you to lock the interface of the microwave oven.

Press CHILD LOCK on shortcuts panel.

The CHILD LOCK symbol will be displayed on the LCD screen

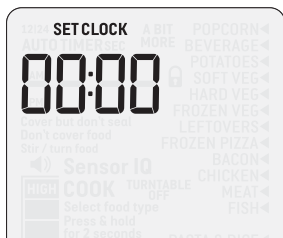


To deselect CHILD LOCK, press the CHILD LOCK button again.

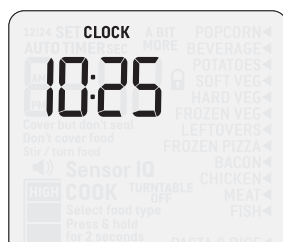
The CHILD LOCK symbol will disappear from the LCD screen and you will have full functionality of your microwave.

STANDBY

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



Stand by mode when the time is not set.



Stand by mode when the time is set.

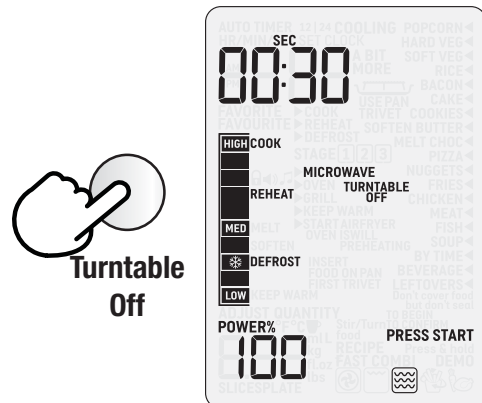
To activate the microwave:

- Open the door OR;
- Press START OR;
- Turn any dial OR;
- Press any button

TURNTABLE OFF

The TURNTABLE OFF button allows you to stop the turntable rotation while cooking in the microwave. This setting is useful if using square dish that will constrain the rotation.

In order to activate the TURNTABLE OFF setting, press once on the button. 'Turntable off' will be displayed on the LCD screen.



Press once again to enable the turntable to rotate again.

At the end of the cooking cycle, the TURNTABLE OFF setting will automatically cancel itself.

TIME & POWER LEVEL ADJUSTMENT

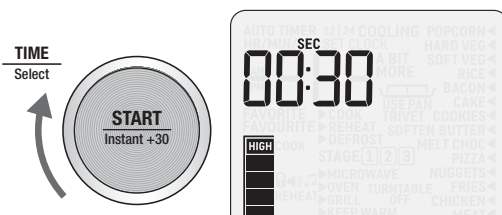
Select different times and microwave power levels by simply turning the TIME and ADJUST dials.

The maximum microwave cooking time is 95 minutes (95:00).

There are 10 power levels available.

Turning the TIME Dial

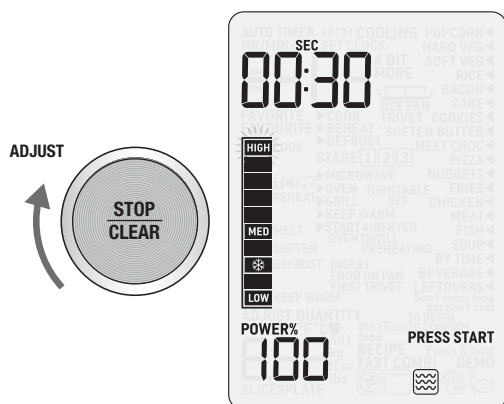
Turn TIME dial to adjust the time.



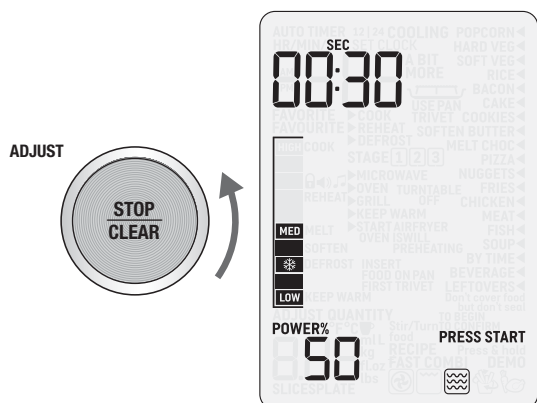
The default time will be 30 seconds.

Turning The ADJUST Dial

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



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



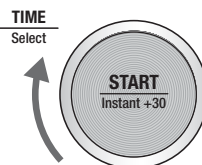
DYNAMIC POWER ADJUSTMENT

To suit your personal preference, adjustment of both time and power is available when using the microwave in manual setting.

Dynamic power adjustment cannot be used on all SMART COOK settings or on SMART DEFROST setting (except when using DEFROST BY TIME).

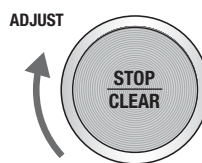
An example of dynamic power adjustment can be seen below while using a SMART COOK function. Press FOOD MENU button and select COOK on the menu. The microwave will beep once.

Turn TIME/Select dial to select food type.



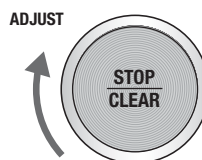
As the TIME/Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected. In this case RICE is selected.

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



Press START to begin cooking.

Using the ADJUST dial the power level can be increased or decreased at any time during the cooking program.





NOTE

Adjusting the power level while heating does not affect the time.

+30 SEC INSTANT START

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

WHEN COOKING IS FINISHED

At the end of any cooking cycle, the microwave will play the designed cycle finish tone, and the word End will flash on the screen.

The word End will stay flashing on the screen for 5 minutes or until the door is opened.



STOP/CLEAR

Press STOP/CLEAR once to pause the current function.

Press twice to clear and return to default screen.

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

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

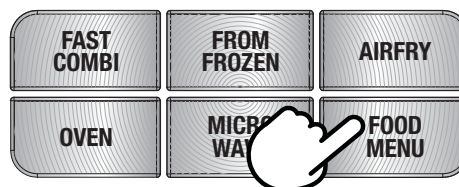
A BIT MORE™ BUTTON

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

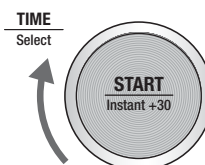


For example:

Press the FOOD MENU button.



Turn the TIME/Select dial to select SOFT VEG.



Press START to begin cooking.



Cooking process ends



At the end of the cooking process, if you think the food requires additional cooking time, you can select the 'A BIT MORE™' setting. Close the microwave door and press the A BIT MORE™ button to add A BIT MORE™ cooking time. The timer will start to count down.



NOTE

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



NOTE

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

If A BIT MORE™ is pressed and there is no previous food menu or SHORTCUT setting selected, the microwave will default to the basic mode and add 20 seconds at 100% power.

KEEP WARM

Keep Warm allows you to stop food going cold while completing other tasks. This program operates the oven at 160°F/70°C, from 5 minutes to 2 hours. The default time is 10 minutes.

To use the Keep Warm setting, open the door and the press KEEP WARM button  on shortcuts panel.

FAVORITE

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

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

To set the microwave to your favorite setting, open the door and press and hold FAVORITE button on shortcuts panel for 2 seconds. 

Press START to begin your favorite setting.



Cooking Functions

Depending on the FUNCTION and the FOOD TYPES selected, the MICROWAVE, OVEN, GRILL, AIRFRY or FAST COMBI icons will be displayed on the LCD SCREEN.



Oven



Grill



Microwave



Airfry



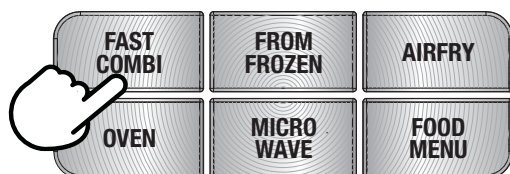
Fast Combi



NOTE

Go to our website breville.com to discover many recipes created for the Combi Wave™ 3-in-1 Microwave oven.

FAST COMBI



The FAST COMBI function is designed to cook your favorite dishes faster than in a traditional microwave. The FAST COMBI function will alternatively use the microwave, the convection oven and the grill in order to reach the selected cooking temperature. This combination of the three functions helps the microwave reach the cooking temperature more quickly than a traditional oven, and maintain the temperature inside the cavity, for an optimal food result.

The FAST COMBI setting is ideal for cooking gratins, bake dishes, roast vegetables or different types of meat. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker on the microwave.

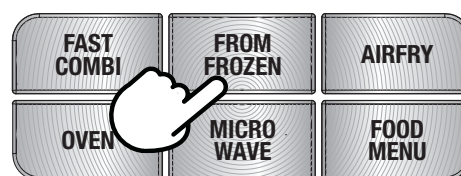
For best results, it is recommended to use the provided Combi Crisp pan. Depending on the amount of food being cooked, use the crisper pan in low or high position.

Press 'FAST COMBI' button on the main interface to enter FAST COMBI function. Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 to 90 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 300°F to 450°F.



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

FROM FROZEN



The FROM FROZEN function is designed to perfectly cook different types of meat, from frozen to a perfectly cooked result. The function is using the microwave, the convection and the grill alternately in two different cooking stages.



NOTE

To use this function, it is recommended to season and marinate the meat before being frozen.

Place the food item into the Combi Crisp pan, in the low position.

Press FROM FROZEN button on the main interface to enter FROM FROZEN function.

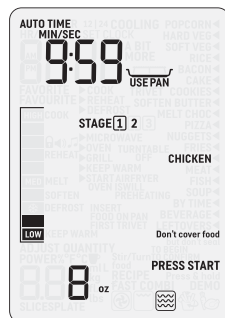
Select the desired type of meat between chicken, meat and fish by turning the START/ TIME or the ADJUST dials. Press Start to select.

Turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight. Minimum amount is 8oz (225g) and maximum amount is 2 lb. (900g). Press START to begin cooking.

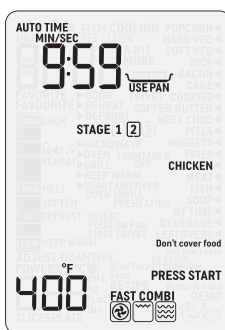
Halfway through the cook program, the oven will beep and STIR/TURN will flash (except for the FISH setting). Open door or press STOP/CLEAR button once the pause. Turn the food items and press START to continue.

During FROM FROZEN, the different cooking stages will be displayed on the screen.

The first stage is designed to defrost the meat, by using microwave only.

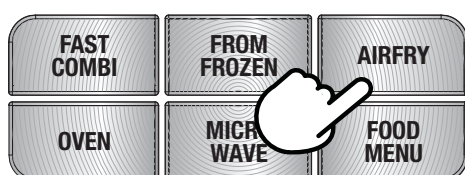


The second stage is designed to cook the meat, by using FAST COMBI.



Depending on the amount/weight selected, the final cooking time will vary from 16 to 60 minutes.

AIRFRY



The AIRFRY function is designed to airfry food items and get crispy golden results in the microwave oven, thanks to the Element IQ® system. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker on the microwave.

Press AIRFRY button on the main interface to enter the AIRFRY function. The LCD screen will show 'AIRFRYER WILL PREHEAT. INSERT PAN'. Place the crisper pan in high position inside the microwave for the preheating cycle.

Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 to 60 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 400°F to 450°F.



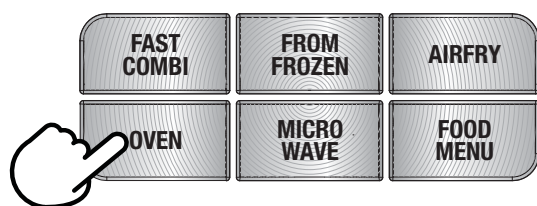
At the end of the 3-minute preheating cycle, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue.

Lay the food items flat in a single layer.



Halfway through the cook program, the oven will beep and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once the pause. Turn the food items and press START to continue.

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.

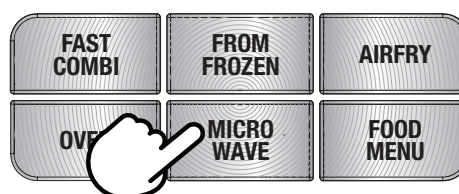
After confirming, the microwave oven will start preheating. The LCD screen will show 'OVEN IS PREHEATING.'



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

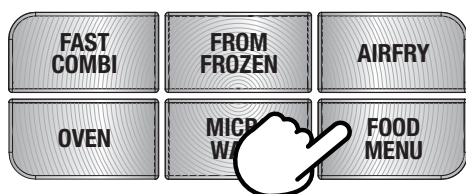
The grill function is designed to gently brown your food item, by using the top heating elements.

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

Place the food item on the crisper 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 for the selected food types so no need to program this.

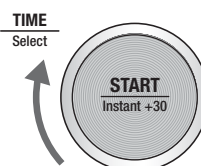


SMART COOK

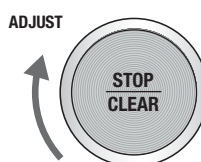
The SMART COOK setting is designed to automatically cook at the correct power for the correct time.

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

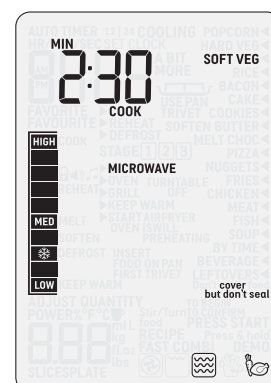
Turn TIME/Select dial to select food type. As the TIME/Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



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 is using 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, by using 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. Wash well with cold water until water runs clear before cooking.

Minimum amount of rice cooked is 1 cup (8 oz/225g) and maximum is 2 cups (16 oz/450g). Add 2:1 parts 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 type of cookies using the convection oven.

Place the cookies into the provided crisper 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 crisper 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 crisper 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 crisper 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 crisper pan to cook the chicken. For chicken pieces, use the crisper pan in high position. For whole chicken, use the crisper 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 crisper pan to cook the meat. For 8oz – 1lb, use the crisper pan in high position. For 1.5lb – 4lb, use the crisper 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 crisper 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 cooking. 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).

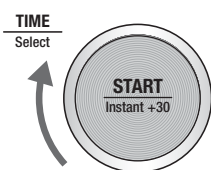
Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir/turn the food item and press START to continue the reheating program.

SMART DEFROST

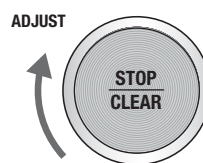
The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost food without overheating and drying out of edges.

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 fish 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 USTENSILS

- 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 splatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when cooking foods high in moisture or if the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly.
- The turntable roller and microwave oven floor should be cleaned regularly to ensure the glass turntable rotates correctly and avoids making excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the microwave with a soft damp cloth. The turntable roller may be washed in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. When removing the turntable roller from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odors from your microwave oven by combining a cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl, microwave on High for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, 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.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Microwave oven interfering with radio, TV or similar equipment.	• Clean door and sealing surface of the oven. • Reorient the receiving antenna of radio or television. • Relocate the microwave oven with respect to the receiver. • Move the microwave oven away from the receiver. • Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
Dim microwave oven light.	• When operating on low power levels, the microwave oven light may be dimmer.
Steam accumulating on door and hot air coming out from vents.	• During operation, steam may be produced. Most will exit through the vents, however some may accumulate around the oven door.

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	• Power cord not plugged in properly 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.
Microwave oven does not heat.	• Door not closed properly.	• Ensure door is shut properly.
Glass turntable makes noise during operation.	• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.	• Reset and clean if necessary.
LCD time digit shows EA1A then V1:00 or similar information then goes to default mode.	• Both STOP/CLEAR and A BIT MORE™ button are pressed at the same time under the default mode.	• No action required. This is normal and LCD just shows the model type and software version.

the Combi Wave™ 3 in 1

Manuel d'instructions - BMO870



Breville®



Table des matières

- 37 Breville recommande la sécurité avant tout
- 49 Composants
- 50 Assemblage
- 52 Fonctions
- 58 Fonctions de cuisson
 - COMBO RAPIDE
 - DÉJÀ CONGELÉ
 - FRIRE À AIR CHAUD
 - FOUR
 - MICRO-ONDES
 - GRIL
 - CUISSON INTELLIGENTE
 - RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT
 - DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE
- 71 Trucs et astuces
- 72 Entretien et nettoyage
- 73 Guide de 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 49.

- 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 POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES décrites en page 46.
- 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 à la terre en page 47.
- 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 50.
- 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.
- 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.

- 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 de four :
 - i) Ne cuisez pas trop 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.
- Pour éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr le capuchon protecteur recouvrant la fiche d'alimentation du micro-ondes.
- 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 plateau rotatif en verre et l'entraîneur de plateau ne sont pas installés. Assurez-vous que le plateau rotatif est bien positionné dans les encoches de l'entraîneur de plateau.
- 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 :
 - le laisser sans surveillance
 - le déplacer ou l'assembler
 - le ranger
 - le nettoyer (instructions en page 72)
 - ou s'il n'est pas utilisé
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage décrites dans ce manuel.
- 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 50.)

- 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 50).
- 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.

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.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, faites installer une prise près de l'appareil par un électricien qualifié.
- 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 le faites pas fonctionner 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 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 en raison du risque de 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 glacis 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.
- Usez 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.
- 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.
- 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.
- Les réparations et réglages de votre four doivent être faits uniquement par un personnel dûment qualifié pour ce faire.

LIQUIDES SURCHAUFFÉS

Pour réduire les risques de blessures :

- 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 AVEC LES APPAREILS RADIO/TÉLÉ

- 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) il ne doit pas provoquer d'interférence nuisible, et (2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement inattendu.



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.



NOTE

Cet appareil utilise, génère et peut irradier de l'énergie de fréquences radio et, s'il n'est pas installé ou utilisé conformément au manuel d'instructions, peut causer de l'interférence nocive aux communications radio. Toutefois, il est possible qu'aucune interférence ne survienne dans une installation donnée. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télé, ce qui peut être déterminé en le mettant

successivement hors et sous tension, l'utilisateur est invité à tenter d'éliminer les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance séparant le four du récepteur.
- Rebrancher l'appareil sur une prise d'un circuit électrique différent de celui auquel le récepteur est connecté.

INSTRUCTIONS DE MISE 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 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, 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.)

