

- Pour éteindre le four à micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR et débranchez-le, s'il n'est pas utilisé.
- Avant de nettoyer le four à micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR puis débranchez l'appareil.

### IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparés ou initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez attentivement les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Afin de prévenir les risques de danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.breville.com](http://www.breville.com) ou contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Ne l'utilisez que pour les applications auxquelles il est destiné. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez un électricien qualifié pour obtenir des conseils professionnels.
- L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit les risques de trébucher ou de s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- Des cordons plus longs ou des cordes de rallonge sont disponibles, mais doivent être utilisés avec précaution.
- Lors de l'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge:
  - i) La capacité électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil.
  - ii) La rallonge doit être reliée à la terre; et
  - iii) Le cordon plus long doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher involontairement.

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

- Après chaque utilisation, essuyez la cavité du four avec un chiffon doux et humide. Des résidus alimentaires ou gras laissés à l'intérieur du four peuvent le faire surchauffer, fumer ou s'enflammer.
- Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement et essuyez toutes éclaboussures laissées dans la cavité du four. Le fait de ne pas garder votre four propre peut entraîner une détérioration de la surface, affectant ainsi la durée de vie du four et, éventuellement, causant un risque de danger.

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- N'utilisez pas le four à micro-ondes si les joints d'étanchéité de la porte ou toute autre pièce sont endommagés. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Faire sécher la nourriture ou les vêtements, réchauffer les maniques, éponges, chiffons humide ou autres peut causer un risque de blessure, de brûlure ou d'incendie.
- Avant de préparer et de faire cuire les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous d'utiliser des contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes. Surveillez en tout temps les aliments ou les liquides qui chauffent ou cuisent dans le four à micro-ondes pour éviter que lesdits contenants ne prennent feu.
- Afin d'assurer une bonne rotation du plateau et une cuisson uniforme des aliments, les contenants et/ou assiettes compatibles au micro-ondes ne doivent pas dépasser la largeur du plateau tournant en verre.
- Ne chauffez pas les liquides ou aliments dans un contenant fermé hermétiquement, car il pourrait exploser.
- Certains contenants et/ou assiettes peuvent sembler compatibles au micro-ondes, mais peuvent être recouverts d'un vernis qui absorbe l'énergie des micro-ondes, surchauffe et peut même faire craquer le contenant, empêchant ainsi les aliments de chauffer ou de cuire.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides directement sur le plateau de verre. Mettez-les dans un contenant compatible au micro-ondes que vous déposerez sur le plateau tournant.
- Ne faites pas chauffer ou cuire les aliments et/ou liquides dans des contenants en plastique ou en papier (sacs), à moins que ceux-ci soient certifiés compatibles au micro-ondes par le fabricant. Cela évitera un risque d'explosion ou d'incendie.
- Des agrafes ou attaches métalliques doivent être retirées de l'emballage, car elles pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier recyclé ou d'essuie-tout lors de la cuisson, car le papier recyclé peut contenir de fines particules métalliques ou autres impuretés qui pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de contenants ou ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes, car ils pourraient provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier aluminium de qualité alimentaire dans le four à micro-ondes, car il pourrait provoquer des étincelles et/ou s'enflammer.
- Assurez-vous d'avoir retiré les couvercles ou bouchons des plats contenant les aliments et/ou liquides avant de les mettre dans le four à micro-ondes.
- Retirez les couvercles ou bouchons des biberons et petits pots pour bébé avant de les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Pour éviter les risques de brûlure, remuez le contenu ou agitez délicatement le récipient et vérifiez la température avant de servir.
- Assurez-vous toujours d'avoir vérifié la température des boissons ou aliments réchauffés ou cuits dans le four à micro-ondes avant de les consommer ou les servir, particulièrement pour les enfants, les personnes handicapées ou âgées.

- Les boissons ou liquides chauffés dans le four à micro-ondes peuvent parfois bouillir à retardement. Soyez très prudent lorsque vous manipulez des récipients contenant des boissons ou liquides bouillants.
- Ne faites pas cuire de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins qu'un tel usage soit spécifié sur l'emballage. Il peut arriver que des grains de maïs non éclatés surchauffent et brûlent lors de la cuisson. N'ajoutez pas d'huile, à moins d'indication contraire du fabricant. Ne faites pas cuire le maïs soufflé plus longtemps que la durée indiquée sur l'emballage (la durée ne devrait pas excéder 3 minutes). Un temps prolongé peut causer des brûlures ou un risque d'incendie.
- Ne faites pas cuire d'aliments enrobés d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huitres, etc.) sans avoir préalablement percé cette membrane à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile similaire.
- Les œufs entiers ou à la coque ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans le four à micro-ondes, car ils peuvent exploser durant ou à la fin de la cuisson, ou après les avoir retirés du four.
- Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse dans le four à micro-ondes, car l'huile et/ou le four pourraient surchauffer ou s'enflammer.
- Si vous constatez la présence de fumée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez-le. Gardez la porte fermée pour contenir les flammes.
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à micro-ondes d'autres façons que celles décrites dans le livret d'instructions.
- Avant d'utiliser des ustensiles, assurez-vous qu'ils sont adaptés au four à micro-ondes.
- Ne débranchez pas le four à micro-ondes en tirant sur le cordon.
- Enroulez le cordon sans trop le tendre lorsque vous rangez le four à micro-ondes. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- Surveillez le four à micro-ondes lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en verre, en raison de la possibilité d'inflammation.
- La vitre du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire que le verre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle tombe ou est heurtée très fort, elle peut se briser ou s'affaiblir et éventuellement se craqueler en minuscules parcelles sans cause apparente.

### **ATTENTION**

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

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

- Ne mettez aucun objet entre la porte et l'embrasure de porte.
- Seul le personnel d'entretien d'un Centre de service autorisé Breville est habilité à exécuter des réparations ou réglages qui impliqueraient le retrait du couvercle du four à micro-ondes.

