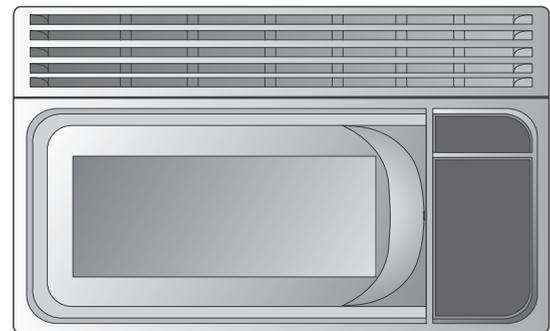


**SAMSUNG**

# Four à micro-ondes

**Guide d'utilisation**

**SMH3150**



# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (A) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.
- (B) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.
- (C) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que les parties suivantes ne soient pas endommagées :
  - 1) Porte (pliée ou bosselée)
  - 2) Charnières et serrures (brisées ou lâches)
  - 3) Joints de la porte et surfaces de scellement
- (D) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.

# AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautions de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a une tension dangereuse à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, VEUILLEZ composer le 1-800-361-3400 (CANADA) pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base comme celles ci-dessous devraient être suivies :

# AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, feux, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE" sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE" à la page 28 de ce guide.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Certains articles comme les oeufs et les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce guide. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes (suite)

- Seul un technicien qualifié devrait effectuer la réparation de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de ventilation de cet appareil.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas plonger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four :
  - a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible.
  - b. Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
  - c. Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
  - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensiles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.
- Ne pas décongeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Manipuler avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la température avant de servir.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un évier.
- Ce four a été conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 91,44 cm (36 po). Il peut être installé au-dessus de cuisinières électriques et à gaz.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que cela soit visible. Le liquide ne bouillonne pas toujours lorsqu'on retire le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS RISQUENT DONC DE SE RENVERSER LORSQUE LE CONTENANT EST SECOUÉ OU LORSQU'ON INSÈRE UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**

### Pour réduire les risques de blessures :

1. Ne pas trop réchauffer les liquides.
2. Brasser le liquide avant de le faire chauffer et à la moitié du temps de réchauffement.
3. Ne pas utiliser de contenants sans rebord ou à col étroit.
4. Après l'avoir réchauffé, laisser reposer brièvement le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. Procéder avec grande prudence lorsqu'on insère une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE IMPORTANTES

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de chocs électriques en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre, et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise de courant qui est installée et mise à la terre correctement. Brancher le cordon d'alimentation tripolaire dans une prise de courant correctement mise à la terre de 115-120 volts et de 60 Hz standards. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.

## AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de chocs électriques. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil est correctement mis à la terre.

## AVERTISSEMENT

Ne jamais, en aucun cas, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

### Remarque

Ce four doit être branché à un circuit électrique dédié de 15 A.

# VENTILATEUR DE HOTTE

Le ventilateur est mis en marche automatiquement dans certaines conditions (voir page 38). Faites très attention aux feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne. Nettoyez le dessous du four à micro-ondes aussi souvent que nécessaire. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur les surfaces du four ni sur les filtres du ventilateur.

- Dans le cas d'un feu causé par de la graisse déversée en surface des éléments chauffants sous le four à micro-ondes, recouvrir le poêlon enflammé de façon très étanche en utilisant un couvercle, une tôle à biscuit ou un plateau plat.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants qui se trouvent sous le four à micro-ondes, réglés à une chaleur élevée sans surveillance. S'il y a un débordement, des liquides pourraient causer un incendie et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes est en fonction. Pour minimiser l'activation automatique de la ventilation, utilisez des contenants de format adéquat et utilisez l'intensité de chaleur maximale seulement lorsque nécessaire.
- Nettoyez les conduits du système de ventilation fréquemment - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le filtre de la hotte.
- Lorsque les aliments s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte du ventilateur. Des produits abrasifs et corrosifs tels que les nettoyeurs à four puissants, peuvent endommager le filtre.

# VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

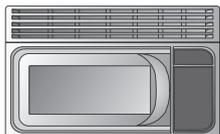
# Sommaire

<b>Sécurité</b> .....	<b>26</b>	Remplacement de l'Éclairage du four .....	45
<b>Sommaire</b> .....	<b>29</b>	Spécifications .....	45
<b>Votre nouveau four à micro-ondes</b> .....	<b>30</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>46</b>
Vérification des éléments du four .....	30	<b>Aide-mémoire</b> .....	<b>47</b>
Garantie et informations sur le service .....	30		
Installation du four à micro-ondes .....	30		
Panneau de commande .....	31		
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>32</b>		
Child Lock (Sécurité Enfant) .....	32		
Clock (Horloge) .....	32		
Mode de Démonstration .....	32		
Kitchen Timer (Minuteur de Cuisson) .....	32		
Utilisation du bouton One minute + (Une minute +) .....	32		
Sound On/Off (Son activé/désactivé) .....	32		
Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée) .....	33		
Reheat (Réchauffage) .....	34		
Auto Defrost (Décongélation Automatique) .....	35		
Utilisation des temps de cuisson au four à micro-ondes et des niveaux de puissance .....	36		
More/less (Plus/moins) .....	38		
Vent Hi/Lo/Off (Ventilation forte/faible/arrêt) .....	38		
Light Hi/Lo/Off (Lumière forte/faible/arrêt) .....	38		
<b>Instructions de cuisson</b> .....	<b>39</b>		
Ustensiles de cuisine .....	39		
Test des ustensiles .....	39		
Techniques de cuisson .....	40		
Conseils généraux .....	41		
<b>Annexes</b> .....	<b>42</b>		
Guide de dépannage .....	42		
Entretien et nettoyage .....	43		
Nettoyage du filtre à graisse .....	43		
Remplacement du filtre à charbon .....	44		
Remplacement de l'éclairage de nuit/de la zone de cuisson .....	44		

# Votre nouveau four à micro-ondes

## Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez si toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.



Four à micro-ondes



Instructions d'installation



Guide d'utilisation



Carte d'enregistrement



Guide supérieur



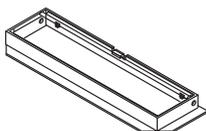
Guide pour paroi



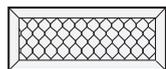
Plateau en verre



Anneau de guidage du plateau



Adaptateur d'évacuation  
(Référence : DE92-90242A)



Filtre à charbon  
(Référence : DE63-00367E)



Kit - matériel  
(Référence : DE92-90505G)



Filtre à graisse  
(Référence : DE63-00196A)

## Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1- 800- SAMSUNG (1- 800- 726- 7864), ou enregistrez- vous en ligne sur le site [www.samsung.ca](http://www.samsung.ca) (\*Fax n° : 905-542-1199)

Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci- dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

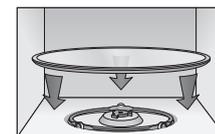
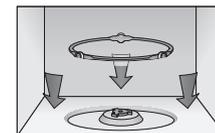
DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_

LIEU DE L'ACHAT \_\_\_\_\_

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci- dessus et une copie du reçu de caisse. Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1- 800- SAMSUNG (1- 800-726-7864).