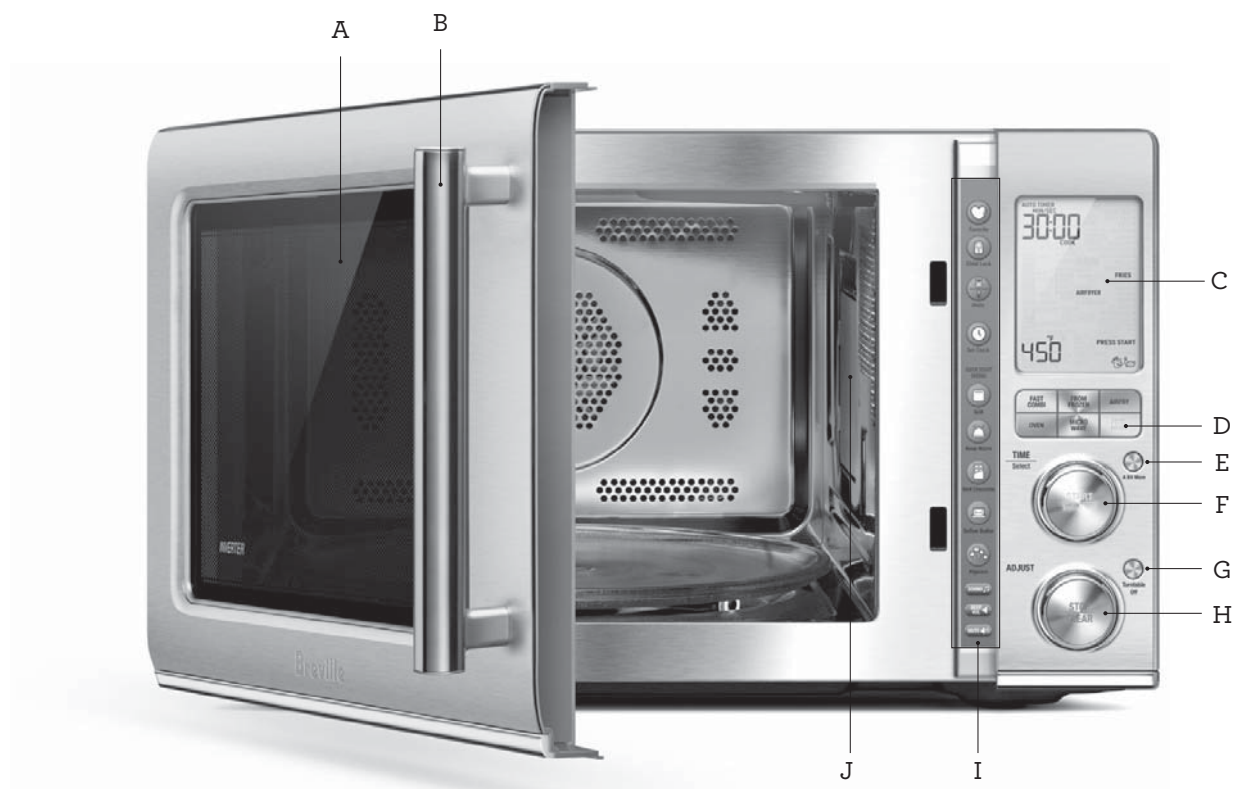
SPÉCIFICATIONS

Consommation électrique	120 V - 60 Hz
	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 du micro-onde	1100 W- 2450 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 11,6 kg / 25,6 lb
Capacité du four	32 L / 1,1 pi cu

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.



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.



Assemblage

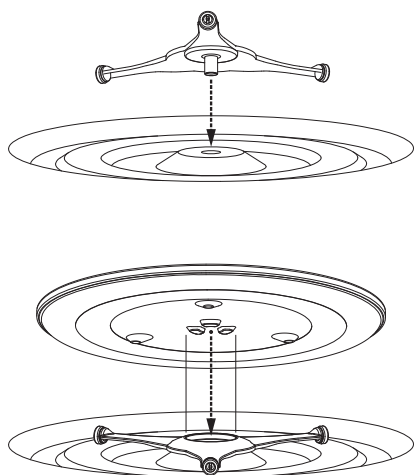
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

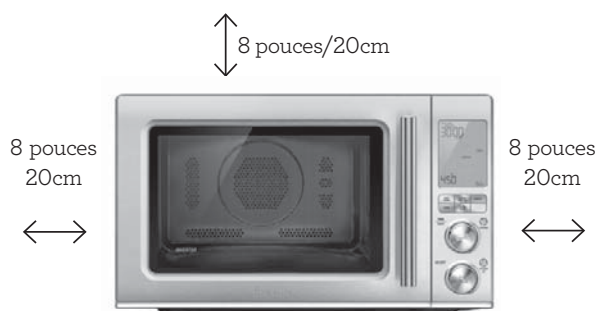
ASSEMBLAGE DU PLATEAU ROTATIF

- 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.





AVERTISSEMENT

- Pour éviter de surcharger le circuit électrique, il est recommandé de ne brancher aucun autre appareil sur le même circuit que le four à micro-ondes (ou autres appareils) lorsqu'il est en marche.
- N'installez pas le four à micro-ondes sur le dessus d'une cuisinière ou autres appareils générant de la chaleur. Si votre micro-ondes est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, il pourrait s'endommager et la garantie serait nulle.
- Assurez-vous que le four ne présente aucun dommage, comme une porte mal alignée ou tordue, des charnières ou loquets brisés ou lâches, des bosses dans la cavité du four ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez un centre de service autorisé Breville.
- N'immergez pas le four à micro-ondes, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

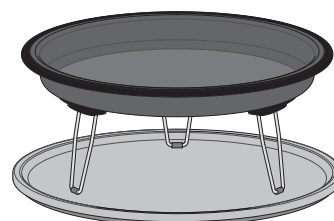
USAGE DU PLAT À CROUSTILLER

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

- Lorsque le plat à croustiller est requis pour une fonction de cuisson, le message 'USE PAN' ou 'USE PAN LEGS' (utiliser le plat ou le plat avec pieds) apparaîtra sur l'écran.



L'écran affiche "USE PAN"



L'écran affiche "USE PAN LEGS"



ATTENTION

La surface et les pieds du plat à croustiller sont très chauds durant et après le fonctionnement. Cet accessoire doit être utilisé uniquement avec le BMO870.

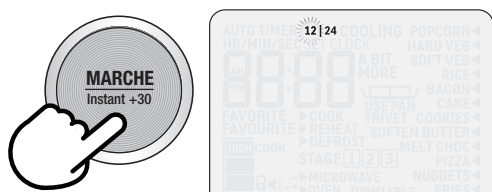


Fonctions

RÉGLAGE DE L'HORLOGE – AFFICHAGE SUR 12 ou 24 HEURES

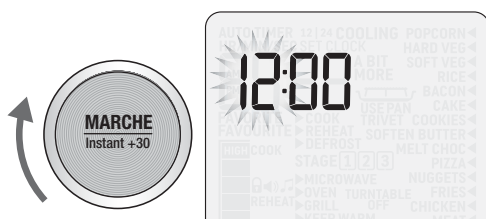
Appuyez sur RÉGLER L'HORLOGE sur le panneau de raccourcis . L'affichage peut être réglé sur 12 heures ou 24 heures.

En activant ce réglage, le nombre '12' clignotera. Pour sélectionner l'affichage sur 12 heures, appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

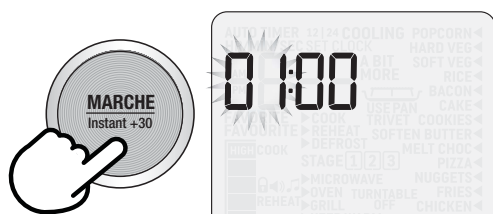


Pour sélectionner l'affichage sur 24 heures, tournez les cadrans MARCHE/TEMPS ou AJUSTER en sens horaire. Le nombre '24' clignotera. Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

L'heure par défaut est 12:00. Les chiffres en surbrillance clignoteront pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés.



Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour régler les heures et appuyez sur MARCHE pour confirmer.



Après quoi, les minutes clignoteront pour être réglées. Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour régler les minutes et appuyez sur MARCHE pour confirmer.

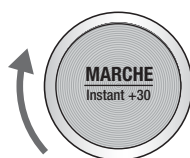


NOTE

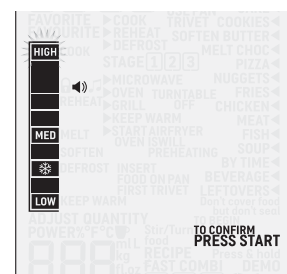
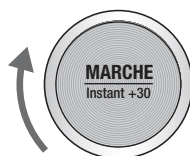
Si vous avez omis d'appuyer sur MARCHE pour confirmer les heures et les minutes, le four annulera automatiquement votre sélection au bout d'une minute.

RÉGLER LE VOLUME DU SIGNAL

Ce réglage vous permet de choisir le volume du signal de votre micro-ondes. Appuyez sur BIP VOL dans le panneau de raccourcis . Le volume par défaut est LOW (faible).



Tournez les cadrans MARCHE ou AJUSTER pour faire défiler la sélection LOW, MED et HIGH (faible, moyen ou élevé). Chaque position fera entendre le volume sélectionné.



NOTE

Si vous avez omis d'appuyer sur MARCHE pour confirmer le VOLUME DU SIGNAL, le four confirmera automatiquement votre sélection au bout d'une minute.

SON

Ce programme vous permet de choisir entre un nouveau son ou un son traditionnel lorsque vous utilisez le micro-ondes.

Par défaut, le micro-ondes fait entendre le nouveau son choisi par Breville. Si vous désirez le changer, suivez les indications suivantes :

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton SON du panneau de raccourcis.

Tournez les cadran MARCHE/TEMPS ou AJUSTER pour choisir l'un des deux sons.

Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection ou sur ARRÊT pour l'annuler.

Pour retourner au profil sonore de Breville, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton SON du panneau de raccourcis.

MUET

Ce programme vous permet de couper le son du micro-ondes lorsqu'il est en marche. En sélectionnant MUET, aucun son ne se fera entendre.

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton MUET du panneau de raccourcis.

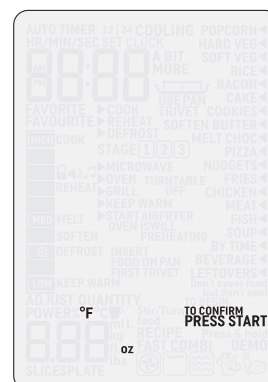
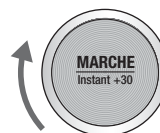
Pour retourner au réglage de volume précédent, appuyez à nouveau sur le bouton MUET ou sur BIP VOL du panneau de raccourcis.