## **ATTENTION**

### **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE**

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

## **ATTENTION**

*Si la porte ou les joints d'étanchéité sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce qu'il soit réparé par un personnel qualifié.*

## **ATTENTION**

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

**⚠ ATTENTION**

*Les enfants pourront utiliser le four à micro-ondes sans surveillance uniquement s'ils ont reçu toute l'information nécessaire pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et comprennent les risques d'une mauvaise utilisation.*

**⚠ ATTENTION**

*Ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car cela pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas obstruer et altérer le dispositif de verrouillage.*

**⚠ ATTENTION**

*Ne placez aucun objet entre la surface avant du four et la porte, et ne laissez jamais des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.*

**⚠ ATTENTION**

*Il est dangereux pour toute personne autre que le personnel d'un Centre autorisé de service Breville de procéder aux opérations de réglage ou de réparation comportant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*

**⚠ DANGER**

*Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes durant et après l'usage.*

**⚠ DANGER**

*Si vous ne maintenez pas votre appareil propre, la surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie du produit et, le cas échéant, causer un risque de danger.*

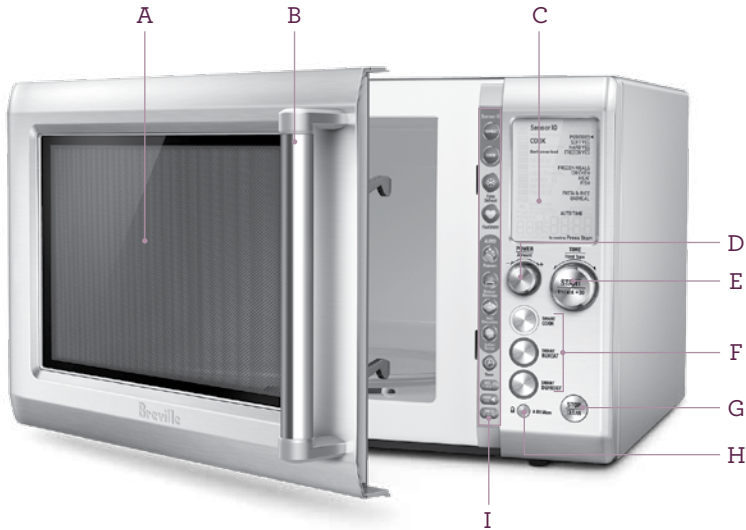
SPÉCIFICATIONS	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	120V, 60Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1500W
PUISSANCE DE CUISSON*	1100W
DIMENSION EXTÉRIEURES (L x P x H)	5¾ inch x 460cm x 31cm (20,5" x 18" x 12")
DIMENSIONS TOTALES DE LA CAVITÉ (L x P x H)	33cm x 33cm x 23cm (13" x 13" x 9")
POIDS NET	Environ 15,9 kg (35 lb)
CAPACITÉ DU FOUR	1, 2 pi. cu (34 litres)

\* Procédure d'essai de la CEI

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

**FAITES LA CONNAISSANCE**

de votre produit Breville



- A. PORTE VITRÉE**
- B. POIGNÉE DE LA PORTE**
- C. GRAND ÉCRAN ACL**
- D. CADRAN AMOUNT (QUANTITÉ)**  
Tournez le cadran pour régler la puissance, le poids et la quantité correspondant au type d'aliments sélectionné.
- E. BOUTON DE DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30 & CADRAN DE TYPE D'ALIMENTS/TEMPS**  
Chaque pression du bouton ajoute 30 secondes à la puissance 100%. Tournez le cadran pour choisir le type d'aliments ou le temps.
- F. BOUTONS DE CUISSON, RÉCHAUFFAGE & DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE**  
Choisissez parmi une variété de types d'aliments avec niveaux prédéterminés de temps et de puissance selon le poids sélectionné.
- G. BOUTON STOP | CLEAR (ARRÊTER/ANNULER)**  
Appuyez une fois pour mettre en pause sans annuler le programme. Appuyez deux fois pour annuler.
- H. BOUTON A BIT MORE<sup>MC</sup> (UN PEU PLUS)**  
Appuyez une fois pour prolonger le temps de cuisson. Maintenez enfoncé 3 secondes pour activer le verrouillage pour enfants.
- I. PANNEAU DE RACCOURCIS**  
Consultez la section Fonctionnement pour plus de détails.



# ASSEMBLAGE

de votre produit Breville

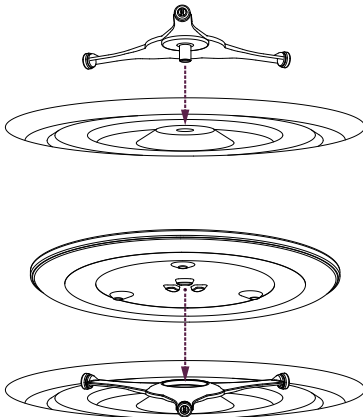
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

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



### INSTALLATION

1. Choisissez une surface plane avec suffisamment d'espace tout autour pour permettre un bon fonctionnement des événements d'entrée et/ou de sortie. Le four à micro-ondes s'endommagera si les événements sont bloqués.
2. L'arrière du micro-ondes doit être placé contre le mur. Un espace d'au moins 20 cm (8 po) est requis entre le micro-ondes et les murs adjacents.
3. Branchez votre micro-ondes dans une prise électrique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette signalétique.

#### NOTE

Laissez un espace d'au moins 30 cm (12 po) au-dessus du micro-ondes.

Ne retirez pas les pieds situés sous le micro-ondes.

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

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

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



**⚠ ATTENTION**

*N'installez pas le four à micro-ondes sur la cuisinière ou tout autre appareil chauffant. L'installation du four sur ou près d'une source de chaleur peut l'endommager et ainsi annuler la garantie.*

**⚠ ATTENTION**

*Ne plongez pas le four à micro-ondes, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.*

**⚠ ATTENTION**

*Vérifiez si le four est endommagé, la porte mal alignée ou crochie, les joints de porte ou les surfaces d'étanchéité endommagées, les charnières et loquets brisés ou desserrés et la porte ou l'intérieur bossés. Si de tels dommages apparaissent, ne faites pas fonctionner l'appareil et contactez le Service aux consommateurs de Breville.*

# FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE - AFFICHAGE DE 12 HEURES

Appuyez sur SET CLOCK sur le panneau de raccourcis.



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



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



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



### NOTE

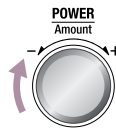
Si vous omettez d'appuyer sur START pour confirmer les heures ou les minutes, le micro-ondes confirmera automatiquement votre sélection après 1 minute.

## RÉGLAGE DE VOLUME DU SIGNAL SONORE

Appuyez sur BEEP VOL sur le panneau de raccourcis.



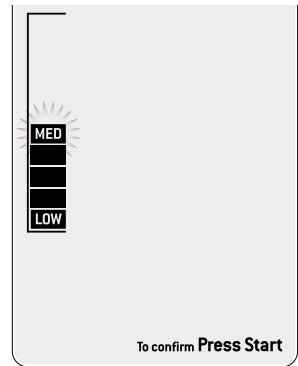
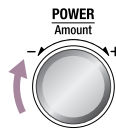
Le volume par défaut est LOW (bas).



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



OR



Continuez de tourner le cadran AMOUNT ou appuyez sur BEEP VOL sur le panneau de raccourcis jusqu'au volume de signal sonore désiré. Pressez le bouton START pour confirmer.

### NOTE

Chaque position fera entendre le volume de signal sélectionné.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

### NOTE

Si vous omettez d'appuyer sur **START** pour confirmer le volume du signal sonore, le micro-ondes confirmera automatiquement votre sélection après 1 minute.

### RÉGLAGE DE CONVERSION DES UNITÉS DE POIDS

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

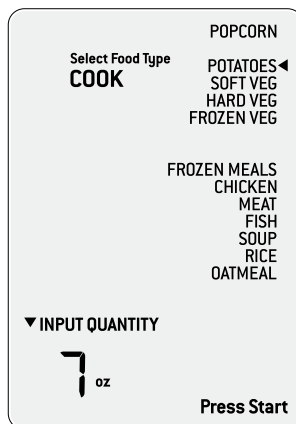
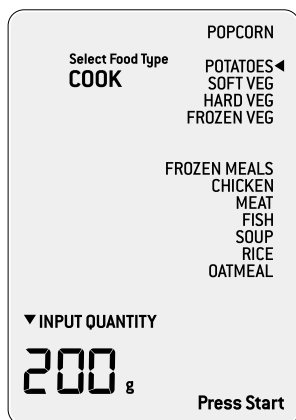
**UNITS**  
g OR OZ

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

### NOTE

Lorsque le poids apparaît sur l'écran, tel qu'illustré ci-après au réglage **SMART COOK POTATOES**, soit 200 g, vous n'avez qu'à appuyer sur **UNITS** sur le panneau de raccourcis pour convertir 200 grammes en 7 onces.

**UNITS**  
g OR OZ x 1



### RÉGLAGE DU VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Pressez et tenez enfoncé le bouton **A BIT MORE<sup>MC</sup>** durant 3 secondes. Le symbole de verrouillage pour enfants apparaîtra sur l'écran **ACL**. L'heure sera aussi affichée, si l'horloge est activée.



**PRESSEZ & TENEZ**  
**3 SECONDES**



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

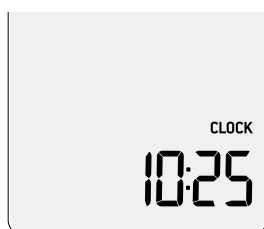
## STANDBY (VEILLE)

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



Mode STANDBY (veille) quand l'horloge n'est pas réglée.

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



Mode STANDBY (veille) lorsque l'horloge est réglée.

Pour 'réveiller' le micro-ondes:

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

## MINUTERIE INDÉPENDANTE

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

### Réglage du compte à rebours

Appuyez sur TIMER sur le panneau de raccourcis.



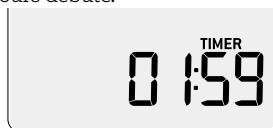
Le temps par défaut est 00:00.



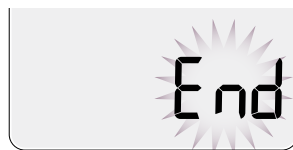
Les chiffres clignotent pour indiquer qu'ils peuvent être ajustés. Tournez le cadran START pour régler le temps désiré en secondes, minutes et heures, puis pressez le bouton START pour débiter.



Le compte à rebours débute.



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



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

### Réglage du compte progressif

Appuyez sur TIMER sur le panneau de raccourcis.



Le temps par défaut est 00:00.



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



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



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



### NOTE

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

### RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA PUISSANCE

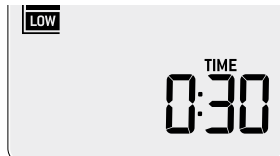
Pour sélectionner le temps et le niveau de puissance de votre choix, il suffit de tourner les cadrans TIME (temps) et AMOUT (quantité).

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

10 niveaux de puissance sont disponibles.

### TOURNER LE CADRAN TIME (TEMPS)

Tournez le cadran TIME pour régler le temps.

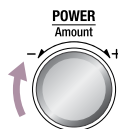


Le temps par défaut est 30 secondes.

### TOURNER LE CADRAN AMOUNT (QUANTITÉ)

Tournez le cadran AMOUNT en sens horaire.

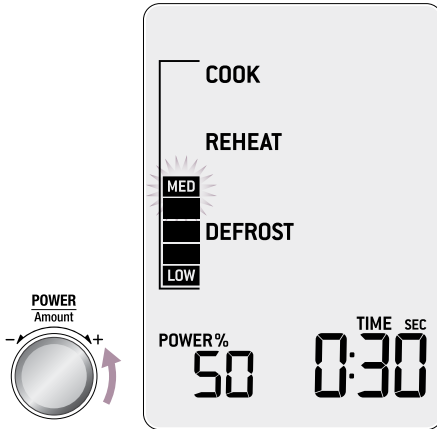
Lorsque le cadran AMOUNT est tourné en sens horaire, HIGH clignotera et 100% POWER sera affiché.





## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

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



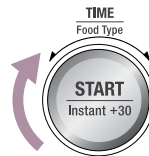
### RÉGLAGE DE PUISSANCE DYNAMIQUE (RÉGLAGES INTELLIGENTS & RÉGLAGES DES RACCOURCIS)

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

Pressez le bouton SMART REHEAT;



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

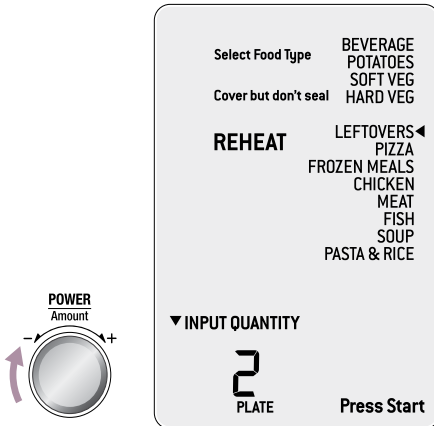


En tournant le cadran TIME/FOOD TYPE, la flèche se déplace et pointe vers le type d'aliments sélectionné. Dans le cas illustré ici, LEFTOVERS (restes) est sélectionné.

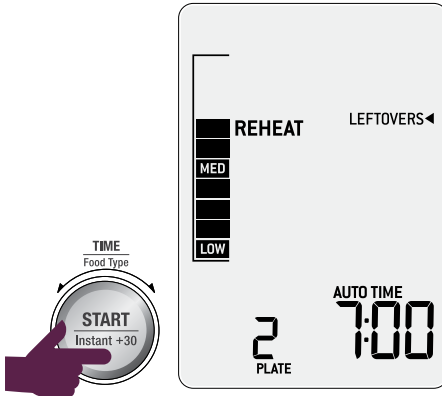


## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

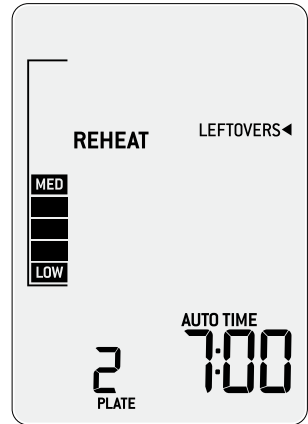
Une fois que vous aurez choisi le type d'aliments, tournez le cadran AMOUNT pour déterminer la quantité ou le poids.



Appuyez sur START pour débuter le réchauffage.