RÉGLER LES UNITÉS DE MESURE

Appuyez sur le bouton UNITS (unités) du panneau de raccourcis.

Vous pouvez changer les grammes (g) en onces (oz.). La mesure impériale (oz) est celle par défaut. Le symbole de gramme (g) clignotera pour indiquer qu'il peut être ajusté. Tournez le cadran MARCHE ou AJUSTER pour afficher les mesures en grammes (g) et en onces (oz) (ou tasses).

Appuyez sur MARCHE pour confirmer.

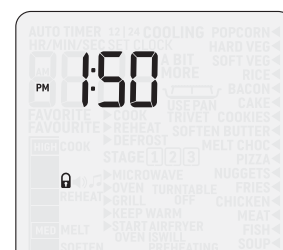


RÉGLER LE VERROUILLAGE POUR ENFANT

Ce réglage vous permet de verrouiller l'interface du micro-ondes.

Appuyez sur le bouton VERROU ENFANT du panneau de raccourcis.

Le symbole apparaîtra sur l'écran ACL.

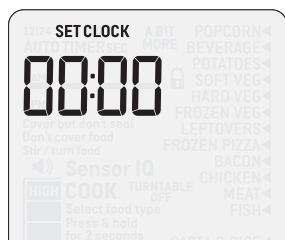


Pour désactiver le verrouillage pour enfants, appuyez à nouveau sur le bouton VERROU ENFANT.

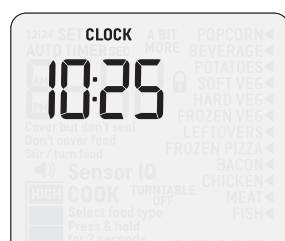
Le symbole disparaîtra de l'écran ACL et vous aurez à nouveau le plein contrôle de votre micro-ondes.

MODE ATTENTE

Lorsque le micro-ondes est inactif depuis une minute, le mode ATTENTE s'active. Le rétroéclairage de l'écran ACL disparaît et les boutons ne sont plus éclairés.



Mode Attente lorsque l'horloge n'a pas été réglée.



Mode Attente lorsque l'horloge a été réglée.

Pour sortir du mode Attente :

- Ouvrez la porte OU
- Appuyez sur MARCHE OU
- Tournez n'importe quel cadran OU
- Appuyez sur n'importe quel bouton

ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF

Le bouton ARRÊT PLATEAU permet d'immobiliser le plateau rotatif durant la cuisson. Ce réglage est utile si vous utilisez des plats carrés qui obstrueraient la rotation. Pour immobiliser le plateau, appuyez une fois sur le bouton ARRÊT PLATEAU. Le message 'Turntable off' sera affiché sur l'écran ACL.



Pour réactiver le plateau, appuyez à nouveau sur le bouton ARRÊT PLATEAU.

À la fin du cycle de cuisson, le réglage ARRÊT DU PLATEAU s'annulera automatiquement.

RÉGLER LE TEMPS ET LE NIVEAU DE PUISSANCE

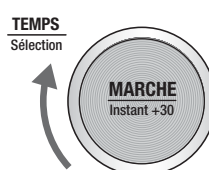
Sélectionnez différents le temps et niveaux de puissance en tournant simplement les cadrans TEMPS et AJUSTER.

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

Dix (10) niveaux sont disponibles.

Tourner le cadran TEMPS

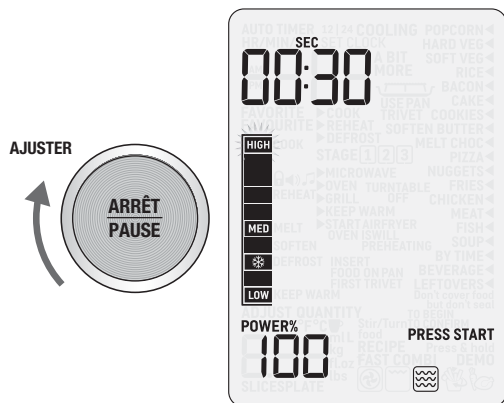
Tourner le cadran TEMPS pour régler le temps.



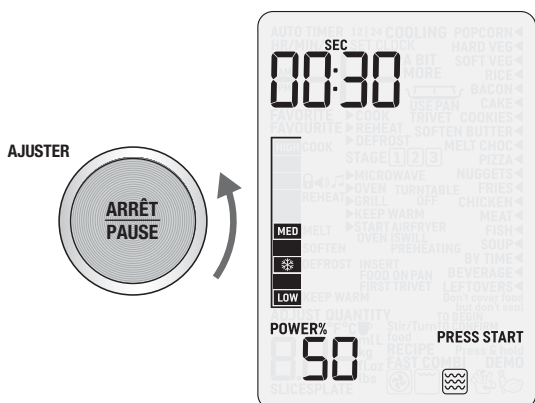
Le temps par défaut est de 30 secondes.

Tourner le cadran AJUSTER

Lorsque le cadran AJUSTER est tourné en sens horaire, le mot HIGH (haut) clignotera et la puissance 100% sera affichée.



Lorsque le cadran AJUSTER est tourné en sens antihoraire, le niveau de PUISSANCE diminue progressivement de 100 % à 10 %, par tranches de 10 %.



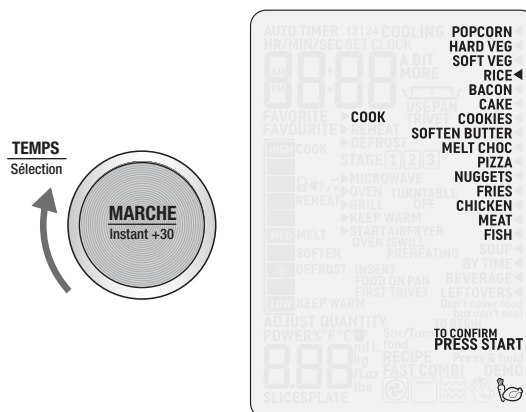
RÉGLAGE DYNAMIQUE DE LA PUISSANCE

Vous pouvez ajuster le temps et la puissance durant le cycle de cuisson en fonction vos préférences personnelles.

Le réglage dynamique de la puissance ne peut pas être utilisé avec toutes les fonctions de CUISSON INTELLIGENTE ou de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE (sauf pour la DÉCONGÉLATION PAR TEMPS).

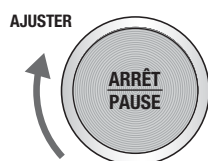
Vous trouverez ci-après un exemple de réglage dynamique de temps/puissance en mode CUISSON INTELLIGENTE. Appuyez sur le bouton MENU ALIMENT et sélectionnez COOK (Cuisson) pour activer ce réglage. Le micro-ondes bipera une fois.

Tournez le cadran TEMPS/Sélection pour sélectionner le type d'aliment.



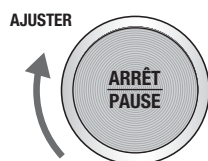
En tournant le cadran TEMPS/Sélection, la flèche se déplace et pointe sur l'aliment sélectionné. Dans le cas présent, RICE (riz) est sélectionné.

Quand vous aurez choisi le type d'aliment, tournez le cadran AJUSTER pour définir la quantité ou le poids.



Appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.

Vous pouvez, en tout temps durant le cycle de cuisson, augmenter ou diminuer le niveau de puissance en utilisant le cadran AJUSTER.



NOTE

Le fait d'ajuster le niveau de puissance durant le préchauffage n'affectera pas le temps.

DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30 SEC

Appuyez sur le cadran MARCHE | Instant +30 pour commencer la cuisson instantanée de 30 secondes à la puissance 100 %. Chaque pression additionnelle ajoutera 30 secondes au temps de cuisson.

À LA FIN DE LA CUISSON

À la fin de tout cycle de cuisson, le micro-ondes fera entendre le son de fin de cycle désigné par

Breville, et le mot End clignotera sur l'écran ACL durant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.



ARRÊT/PAUSE

Appuyez UNE fois sur le cadran ARRÊT/PAUSE pour arrêter temporairement la fonction en cours.

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

Lorsque l'écran par défaut est activé, appuyez sur ARRÊT/PAUSE pour afficher l'horloge.

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

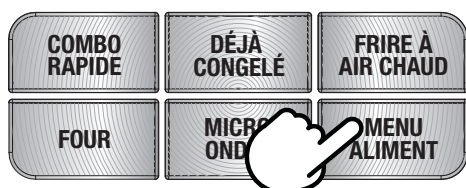
BOUTON A BIT MORE™ (Un peu plus)

Utilisez le bouton A BIT MORE™ lorsque vos aliments requièrent un peu plus de cuisson ou ne sont pas assez chauds à la fin du cycle.

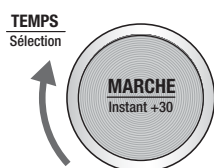


Par exemple :

Appuyez sur le bouton MENU ALIMENT.



Tournez le cadran TEMPS/Sélection pour sélectionner SOFT VEG (Légumes tendres).



Appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.



NOTE

Dès que le bouton A BIT MORE™ aura été enfoncé, la cuisson commencera immédiatement.

Si le bouton A BIT MORE™ est enfoncé et qu'aucun réglage de MENU ALIMENT ou de RACCOURCIS n'a été sélectionné précédemment, le micro-ondes passera en mode par défaut et prolongera le temps de cuisson de 20 secondes à la puissance 100 %.