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



### NOTE

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

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

### DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30

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

### LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

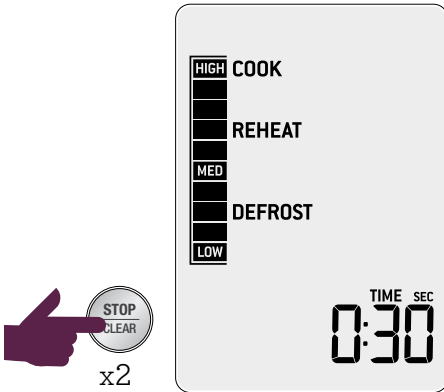
À la fin d'un cycle de cuisson, le micro-ondes bipera 3 fois et le mot 'End' clignotera sur l'écran ACL. Il restera affiché durant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.



## STOP/CLEAR (ARRÊTER/ANNULER)

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

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

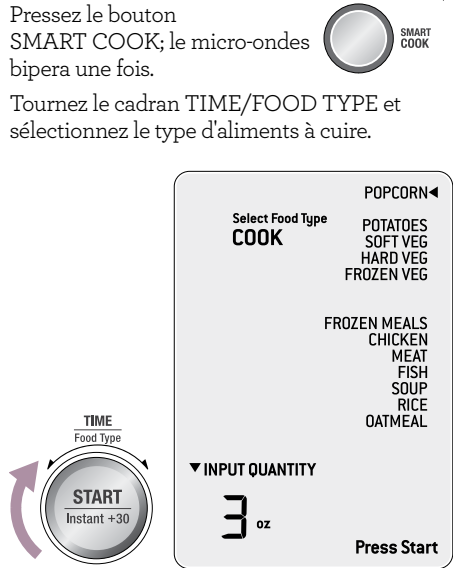


## CUISSON INTELLIGENTE

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

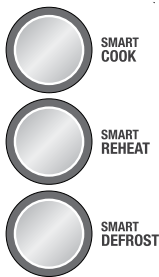
Pressez le bouton SMART COOK; le micro-ondes bipera une fois.

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



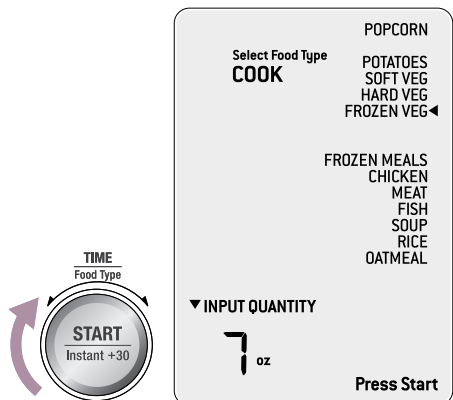
## RÉGLAGES INTELLIGENTS

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



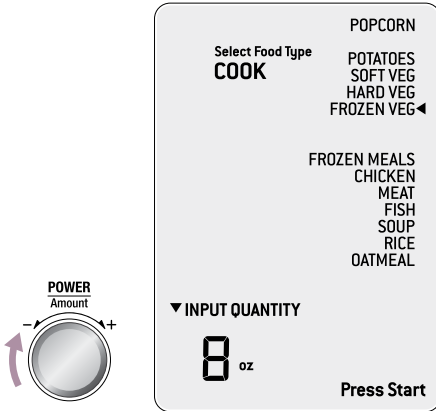
Sélectionnez le type d'aliments parmi les plus fréquents, entrez le poids et appuyez sur START. Le micro-ondes réglera automatiquement le temps et le niveau de puissance selon le poids sélectionné, sans que vous ayez à les programmer.

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

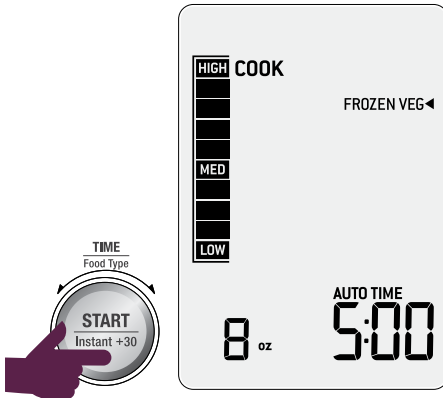


## FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE CUISSON INTELLIGENTE

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



Appuyez sur START pour débuter la cuisson.



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

### NOTE

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

### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Les aliments doivent cuire dans un contenant compatible aux micro-ondes, soit en plastique, en verre ou en céramique.
- Couvrez toujours le contenant avec un couvercle de plastique compatible aux micro-ondes, du papier essuie-tout ou une pellicule plastique allant au micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez une pellicule plastique, laissez la vapeur s'échapper en laissant une ouverture sur le dessus. Pour ce faire, couvrez et scellez les bords puis, à l'aide d'un couteau, faites des fentes sur le dessus pour laisser échapper la vapeur.
- Les aliments humides cuiront plus uniformément dû au rayonnement des micro-ondes chauffant les molécules d'eau plus rapidement. Ajoutez environ 1 c. à soupe d'eau par 100 g (3,5 oz) d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments plus épais, comme le brocoli ou la partie plus charnue des pilons de poulet, sur le pourtour du plateau tournant. Cela permet aux micro-ondes de mieux pénétrer les aliments lors de la cuisson.
- Il est important de remuer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Les micro-ondes ne pénétreront qu'à 2,5 cm de profondeur. Le fait de tourner les aliments assurera une cuisson uniforme.

- Remuez les aliments tels que les ragoûts et les soupes de l'extérieur vers le centre, pour favoriser une distribution uniforme de la chaleur. Cependant, il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- Les petits morceaux d'aliments cuisent plus rapidement que les gros. Faites cuire ensemble les morceaux de taille et de forme similaires pour assurer une cuisson uniforme.
- Laissez reposer la nourriture après l'avoir retirée du micro-ondes. Gardez le couvercle et laissez reposer environ 5 minutes. À noter, le temps de repos dépendra de la densité et de la surface des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle ou la pellicule plastique des aliments cuits au micro-ondes. De la vapeur peut s'accumuler et causer de sérieuses brûlures à la figure ou aux mains.

### **Pommes de terre**

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

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

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

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

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

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

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

### **Légumes tendres**

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

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

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

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

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

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

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

### Légumes durs

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

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

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

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

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

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

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

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

### Légumes congelés

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

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

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

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

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

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

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

### Mets congelés

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

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

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

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

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

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

Remuez toujours de l'extérieur vers le centre.

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

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

### Poulet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Viande

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

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

Mettez dans un contenant compatible aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

### Poisson

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

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

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

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

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

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

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

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



### Riz

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

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

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

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

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

Voir le tableau de riz sur cette page.

Pesez le riz avec précision et lavez-le à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne limpide.

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

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

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

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

Pressez le bouton START.

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

Remuez et servez.

### Tableau de riz

RIZ	EAU	PORTIONS
½ tasse	¾ tasse	1-2
1 tasse	1½ tasse	2-4
1½ tasse	2¾ tasses	3-5
2 tasses	3 tasses	4-6

### Farine d'avoine

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

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

Il convient aux flocons à cuisson rapide.

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

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

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

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

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

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

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

Ne pas couvrir.

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

Pressez le bouton START.

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

### Tableau de flocons d'avoine

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

## Soupe

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

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

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

Choisissez un bol profond allant au micro-ondes.

Voir les tableaux Soupe à la courge musquée et de potage parmentier aux pages 86 et 87 respectivement, pour la marche à suivre et les quantités.

## SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE

### MARCHE À SUIVRE

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

### Tableau de Soupe à la courge musquée

#### Équivalence pour quantités différentes

AMOUNT	BUTTER/OIL	ONION*	POTATO**	BUTTERNUT SQUASH**	CHICKEN STOCK	SERVES
2 cups	1 tablespoon	¼ cup	4oz	1 cup	1 cup	1-2
3 cups	2 tablespoons	½ cup	5oz	1½ cups	1½ cups	3-4
4 cups	2 tablespoons	½ cup	6oz	2 cups	2 cups	4-5
5 cups	2 tablespoons	¾ cup	7oz	2½ cups	2½ cups	5-6
6 cups	3 tablespoons	1 cup	8oz	3 cups	4 cups	6-7

\* finely chopped

\*\* finely diced

## POTAGE PARMENTIER

### MARCHE À SUIVRE

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

### Tableau de Potage parmentier

#### Équivalence pour quantités différentes

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

\* finely chopped

\*\* finely diced

# FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

## RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

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

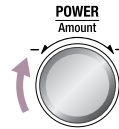
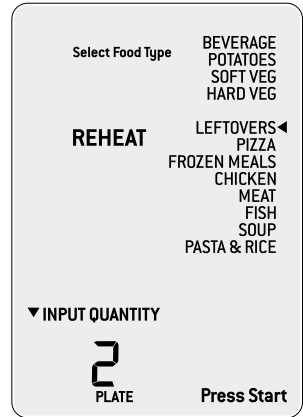
Le réglage SMART REHEAT réchauffera les aliments à la température requise à tout coup.

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



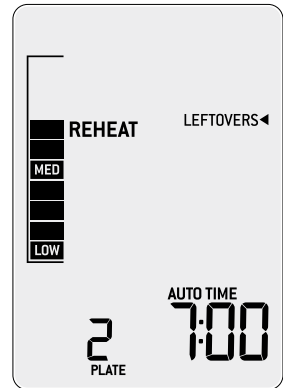
Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour sélectionner le type d'aliments.

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



Appuyez sur START pour débuter le réchauffage.

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



Tous les aliments non sélectionnés (FOOD TYPES), les messages PRESS START et INPUT QUANTITY ne seront plus affichés sur l'écran ACL. Le temps (AUTO TIME) apparaîtra et le compte à rebours débutera.

### NOTE

Pendant le cycle de réchauffage, le temps peut être augmenté ou diminué. Le fait d'ajuster le temps de réchauffage n'affectera aucunement le poids et la quantité sélectionnés.

### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

#### Boissons

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

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

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

Sachez que les boissons surchauffées peuvent brûler.

#### Pommes de terre

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

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

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

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

#### Légumes tendres

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

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

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

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

#### Légumes durs

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

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

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

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

### Pizza

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

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

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

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

Si vous utilisez une plaque à pizza trouée, préchauffez la plaque au four à 100% durant 3 minutes.

Déposez les tranches de pizza sur la plaque trouée et utilisez le réglage SMART REHEAT PIZZA pour choisir le temps de cuisson.

### Mets congelés

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

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

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

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

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

Remuez toujours de l'extérieur vers le centre.

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

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

### Poulet

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

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

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

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

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

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

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

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

### Viande

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

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

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

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

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

### Poisson

Ce réglage sert à réchauffer le poisson déjà cuit.

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

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

Disposez le poisson en une seule couche dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes, d'un essuie-tout ou d'une pellicule plastique trouée allant au micro-ondes.

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

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

### Restes d'aliments

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

Une assiette d'aliments équivaut à 300 g.

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

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

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

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

### Pâtes et riz

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

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

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

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

### Soupe

Ce réglage sert à réchauffer la soupe sortie directement du réfrigérateur (environ 5°C/40°F).

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

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

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



## FONCTIONNEMENT DU RÉGLAGE DE DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

### DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

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

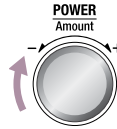
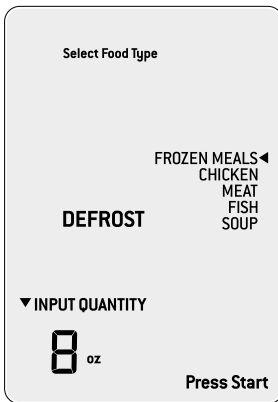
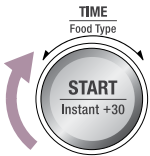
Pressez le bouton SMART DEFROST pour entrer le réglage de décongélation.



Le four à micro-ondes bipera une fois.

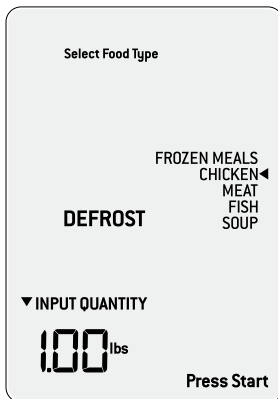
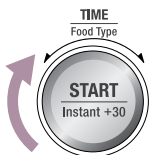
Tournez le cadran TIME/FOOD TYPE pour sélectionner le type d'aliments.

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



Appuyez sur START pour débiter la décongélation.

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



Tous les aliments non sélectionnés (FOOD TYPES), les messages PRESS START et INPUT QUANTITY ne seront plus affichés sur l'écran ACL. Le temps (AUTO TIME) apparaîtra et le compte à rebours débutera.

### NOTE

Pendant la décongélation, le temps peut être augmenté ou diminué. Le fait d'ajuster le temps de décongélation n'affectera aucunement le poids et la quantité sélectionnés.

### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Le temps de décongélation s'applique aux aliments parfaitement congelés qui ont été dans le congélateur au moins 24 heures et maintenus à une température de  $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$  ou moins.
- Lorsque vous congelez de la viande, du poulet et du poisson, utilisez une pellicule plastique, un sac ou des contenants de bonne qualité.
- Congelez toujours la viande en une seule couche d'au plus 2 cm d'épaisseur.
- Pour pouvoir facilement séparer la viande, comme les morceaux de poulet ou les steaks, insérez une feuille de papier ciré ou une pellicule plastique entre chaque couche.
- Pour de meilleurs résultats, façonnez au préalable la viande hachée en un beigne.
- Assurez-vous d'avoir enlevé l'air et bien scellé les aliments.
- Identifiez le genre d'aliments, les coupes de viande, la date et le poids.
- Même après le cycle de décongélation, certains aliments peuvent être gelés au centre après les avoir retirés du micro-ondes. Laissez reposer 5-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement dégelés.
- Enveloppez les extrémités des côtelettes, steaks ou poulet avec du papier aluminium pour les empêcher de trop cuire.
- Disposez les aliments en une seule couche en plaçant les parties les plus minces au centre et les plus épaisses tout autour du plateau tournant.