Fin du cycle de cuisson



À la fin du cycle, si vos aliments requièrent un peu plus de cuisson, vous pouvez sélectionner le réglage A BIT MORE™. Fermez la porte et appuyez sur le bouton A BIT MORE™. Le compte à rebours débutera.

RÉCHAUD

Le programme RÉCHAUD empêche les aliments de refroidir en attendant d'être servis. Il fonctionne à une température de 160 °F (70°C), de 5 minutes à 2 heures. Le temps par défaut est de 10 minutes.

Pour utiliser ce programme, ouvrez la porte et appuyez sur le bouton RÉCHAUD  du panneau de raccourcis.

FAVORI

Le programme FAVORI sauvegardera votre réglage favori le plus utilisé, comme la cuisson intelligente, le réchauffage intelligent ou la décongélation intelligente.

En appuyant sur le bouton, votre réglage favori sera automatiquement répété.

1. Pour ce faire, ouvrez la porte et appuyez pendant 2 secondes sur le bouton FAVORI du panneau de raccourcis .
2. Appuyez sur MARCHÉ pour activer ce réglage.



NOTE

Le micro-ondes sauvegardera ce réglage pour un usage ultérieur. La prochaine fois que vous appuierez sur FAVORI, votre réglage sauvegardé apparaîtra sur le menu de raccourcis. Pour changer de réglage en tout temps, répétez les étapes 1 et 2 ci-haut.



Fonctions de cuisson

Selon LA FONCTION et le TYPE D'ALIMENT sélectionnés, les icônes Oven, Grill, Microwave, Air Fry ou FAST COMBI seront affichées sur l'écran ACL.



Oven (Four)



Grill (Gril)



Microwave (Micro-ondes)



Air Fry (Frire à air chaud)

FAST COMBI



Fast Combi (Combo rapide)



NOTE

Dirigez-vous sur notre site breville.com pour découvrir de nombreuses recettes adaptées pour le micro-ondes the Combi Wave™ 3-in-1.

COMBO RAPIDE



La fonction COMBO RAPIDE est conçue pour cuire vos plats préférés plus rapidement que dans un four à micro-ondes traditionnel. Elle utilisera alternativement le micro-ondes, la convection et le gril afin d'atteindre la température de cuisson sélectionnée. Cette combinaison de trois fonctions contribue à atteindre la température de cuisson plus rapidement et de la maintenir à l'intérieur du four, pour des résultats optimaux.

La fonction COMBO RAPIDE est idéale pour gratiner et cuire des plats, rôtir les légumes ou différents types de viande. Reportez-vous à l'autocollant «Instructions & trucs» sur le micro-ondes.

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le plat à croustiller fourni. Positionnez le plat en bas ou en haut, en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton COMBO RAPIDE sur l'interface principal.

Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 à 90 minutes, puis tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 300°F à 450°F (150 °C à 230 °C).



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

DÉJÀ CONGELÉ



La fonction DÉJÀ CONGELÉ est conçue pour cuire parfaitement différents types de viande congelée. Cette fonction utilise en alternance le micro-ondes, la convection et le gril, en deux différentes étapes de cuisson.



NOTE

Pour utiliser cette fonction, il est recommandé d'utiliser une viande qui a été préalablement assaisonnée et marinée.

Placez les aliments dans le plat à croustiller, en position inférieure.

Appuyez sur le bouton DÉJÀ CONGELÉ de l'interface principale pour activer cette fonction. Sélectionnez le type de viande désiré (poulet,

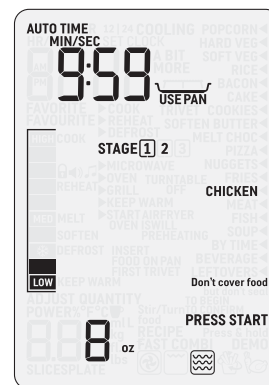
viande, poisson) en tournant l'un des cadrans MARCHE/Temps ou AJUSTER. Appuyez sur MARCHE pour sélectionner.

Tournez le cadran AJUSTER pour ajuster la quantité ou le Placez les aliments dans le plat à croustiller, en position inférieure. sur MARCHE pour débiter la cuisson.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton ARRÊT/PAUSE pour faire une pause. Tournez les aliments et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Durant le programme DÉJÀ CONGELÉ, l'écran ACL affichera les différentes étapes de cuisson.

La première étape est conçue pour décongeler la viande en utilisant le micro-ondes seulement.

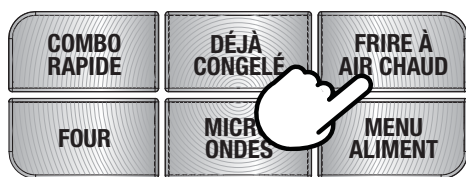


La seconde étape est conçue pour cuire la viande en utilisant COMBO RAPIDE.



En fonction de la quantité/du poids sélectionné, l'étape finale variera entre 20 et 52 minutes.

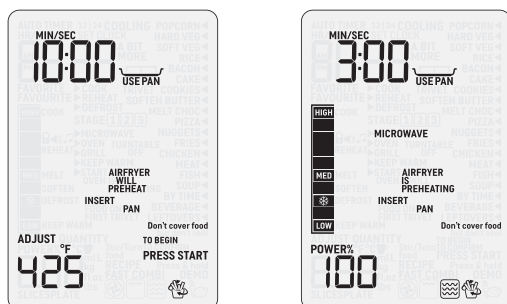
FRIRE À AIR CHAUD



La fonction FRIRE À AIR CHAUD est conçue pour frire les aliments à air chaud et les rendre croustillants grâce au système Element IQ®. Reportez-vous aux «Instructions & trucs» sur le micro-ondes.

Appuyez sur le bouton FRIRE À AIR CHAUD de l'interface principale pour activer cette fonction. L'écran ACL affichera AIRFRYER WILL PREHEAT. INSERT PAN (Préchauffage pour frire à air chaud. Insérer le plat). Pour le cycle de préchauffage, placez le plat à croustiller en position supérieure à l'intérieur du four.

Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 à 60 minutes. Puis tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 400°F à 450°F (200 °C à 230 °C).

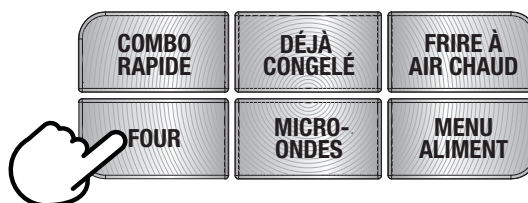


À la fin du cycle de préchauffage de 3 minutes, le signal se fera entendre et l'écran indiquera INSERT FOOD ON PAN (Insérer les aliments dans le plat). Ouvrez la porte et placez les aliments dans le plat. Puis appuyez sur MARCHE pour continuer. Disposez les aliments en une seule couche.



À mi-temps de la cuisson, le four bipera et STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera sur l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Tournez les aliments et pressez sur MARCHE pour continuer.

FOUR



La fonction FOUR est conçue pour cuire les aliments en utilisant la convection.

Les aliments doivent être placés dans un plat allant au micro-ondes. Pour de meilleurs résultats, utilisez le plat avec pieds pour surélever les aliments.

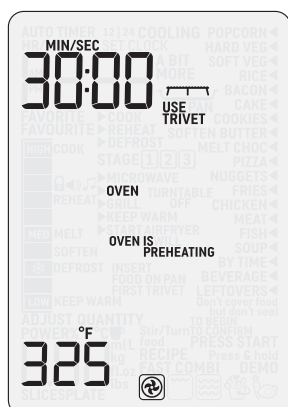


NOTE

Afin de permettre une bonne circulation d'air (convection) autour des aliments, il est fortement recommandé d'utiliser la grille pour cette fonction.

Appuyez sur le bouton FOUR de l'interface principale pour activer cette fonction. Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, entre 1 et 120 minutes. Puis tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, entre 100°F à 450°F (40 °C et 232 °C). Appuyez sur MARCHE/TEMPS pour confirmer votre sélection.

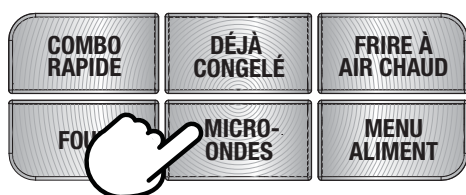
Après cette confirmation, le four commencera à préchauffer. L'écran ACL affichera OVEN IS PREHEATING (Préchauffage du four).



À la fin du cycle de préchauffage, le four bipera et l'écran indiquera INSERT FOOD (Insérer les aliments). Ouvrez la porte, insérez les aliments et appuyez sur MARCHE pour continuer.



MICRO-ONDES



La fonction MICRO-ONDES est conçue pour fonctionner comme une fonction de micro-ondes classique, en ajustant le temps et le niveau de puissance. Elle est également la fonction de démarrage par défaut du micro-ondes.

Utilisez toujours un plat ou un bol allant au micro-ondes lorsque vous utilisez cette fonction.

Appuyez sur le bouton MICRO-ONDES de l'interface principale pour activer cette fonction. Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 seconde à 95 minutes. Puis tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le niveau de puissance, de 10 % à 100 %. Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection.

GRIL

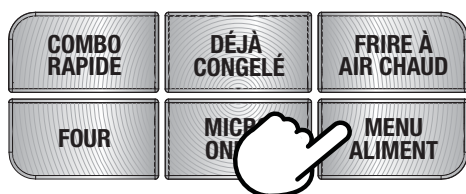
La fonction GRIL est conçue pour dorer délicatement les aliments en utilisant les éléments chauffants supérieurs.

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton GRIL du panneau de raccourcis pour sélectionner la fonction GRIL .

Placez les aliments dans le plat à croustiller, en position supérieure.