- Retirez tout matériel d'emballage des aliments congelés. Si l'emballage ne se défait pas facilement, faites dégeler 3 minutes en utilisant le réglage TIME DEFROST, retirez l'emballage et poursuivez avec le réglage SMART DEFROST.

### Poulet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Viande**

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

Il est important que la viande congelée n'excède pas 2 cm ( $\frac{3}{4}$  po) d'épaisseur.

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

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

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

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

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

### **Poisson**

Le réglage SMART DEFROST FISH est programmé pour dégeler lentement les filets de poisson sans chauffer ou cuire les extrémités.

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

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

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

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

### **Mets congelés**

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

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

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

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

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

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

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

## A BIT MORE<sup>MC</sup> (UN PEU PLUS)

### Soupe

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

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

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

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

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

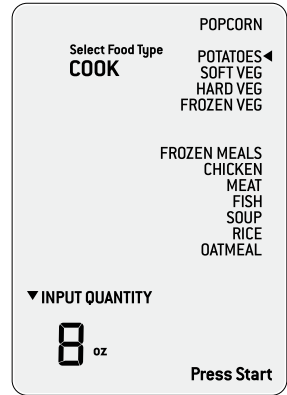
Choisissez parmi les réglages SMART REHEAT pour réchauffer la soupe à la température requise.

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

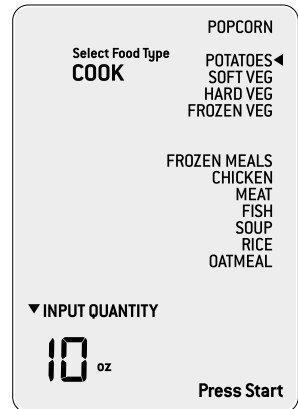
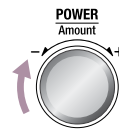
### BOUTON A BIT MORE<sup>MC</sup> (UN PEU PLUS)

Utilisez la fonction A BIT MORE<sup>MC</sup> lorsque la cuisson est terminée mais que vos aliments ne sont pas assez cuits ou chauds.

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



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



### Par exemple:

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



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

### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

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

#### À faire

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

#### À éviter

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

#### Pommes de terre

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

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

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

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

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

#### Légumes tendres

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

Les légumes tendres doivent avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (16 oz).

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

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

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

#### Légumes durs

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

Les légumes durs à cuire doivent avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (16 oz).

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

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

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

### Légumes congelés

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

Les légumes congelés doivent avoir un poids minimal de 180 g/6 oz) et maximal de 480 g (16 oz).

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

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

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

### Pizza congelée

Ce réglage sert à réchauffer les pointes de pizza congelées sorties directement du congélateur (environ -18°C/0°F).

La pizza doit avoir un poids minimal de 180 g (6 oz) et maximal de 360 g (12 oz).

Déposez un papier essuie-tout sur le plateau tournant et séparez les pointes de pizza, si possible.

Disposez la partie épaisse de la pizza vers l'extérieur du plateau tournant.

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

### Poulet

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

Les morceaux de poulet doivent avoir un poids minimal de 240 g (8 oz) et maximal de 720 g (25 oz).

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

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

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

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

### Viande

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

La viande hachée devrait avoir un poids minimal de 240 g (8 oz) et maximal de 720 g (25 oz).

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

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

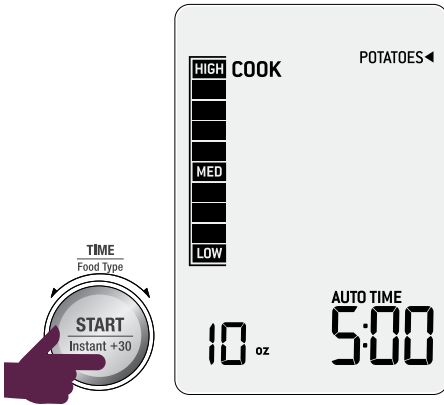
À mi-temps du programme SENSOR COOK, faites une pause et brisez les morceaux de viande hachée.

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

Égoutter la viande après la cuisson.

## A BIT MORE<sup>MC</sup> (UN PEU PLUS)

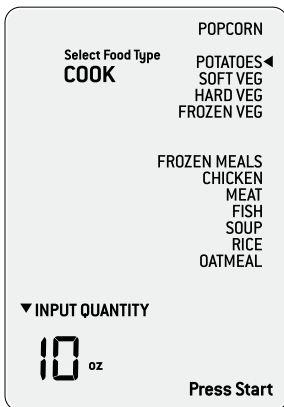
4. Pressez START pour débiter la cuisson.



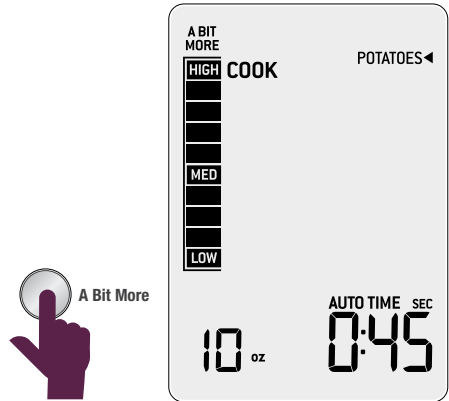
5. Fin du cycle de cuisson.



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



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



### NOTE

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

Le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être utilisé après n'importe quel réglage.

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

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

### NOTE

Si vous pressez le bouton A BIT MORE<sup>MC</sup> durant le processus de réchauffage, le temps sera prolongé. Le temps ajouté variera selon le réglage.

### SENSOR IQ (CAPTEUR IQ)

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

REHEAT

COOK

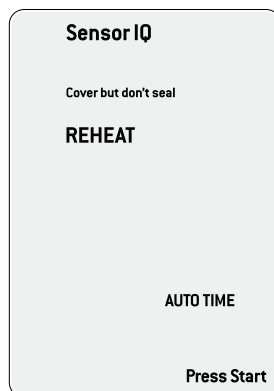
### SENSOR REHEAT (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

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

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

REHEAT

4. Appuyez sur START pour activer SENSOR REHEAT.

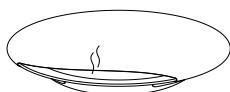
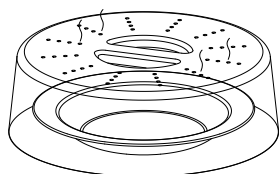


### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Tous les aliments doivent être précuits et à une température d'au moins 5°C (40°F).
- Ce réglage est recommandé pour les aliments qui peuvent être brassés, comme les currys, les ragoûts ou les soupes.
- Utilisez toujours un plat de format approprié (environ  $\frac{3}{4}$  plein).
- Couvrez avec un couvercle pour micro-ondes, un papier essuie-tout ou une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.
- Remuez les aliments après les avoir retirés du micro-ondes.
- Pour parachever la cuisson, laissez les aliments reposer 5 minutes au sortir du four.

### NOTE

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



### À faire

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



## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

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

### À éviter

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

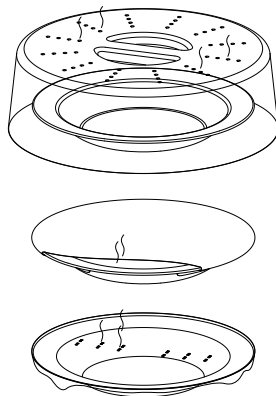
### SENSOR COOK (CAPTEUR DE CUISSON)

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

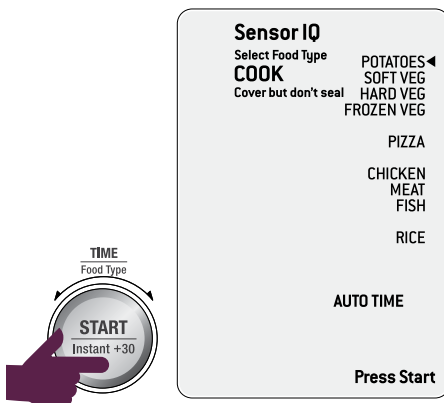
1. Ouvrez la porte et pressez le bouton **SENSOR IQ COOK** sur le panneau de raccourcis.
2. Tournez le cadran **TIME/FOOD TYPE** pour sélectionner le type d'aliments.
3. Il n'est pas nécessaire d'entrer le poids, car le **SENSOR IQ COOK** détecte l'humidité dégagée et calcule le temps en conséquence.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

### NOTE

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



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



### Poisson

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

Le poisson doit avoir un poids minimal de 120 g (4 oz) et maximal de 480 g (16 oz).

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

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

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

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

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

### Riz

Ce réglage convient à tous les types de riz.

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

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

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


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

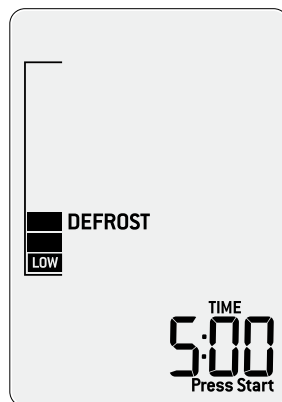
Couvrez d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une pellicule plastique perforée allant au micro-ondes.

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

### TEMPS DE DÉCONGÉLATION

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


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

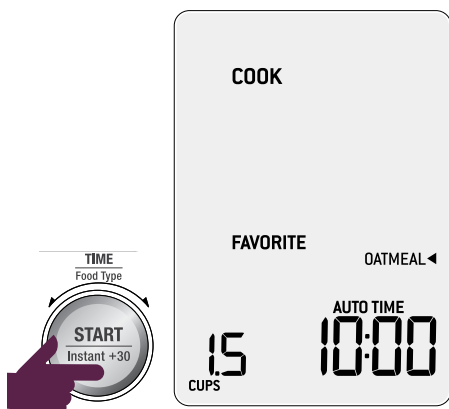


### FAVORIS

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

À la simple pression d'un bouton, votre programme favori peut se répéter d'une fois à l'autre.

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




### NOTE

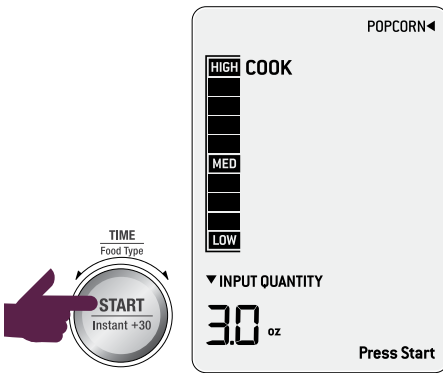
Le micro-ondes gardera en mémoire ce réglage pour un usage futur. En pressant le bouton FAVORITE, vous verrez votre réglage favori affiché sur l'écran ACL. Pour modifier ce réglage en tout temps, répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus.


## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

### Maïs soufflé

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

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




COMMON BAG(BAG UNFOLDED)	POIDS D'UN SAC NORMAL	POIDS DANS LE MICRO-ONDES
	25g	25g
	100g	100g
	3 oz	3 oz

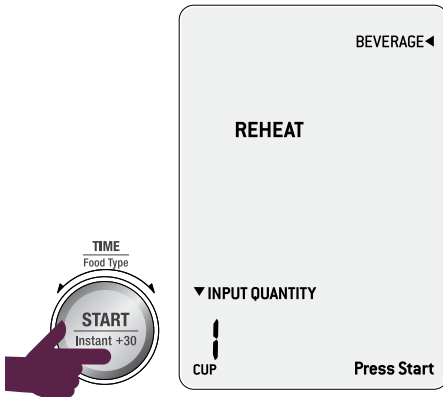
## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

### Réchauffer les boissons

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

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

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




### Faire fondre le chocolat

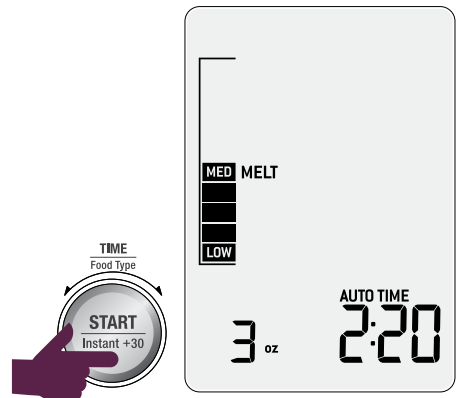
À la simple pression d'un bouton, ce réglage vous permet de faire fondre le chocolat sans le surchauffer ou le saisir.

#### NOTE

Ce réglage convient exclusivement au chocolat noir.

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

1. Ouvrez la porte et pressez le bouton MELT CHOCOLATE sur le panneau de raccourcis. 
2. Tournez le cadran AMOUNT pour sélectionner le poids et pressez le bouton START pour activer le programme.
3. À mi-temps du programme, un signal sonore se fera entendre et STIR/TURN FOOD clignotera.
4. Ouvrez la porte et pressez le bouton STOP/CLEAR pour faire une pause. Remuez le chocolat, refermez la porte et pressez le bouton START pour terminer le cycle.