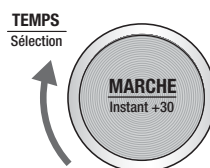
Tournez le cadran MARCHE/TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 minute à 20 minutes, puis appuyez sur MARCHE pour commencer.

MENU ALIMENT

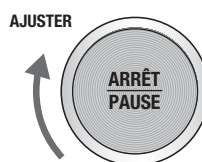


Dans le MENU ALIMENT, choisissez l'un des RÉGLAGES INTELLIGENTS : CUISSON, RÉCHAUFFAGE ou DÉCONGÉLATION.

Puis sélectionnez un type d'aliment parmi la liste d'aliments fréquemment utilisés et appuyez sur MARCHÉ. Le micro-ondes ajustera automatiquement le temps et le niveau de puissance selon le type d'aliment sélectionné, afin que vous n'ayez pas à les programmer.



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



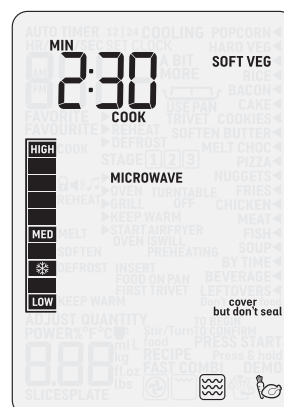
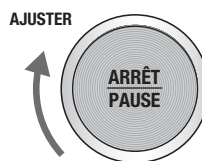
Appuyez sur MARCHÉ pour débuter la cuisson.

CUISSON INTELLIGENTE

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE est conçu pour cuire automatiquement à la bonne puissance et au temps requis.

Appuyez sur le bouton MENU ALIMENT, puis sélectionnez COOK (Cuisson) en tournant le cadran MARCHÉ. Appuyez sur MARCHÉ pour confirmer.

Tournez le cadran TEMPS/Sélection pour sélectionner le type d'aliment. En tournant ce cadran, la flèche se déplace et pointe sur le type d'aliment sélectionné.



POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Les aliments doivent être cuits dans un récipient allant au micro-ondes, soit en plastique, en pyrex ou en céramique.
- Les aliments humides cuisent plus uniformément, car l'énergie des micro-ondes chauffe efficacement les molécules d'eau. Ajoutez environ 1 c. à soupe d'eau par 4 oz (115 g) d'aliments lorsque vous cuisez des légumes tendres ou durs.
- Pour des résultats optimaux, disposez les aliments plus gros et plus épais, tels que le brocoli ou le gros bout d'un pilon de poulet, sur le pourtour du plateau rotatif. Cela permet une pénétration maximale des micro-ondes dans les aliments pendant la cuisson.
- Remuez les aliments, comme les ragoûts et les soupes, de l'extérieur vers le centre afin de répartir uniformément la chaleur. Il n'est pas nécessaire de les remuer constamment.
- Les petits morceaux d'aliments cuisent plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les couvercles ou pellicules plastiques des aliments. La vapeur peut s'accumuler et causer de graves brûlures au visage et aux mains.

Popcorn

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – POPCORN est conçu pour faire éclater le maximum de grains dans un sac de 3,2 oz (90 g) et utilise la fonction MICRO-ONDES. Placez le sac au centre du plateau rotatif et appuyez sur MARCHE pour commencer la cuisson.

Légumes durs

Le réglage CUISSON INTELLIGENTE – LÉGUMES DURS (Hard Veg) convient aux légumes durs comme les carottes, le maïs en épi, les patates douces, et les betteraves et utilise la fonction MICRO-ONDES.

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

La quantité minimale de légumes durs est de 4 oz (115 g) et le maximum est de 1 lb (450 g).

Coupez les légumes en morceaux de ½ à ¾ po (1,2 à 2 cm) pour assurer une cuisson uniforme. Ajoutez 1 c. à soupe d'eau par 4 oz (115 g) de légumes durs.

Couvrez-les avec un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique perforée.

À mi-temps du cycle de cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Remuez les légumes, refermez la porte et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Légumes tendres

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – LÉGUMES TENDRES (Soft Veg) convient aux légumes comme le brocoli, les haricots verts, le chou-fleur, les zucchini et les pois et utilise la fonction MICRO-ONDES.

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

La quantité minimale de légumes tendres est de 4 oz (115 g) et le maximum est de 450 g (1 lb).

Coupez-les en morceaux égaux pour assurer une cuisson uniforme. Ajoutez 1 c. à soupe d'eau par 4 oz (115 g) de légumes tendres.

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

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte et appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Remuez les légumes, refermez la porte et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Riz

Le réglage CUISSON INTELLIGENTE - RIZ (Rice) convient au riz blanc, comme le riz à grains longs, le riz au jasmin et le riz basmati, et utilise la fonction MICRO-ONDES.

Utilisez toujours un bol profond qui va au micro-ondes. Avant la cuisson, lavez bien le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.

La quantité minimale de riz est de 1 tasse (8 oz / 225 g) et le maximum est de 2 tasses (16 oz / 450 g). Ratio : 2 parties d'eau pour 1 partie de riz.

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

Bacon

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE - BACON est conçu pour cuire les tranches de bacon pour qu'elles soient croustillantes en utilisant la fonction MICRO-ONDES.

Le temps de cuisson est basé sur du bacon directement sorti du réfrigérateur (environ 41 °F / 5 °C).

Disposez les tranches de bacon en une seule couche sur une assiette. Tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le nombre de tranches et appuyez sur MARCHE pour débuter la cuisson. Vous pouvez sélectionner 2 à 4 tranches de bacon. Si vous cuisez des tranches épaisses, prolongez le temps de cuisson d'une minute.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte et appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Tournez le bacon, refermez la porte et appuyez sur MARCHE pour continuer. Si vous cuisez plus de 2 tranches, déplacez les tranches du centre vers le pourtour du plat pour assurer une cuisson uniforme.

Gâteau

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE - GÂTEAU (Cake) est conçu pour cuire différents types de gâteau en utilisant la fonction CONVECTION.

Utilisez un plat ou un moule adapté à la cuisson à convection. Pour des résultats optimaux, utilisez un plat/moule de 9 pouces (23 cm) et environ 1

lb (450 g) de pâte. Pour une préparation pour gâteau, divisez la pâte entre deux plats/moules et cuisez-les par fournées.

Placez-le sur la grille (trivet) fournie pour cuire le gâteau. Ne pas couvrir.

Appuyez sur MARCHE pour activer le programme de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau reposer 5 minutes..

Biscuits

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE - BISCUITS (Cookies) est conçu pour cuire différents types de biscuits en utilisant la fonction CONVECTION.

Placez les biscuits dans le plat à croustiller fourni, en position inférieure. Ne pas couvrir.

Appuyez sur le bouton MARCHE pour débuter la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez les biscuits reposer 5 minutes.

Chocolat fondu

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE - Chocolat fondu fait fondre le chocolat sans le surchauffer ni le saisir, à la seule pression d'un bouton. Il utilise la fonction MICRO-ONDES.



NOTE

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE - Chocolat fondu a été testé avec du chocolat noir. Si vous utilisez d'autres types de chocolat, vérifiez à intervalles rapprochés pour empêcher le chocolat de saisir.

Choisissez un bol qui va au micro-ondes et ne le couvrez pas. Si vous utilisez du chocolat en cubes, coupez-le en morceaux de ½ po (1 cm).

Tournez le cadran de AJUSTER pour sélectionner le poids et appuyez sur MARCHE pour débuter. Le poids minimal de chocolat est de 2 oz (60 g) et le maximum est de 1 lb (450 g).

À mi-temps du programme, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Remuez le chocolat et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle, il se peut que certains morceaux de chocolat gardent leur forme. Remuez le tout jusqu'à consistance lisse.

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – CHOCOLAT FONDU peut aussi être sélectionné à partir du panneau de RACCOURCIS.

Beurre ramolli

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – Beurre ramolli est idéal pour ramollir le beurre qui sera immédiatement battu en crème, et utilise le réglage MICRO-ONDES.

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

Le beurre doit être en un seul bloc et placé dans une assiette. Ne pas couvrir.

Tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le poids et appuyez sur MARCHE pour débiter. La quantité minimale de beurre est de 4 oz (115 g) et le maximum est de 1 lb (450 g).



NOTE

Le beurre devrait être assez mou pour y insérer un doigt au centre; cependant, il ne doit pas être fondu.

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – Beurre ramolli peut aussi être sélectionné à partir du panneau de RACCOURCIS.

Pizza

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – PIZZA est conçu pour cuire une pizza congelée entière en utilisant la combinaison MICRO-ONDES et GRIL.

Le temps de cuisson est basé sur une pizza sortie directement du congélateur (environ 0°F/-18°C).

Placez la pizza ou les tranches de pizza dans le plat à croustiller fourni, en position supérieure. Ne pas couvrir.

Appuyez sur MARCHE pour débiter la cuisson. Une fois la cuisson terminée, laissez la pizza reposer pendant 5 minutes.

Pépites de poulet

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – PÉPITES DE POULET (Chicken Nuggets) est conçu pour frire à air chaud le poulet dans le micro-ondes.

Le temps de cuisson est basé sur des pépites de poulet sorties directement du congélateur (environ 0°F/-18°C).

Tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le poids des pépites de poulet à frire et appuyez sur MARCHE pour débiter. Vous pouvez sélectionner 8 oz (225 g) à 1 lb (450g) de pépites de poulet.

En sélectionnant la CUISSON INTELLIGENTE – PÉPITES DE POULET, le message AIRFRYER IS PREHEATING. INSERT PAN (Préchauffage pour friture à air chaud. Insérer le plat) apparaîtra sur l'écran ACL. Placez le plat à croustiller en position supérieure à l'intérieur du four pendant le programme de préchauffage.