#### NOTE

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


## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE RACCOURCIS

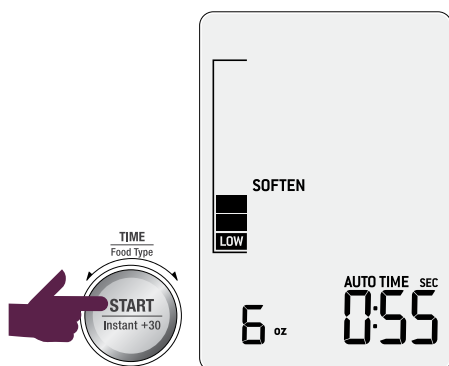
### Ramollir le beurre

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

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

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

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



### NOTE

Le beurre sera assez mou pour y insérer un doigt au centre, mais ne doit pas être fondu.

# TRUCS & ASTUCES

## INTRODUCTION À LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques similaires aux ondes de radiodiffusion. Au lieu d'être converties en ondes sonores, comme dans une radio ou un téléphone mobile, elles sont transformées en source de chaleur pour chauffer les aliments de l'intérieur.
  - Les molécules d'eau, de gras ou de sucre contenues dans les aliments réagissent à l'énergie fournie par les micro-ondes et cuisent les aliments. Cette énergie, absorbée par les aliments, fait vibrer rapidement les molécules. Ce mouvement crée une friction qui réchauffe les aliments et les cuit.
  - L'énergie n'est pas distribuée également à l'intérieur du micro-ondes. Pour assurer une cuisson uniforme, le plateau tourne constamment durant la cuisson.
  - La cuisson au micro-ondes se fait tout en fraîcheur, puisque seuls les aliments se réchauffent et non l'air ambiant.
  - Les micro-ondes sont sécuritaires et économisent jusqu'à 50% d'énergie.
  - Comme le four à micro-ondes ne nécessite aucun préchauffage, la cuisine reste fraîche. De plus, la cuisson génère moins d'odeur et réduit le nettoyage.
  - Le four à micro-ondes cuit les aliments rapidement et favorise même la cuisson de certains aliments qui gardent leur saveur et leur texture, comme les filets de poisson, les fruits tendres, les légumes et les gâteaux à faible teneur en gras.
  - Dans le four à micro-ondes, la chaleur est produite à l'INTÉRIEUR des aliments, comparativement aux autres méthodes de cuisson conventionnelles où la chaleur est transférée de l'EXTÉRIEUR par convection ou rayonnement.
- L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments à une profondeur d'environ 25 mm. Pour les aliments de petite taille, comme les œufs, l'énergie pénètre au centre, provenant de tous les côtés. Pour les plus gros aliments, l'énergie distribue la chaleur sur les rebords, puis rejoint le centre par conduction, comme dans la cuisson traditionnelle.

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

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

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



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

## USTENSILES POUR MICRO-ONDES

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

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

### ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Débranchez le four à micro-ondes avant de le nettoyer.
- Gardez l'intérieur du four à micro-ondes propre. Si des éclaboussures ou liquides se sont répandus sur les parois internes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé, si l'intérieur est très sale. Évitez d'utiliser des nettoyants en aérosol, car ils pourraient tacher, marquer ou ternir la surface de la porte.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide. Pour ne pas endommager les pièces de fonctionnement du four à micro-ondes, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les événements à l'intérieur du four.
- Nettoyez fréquemment la porte, les hublots de chaque côté des joints de porte et les pièces adjacentes à l'aide d'un chiffon humide, pour en dégager les éclaboussures ou déversements. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- Évitez que l'eau n'entre en contact avec le panneau de commande. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage, laissez la porte du micro-ondes ouverte pour éviter de mettre l'appareil sous tension accidentellement.
- Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du micro-ondes, essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité ou si le four fonctionne dans un environnement très humide. Cela est normal.
- Il sera nécessaire, à l'occasion, de retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le à l'eau courante et séchez-le parfaitement.
- L'entraîneur de plateau et la base du four à micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement pour assurer une bonne rotation du plateau et éviter des bruits ennuyeux. Essuyez la base du four avec un chiffon doux et humide. L'entraîneur de plateau peut être lavé à l'eau savonneuse, rincé à l'eau courante et séché correctement. Après avoir retiré l'entraîneur de plateau pour le nettoyer, assurez-vous de bien le remettre en place.
- Pour éliminer les odeurs dans le four à micro-ondes, mélangez 1 tasse d'eau et le jus d'un citron et versez cette solution dans un bol allant au micro-ondes. Chauffez à la puissance 100% durant 5 minutes. Essuyez l'intérieur du four et séchez bien avec un chiffon doux et sec.
- Quand il sera nécessaire de remplacer la lumière du four, veuillez contacter un Centre de service autorisé Breville pour la ce faire.
- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères; apportez-le dans un centre de récupération de votre municipalité.
- Avant de ranger votre micro-ondes, pressez le bouton STOP/CLEAR puis débranchez-le. Assurez-vous au préalable qu'il est parfaitement refroidi, propre et sec. Fixez l'entraîneur de plateau et le plateau tournant et fermez la porte. Ne placez aucun objet sur le dessus. Rangez le four à micro-ondes sur ses pieds.

### AVANT D'APPELER LE CENTRE DE SERVICE

- Assurez-vous que le four est bien branché. S'il ne l'est pas, débranchez-le, attendez 10 minutes et rebranchez-le correctement.
- Vérifiez qu'aucun fusible n'a sauté ou déclenché le disjoncteur principal. Si tout fonctionne normalement, vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
- Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée et que le verrou de sécurité est bien enclenché. Sinon, l'énergie des micro-ondes ne circulera pas dans le four.

#### NOTE

Si aucune de ces recommandations ne rectifie la situation, contactez un Centre de service autorisé Breville. **NE TENTEZ PAS** d'ajuster ou de réparer vous-même le four.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE	
<b>Le four à micro-ondes crée de l'interférence avec le téléviseur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La réception des radio/télécommunications peut être gênée par le fonctionnement du micro-ondes, tout comme la balayeuse, le mélangeur, etc. qui peuvent parfois causer de l'interférence.</li> </ul>	
<b>L'éclairage du micro-ondes diminue.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le four à micro-ondes fonctionne à une basse puissance, la lumière peut baisser d'intensité.</li> </ul>	
<b>La vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud se dégage des événements.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque l'appareil fonctionne, il produit de la vapeur qui, en majorité, sort par les événements. Cependant, il peut y en avoir autour de la porte.</li> </ul>	
PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE	PROBLÈME POSSIBLE
<b>Le four à micro-ondes ne démarre pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon d'alimentation non branché.</li> <li>Fusible sauté ou problème de disjoncteur.</li> <li>Prise de courant défectueuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et rebranchez le cordon.</li> <li>Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.</li> <li>Demandez à un électricien de vérifier si la prise de courant fonctionne normalement.</li> </ul>
<b>Le four à micro-ondes ne chauffe pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte n'est pas bien fermée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous de bien fermer la porte.</li> </ul>
<b>Le plateau tournant fait du bruit quand l'appareil fonctionne.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'entraîneur de plateau n'est pas bien assemblé ou doit être nettoyé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez-le ou nettoyez-le, si nécessaire.</li> </ul>