À la fin du cycle de préchauffage de 3 minutes, le four bipera et l'écran indiquera INSERT FOOD ON PAN (Insérer le poulet dans le plat). Ouvrez la porte, y placer le poulet et appuyez sur MARCHE pour continuer. Disposez les pépites en une seule couche.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer et tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte et appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Tournez les pépites de poulet et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Frites

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – FRITES (Fries) est conçu pour frire à air chaud les frites dans le micro-ondes.

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

Tournez le cadran de AJUSTER pour sélectionner le poids des frites et appuyez sur MARCHE pour débiter. Vous pouvez sélectionner entre 8 oz (225g) et 1 lb (450 g) de frites.

En sélectionnant CUISSON INTELLIGENTE – FRITES, le message AIRFRYER IS PREHEATING. INSERT PAN (Préchauffage pour friture à air chaud. Insérer le plat) apparaîtra sur l'écran ACL. Placez le plat à croustiller en position supérieure à l'intérieur du four pendant le programme de préchauffage.

À la fin du cycle de préchauffage de 3 minutes, le four bipera et l'écran indiquera INSERT FOOD ON PAN (Insérer les frites dans le plat). Ouvrez la porte, y placer les frites dans le plat et appuyez sur MARCHE pour continuer. Disposez les frites en une seule couche.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer et tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte et appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Tournez les frites et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Une fois la cuisson terminée, laissez les frites reposer pendant 5 minutes avant de les retirer et les servir.

Poulet

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – POULET (Chicken) est conçu pour cuire les morceaux de poulet autant qu'un poulet entier. Ce réglage utilise la combinaison CONVECTION et GRIL, aussi bien que le MICRO-ONDES si vous faites cuire un poulet entier.

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

Le poids minimal de poulet à cuire est de 8 oz (225 g) et le maximum est de 4,5 lb (2 kg).

Utilisez le plat à croustiller fourni pour cuire le poulet. Pour les morceaux de poulet, placez le plat en position SUPÉRIEURE, et pour le poulet entier, placez-le en position INFÉRIEURE.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer et tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte et appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Tournez les morceaux de poulet (non requis pour le poulet entier) et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Une fois la cuisson terminée, laissez le poulet reposer pendant 5 minutes.

Viande

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – VIANDE est conçu pour cuire différents types de viande. Ce réglage utilise la combinaison MICRO-ONDES et GRIL pour un poids inférieur à de 1 lb (450 g).

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

Le poids minimal de viande à cuire est de 8 oz (225 g) et le maximum est de 4 lb (1,8 kg).

Utilisez le plat à croustiller fourni. Pour un poids de 8 oz -16 oz (225 g - 450 g), placez le plat en position SUPÉRIEURE, et pour un poids de 1½ lb - 4 lb (680 g -1,8 kg), placez le plat en position INFÉRIEURE.

À mi-temps de la cuisson, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer et tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Tournez la viande et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Une fois la cuisson terminée, laissez la viande reposer pendant 5 minutes.

Poisson

Le réglage de CUISSON INTELLIGENTE – POISSON (Fish) est conçu pour cuire le poisson sans dessécher ou trop cuire les bords. Ce réglage utilise la combinaison MICRO-ONDES, CONVECTION et GRIL.

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

Le poids minimal de poulet à cuire est de 8 oz (225 g) et le maximum est de 2 lb (900 g).

Convient aux filets de poisson blanc et de saumon. Disposez-le en une seule couche dans le plat à croustiller, en position inférieure. Pliez la partie mince de la queue pour prévenir la surcuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez le poisson reposer pendant 5 minutes.

RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT utilise une faible puissance pour réchauffer délicatement les aliments sans les dessécher ni trop les cuire.



NOTE

Pendant le préchauffage, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps sans que cela n'affecte le poids ou la quantité sélectionnés.

Boisson

Le réglage de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – BOISSON (Beverage) est idéal pour réchauffer les boissons chaudes (thé ou café) qui ont refroidi. Ce réglage réchauffera votre boisson à environ 140-150 °F (60-65 °C), température qui convient à une consommation immédiate.

Disposez les tasses sur le pourtour du plateau rotatif. Tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le nombre de tasses et appuyez sur MARCHE pour débuter la cuisson. Vous pouvez sélectionner entre 1 tasse (8 oz/250 ml) et 4 tasses (32 oz/1 L).

À la fin du cycle de réchauffage, remuez la boisson chaude et laissez-la reposer 1 à 2 minutes avant de la boire, car une boisson surchauffée peut vous brûler ou vous ébouillanter.

Restes d'aliment

Le réglage de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT – RESTES D'ALIMENTS (Leftovers) est idéal pour réchauffer les restes d'aliments laissés au réfrigérateur (environ 40 °F/5 °C).

Pour un réchauffage uniforme, placez les aliments dans une assiette ou un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique perforée (ne pas sceller).

Tournez le cadran AJUSTER pour sélectionner le nombre de tasses et appuyez sur MARCHE pour commencer. Vous pouvez sélectionner 1 ou 2 assiettes/bols. Si vous utilisez 2 assiettes, utilisez une grille pour les déposer l'une sur l'autre.

À mi-temps du réchauffage, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/ tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Remuez les aliments dans l'assiette et appuyez sur MARCHE pour continuer. Si vous réchauffez deux assiettes, il est recommandé d'interchanger leur position pour assurer un réchauffage uniforme.

À la fin du programme, remuez les aliments réchauffés et laissez-les reposer 1-2 minutes avant de les servir.

Selon le temps

Le réglage de RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT vous permet de sélectionner le temps de réchauffage entre 1 et 95 min.

Lorsque vous réchauffez un aliment, placez-le dans une assiette ou un bol allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle à micro-ondes ou d'une pellicule plastique perforée (ne pas sceller).

À mi-temps du réchauffage, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/ tourner) clignotera sur l'écran ACL. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Remuez/tournez les aliments et appuyez sur MARCHE pour continuer.

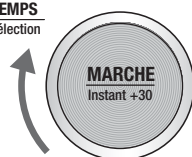
DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE est conçu pour décongeler délicatement les aliments sans les surchauffer ni dessécher les bords.

Appuyez sur le bouton FOOD MENU (Menu Aliment), puis sélectionnez COOK (Cuire) en tournant le cadran MARCHE. Appuyez sur MARCHE pour confirmer votre sélection. Le four bipera une fois.

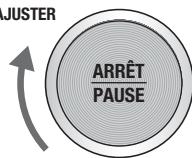
Tournez le cadran de TEMPS/Sélection pour sélectionner le type d'aliment. En tournant ce cadran, la flèche se déplace et pointe sur le type d'aliment sélectionné.

TEMPS
Sélection



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

AJUSTER



Appuyez sur MARCHE pour commencer la décongélation. Tous les TYPES D'ALIMENTS non sélectionnés, les messages PRESS START et INPUT QUANTITY disparaîtront de l'écran ACL. La minuterie s'affichera et le compte à rebours commencera.



NOTE

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps durant la décongélation sans que cela n'affecte le poids ou la quantité.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Les temps de décongélation sont valables pour les aliments qui ont été congelés au moins 24 heures et maintenus à une température de 0 °F/-18 °C ou moins.
- Lorsque vous congélez de la viande, de la volaille ou du poisson, utilisez une pellicule plastique, des sacs ou des récipients de bonne qualité.
- Pour séparer la viande, comme des morceaux de poulet ou des steaks, placez un papier ciré ou une pellicule plastique entre chaque couche.
- Assurez-vous que l'air a été entièrement évacué de l'emballage et que celui-ci a été scellé correctement.
- Étiquetez l'emballage avec le type et le morceau de viande, la date et le poids.
- Après le cycle de décongélation, la plupart des aliments seront encore un peu glacés au centre, une fois retirés du micro-ondes. Laissez-les reposer de 5 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.
- Disposez les aliments en une seule couche en plaçant les parties les plus minces au centre et les extrémités plus épaisses sur le pourtour du plateau rotatif.
- Retirez l'emballage ou les sacs de la viande congelée. Si l'emballage est trop gelé pour être tiré, décongelez encore 3 minutes en utilisant le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE, puis retirez l'emballage et poursuivez le cycle de décongélation.

Poulet

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – POULET (Chicken) convient tout autant aux morceaux de poulet (cuisses, poitrines) qu'au poulet entier. La quantité minimale de poulet est de 8 oz (225g) et le maximum est de 4.5 lb (2.2 kg).

Pour les morceaux de poulet, placez-le en une seule couche dans un plat, une assiette ou un récipient allant au micro-ondes. Disposez les extrémités plus épaisses autour du plat et protégez les morceaux plus minces, comme les ailes, avec du papier aluminium pour éviter qu'ils surchauffent ou cuisent.

À mi-temps de la décongélation, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le cadran ARRÊT/PAUSE. Tournez les morceaux de poulet et appuyez sur MARCHE pour reprendre le cycle.

Une fois le programme terminé, retirez le poulet du four et laissez-le reposer de 15 à 30 minutes pour le décongeler parfaitement.

Pour le poulet entier, retirez-le de l'emballage. Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur une grille à micro-ondes déposée sur une assiette pour récupérer les jus.

À mi-temps de la décongélation, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte, couvrez la poitrine et le croupion de papier aluminium. Appuyez sur MARCHE pour poursuivre la décongélation.

Une fois le cycle de décongélation terminé, retirez le poulet du four. Rincez-le sous l'eau froide en vous assurant de retirer la glace dans la cavité.

Placez sur une assiette propre et sèche. Couvrez d'une pellicule plastique et réfrigérez 1 à 2 heures ou jusqu'à décongélation complète.

Viande

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – VIANDE (Meat) convient à tout type de viande hachée ou en dés, comme le bœuf, l'agneau et le porc autant que les steaks et les côtelettes. Le poids minimum de viande à dégeler est de 8 oz (225 g) et le maximum est de 2 lb (900g).

Retirez de la viande l'emballage et le dessous en mousse de polystyrène. Placez-la sur un plat peu profond allant au micro-ondes.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez sur ARRÊT/PAUSE. Retirez la viande dégelée et mettez-la au réfrigérateur. Retirez également la viande qui n'est pas complètement dégelée, tournez-la et remettez-la dans le micro-ondes. Appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du cycle, retirez la viande du four et laissez-la reposer 5 à 15 minutes pour qu'elle dégèle parfaitement.

Poisson

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – POISSON (Fish) est conçu pour dégeler lentement les filets de poisson sans chauffer ou dessécher les bords. La quantité minimale de filets à décongeler est de 8 oz (225 g) et le maximum est de 2 lb (900g).

Pour des résultats optimaux, disposez les files en une seule couche dans un plat peu profond.

Pour des résultats optimaux, disposez les files en une seule couche dans un plat peu profond.

À mi-temps du cycle, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Tournez les filets et couvrez les extrémités avec un peu de papier aluminium. Remettez le poisson au four et appuyez sur MARCHE pour continuer.

À la fin du programme, le poisson sera encore un peu gelé au centre. Retirez-le du four et laissez-le reposer de 5 à 15 minutes ou jusqu'à décongélation complète.

Soupe

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE – SOUPE convient aux soupes directement sorties du congélateur (environ 0 °F/-18 °C). La quantité minimale de soupe à décongeler est de 8 oz (250 ml) et le maximum est de 64 oz (2 L).

Retirez la soupe de l'emballage et placez-la dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez avec un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique perforée pour micro-ondes.

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Brisez les morceaux gelés, refermez la porte et appuyez sur MARCHE pour continuer.

Selon le temps

Le réglage de DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE vous permet également de sélectionner le temps de décongélation, de 1 min à 95 min.

Lorsque vous décongeler des aliments, placez-les dans une assiette ou un bol allant au micro-ondes (ne pas couvrir).

À mi-temps du cycle de décongélation, le four bipera et le message STIR/TURN (Remuer/tourner) clignotera. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur ARRÊT/PAUSE. Remuez/tournez les aliments et appuyez sur MARCHE pour continuer.



Trucs et astuces

QUELQUES TRUCS IMPORTANTS SUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

- Disposez les aliments de forme variée, comme les pilons de poulet et le brocoli, 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.
- Couvrir le plat durant la cuisson retient la chaleur et la vapeur et accélère le temps de cuisson. Utilisez un couvercle à micro-ondes ou une pellicule plastique perforée dont vous aurez replié un bord pour former un évent et laisser échapper l'excès de vapeur.
- Choisissez des plats de cuisson peu profonds et de préférence avec les côtés droits. Le peu de profondeur accélère la cuisson des aliments et les côtés droits empêchent le pourtour des aliments de trop cuire.
- Disposez les aliments ou ustensiles, comme les pommes de terre entières ou les ramequins, tout autour du plateau rotatif. Laissez un espace entre chacun pour que l'énergie pénètre de tous les côtés.
- 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 surcuits et coriaces.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois durant la cuisson. Cela équilibrera la chaleur et la vitesse de cuisson.
- Tournez deux fois les aliments moyens ou gros durant la cuisson. Cela favorisera une exposition uniforme aux micro-ondes.
- Le fait de surélever les types d'aliments comme les gâteaux, les légumes rôtis et les produits à base de pâte peut être avantageux.

Cela permet à l'énergie de pénétrer à l'intérieur des aliments, de tous les côtés et de bas en haut. Utilisez une grille en plastique ou en céramique qui va au micro-ondes. Si une grille n'est pas disponible, utilisez un bol à l'envers pour surélever le plat.

- Ne surélevez pas les aliments qui brunissent facilement, les pots de sauce ou de crème anglaise, les petites quantités d'aliments ou les tasses de boisson.
- La température interne des aliments continue d'augmenter, même lorsqu'ils sont sortis du four. Il est préférable de ne pas trop les cuire, car ils continueront de cuire une fois sortis du four.

USTENSILES POUR MICRO-ONDES

- Les récipients, assiettes ou plats utilisés dans le four doivent toujours être compatibles au micro-ondes. Vérifiez si cela est indiqué sous l'ustensile ou contactez le fabricant.
- Pour vérifier si un récipient/assiette/plat est compatible au micro-ondes, placez-le dans le four avec une tasse d'eau froide (tasse allant au micro-ondes) et chauffez à la puissance 100 % pendant 1 minute. Si le récipient est chaud et l'eau est froide, ce récipient ne convient pas à la cuisson au micro-ondes. Cependant, si le récipient reste froid et l'eau est chaude, il convient à la cuisson au micro-ondes.
- Les plats compatibles au micro-ondes ne deviendront pas chauds par l'énergie des micro-ondes, mais plutôt par le contact avec les aliments chauds. Lorsque les aliments se réchauffent, un peu de cette chaleur est transféré au plat. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour retirer les plats du four.
- Les récipients et ustensiles en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.



Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours le four et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four propre. Si des éclaboussures d'aliments ou de liquides se répandent sur les parois internes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si la cavité du four est très sale. Évitez d'utiliser un nettoyant en aérosol ou autres produits durs qui pourraient tacher, marquer ou ternir la surface de la porte du four.
- Le boîtier du four doit être nettoyé 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 événements.
- Nettoyez fréquemment la porte et la vitre de la porte de chaque côté des joints et les pièces adjacentes à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures ou déversements. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide et laissez la porte du micro-ondes ouverte pour empêcher que l'appareil ne démarre 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 tout à fait normal.
- Il peut être nécessaire, à l'occasion, de retirer le plateau rotatif pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
- L'entraîneur de plateau et la surface intérieure du micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement pour assurer une bonne rotation du plateau et éviter les bruits ennuyeux. Essuyez la surface inférieure du four avec un chiffon doux et humide. Lavez l'entraîneur de plateau à l'eau savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Assurez-vous de le remettre bien en place après le nettoyage.
- Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, mélangez une tasse d'eau et le jus d'un citron et versez cette solution dans un bol allant au micro-ondes. Chauffez à la puissance 100 % durant 5 minutes. Essuyez soigneusement l'intérieur du four et séchez-le correctement avec un chiffon doux et sec.
- Quand il sera approprié de changer la lampe de four, contactez un centre de service autorisé Breville pour la faire remplacer.
- Veuillez ne pas jeter cet appareil aux ordures ménagères. Apportez-le dans un centre de récupération de votre municipalité conçu à cet effet.
- Avant de ranger votre micro-ondes, éteignez-le en appuyant sur le cadran ARRÊT/PAUSE, puis débranchez-le de la prise murale. Assurez-vous qu'il est parfaitement refroidi, propre et séché. Fixez solidement l'entraîneur de plateau et le plateau rotatif et fermez la porte. Ne placez aucun objet lourd sur le dessus du four et rangez-le à la verticale sur ses pieds.



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. • Remplacez le micro-ondes en tenant compte du récepteur. • Éloignez le micro-ondes du récepteur. • Branchez le micro-ondes dans une prise électrique autre que celle du récepteur, pour qu'ils soient branchés sur des circuits différents.	
La lampe de four éclaire très peu.	• Si le four fonctionne à basse puissance, l'intensité de l'éclairage peut diminuer.	
La vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements.	• Le four peut générer de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Presque toute cette vapeur s'échappera des événements. Cependant, un peu de vapeur peut s'accumuler autour de la porte du four.	
PROBLÈME POSSIBLE	RAISON POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le micro-ondes ne démarre pas.	• Le cordon n'est pas branché correctement. • Un fusible a sauté ou le disjoncteur est défectueux. • La prise électrique est défectueuse.	• Débranchez et rebranchez l'appareil, puis faites-le démarrer. • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. • Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'état de la prise électrique.
Le micro-ondes ne chauffe pas.	• La porte n'est pas fermée correctement.	• Assurez-vous de bien fermer la porte.
Le plateau rotatif émet un bruit quand l'appareil fonctionne.	• L'entraîneur de plateau n'est pas inséré correctement ou doit être nettoyé.	• Remplacez l'entraîneur de plateau et nettoyez-le, si nécessaire.
L'heure sur l'écran ACL affiche EA1A puis V1:00 ou autre information similaire, puis passe au mode par défaut.	• Les deux boutons ARRÊT/PAUSE & A BIT MORE™ sont enfoncés en même temps sous le mode par défaut.	• Il n'y a rien à faire. Ceci est normal et l'écran ACL ne fait qu'afficher le modèle type et la version du logiciel.



Notes



Notes

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
9800 Boulevard Cavendish,
Suite 250, Saint-Laurent,
Québec, H4M 2V2

Phone: 1-855-683-3535

Web: www.breville.ca/support

Breville®

Master Every Moment™

Breville, the Breville Logo, Master Every Moment, Combi Wave, Element iQ, Power Smoothing and A Bit More are trademarks of Breville Pty Ltd ("Breville") and Breville's products are distributed in the USA and Canada under license.

Breville, la Breville Logo, Master Every Moment, Combi Wave, Element iQ, Power Smoothing et A Bit More sont des marques de commerce de Breville Pty Ltd ("Breville") et les produits Breville sont distribués aux États-Unis et au Canada sous licence.

Copyright Breville Pty. Ltd. 2019.

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