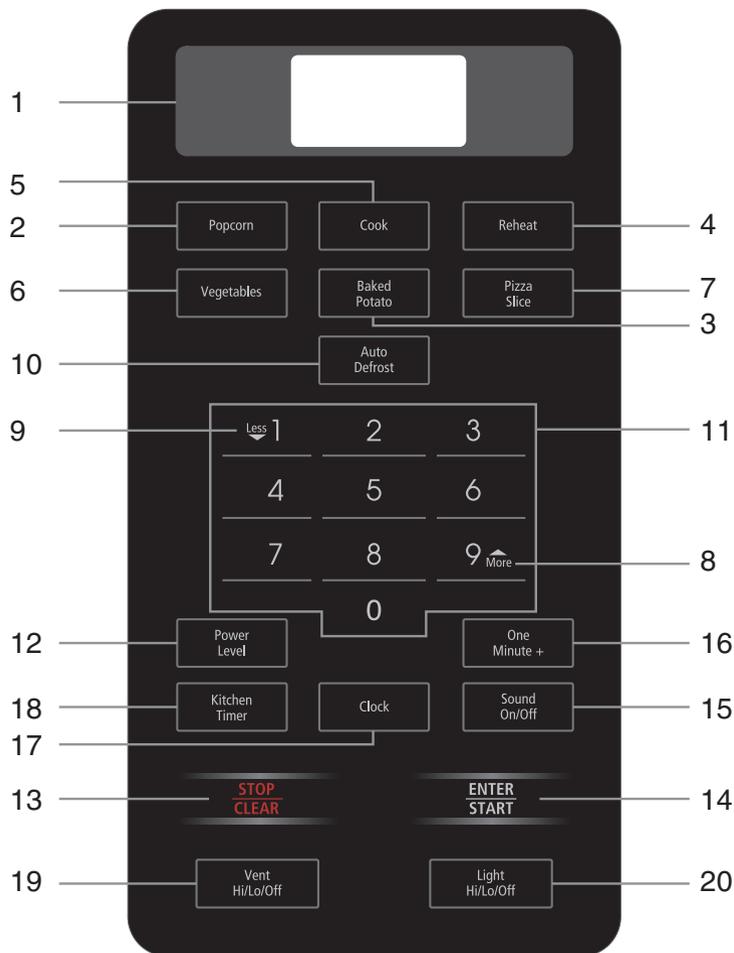
## Installation du four à micro-ondes

- 1 Branchez le cordon d'alimentation à une prise de mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera : **88:88**
- 2 Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.
- 3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
- 4 Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.
- 5 Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



# Votre nouveau four à micro-ondes

## Panneau de commande



### 1. CADRAN D'AFFICHAGE

Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.

2. **POPCORN (POP-CORN)** ..... p. 33  
Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)** ..... p. 33  
Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre.
4. **REHEAT (RÉCHAUFFAGE)** ..... p. 34  
Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes.
5. **COOK (CUISSON)** ..... p. 33  
Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, du bacon, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé.
6. **VEGETABLES (Légumes)** ..... p. 33  
Appuyez sur ce bouton pour cuire des légumes frais ou surgelés.
7. **PIZZA SLICE (Pointe de pizza)** ..... p. 33  
Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza.
8. **MORE (PLUS)** ..... p. 38  
Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson.
9. **LESS (MOINS)** ..... p. 38  
Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson.
10. **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)** ..... p. 35  
Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré.
11. **NUMBER (CHIFFRE)**  
Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
12. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)** ..... p. 36  
Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
13. **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER)**  
Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
14. **ENTER/START (Entrée/Départ)**  
Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur ENTER/START (Entrée/Départ).
15. **SOUND ON/OFF (Son activé/désactivé)** ..... p. 32  
Appuyez sur ce bouton pour désactiver le son. OFF (Arrêt) apparaît dans le cadran d'affichage.
16. **One Minute + (Une minute +)** ..... p. 32  
Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal.
17. **CLOCK (HORLOGE)** ..... p. 32  
Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure.
18. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)** ..... p. 32  
Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson.
19. **VENT HI/LO/OFF (Ventilation forte/faible/arrêt)** ..... p. 38  
Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur.
20. **LIGHT HI/LO/OFF (Lumière forte/faible/arrêt)** ..... p. 38  
Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson.

# Fonctionnement

## Child Lock (Sécurité Enfant)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essayez le panneau de commandes.

### Exemple : Pour activer la sécurité enfant.

- 1 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** s'affiche dans le cadran et un bip est émis.

### Exemple : Pour désactiver la sécurité enfant.

- 1 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** disparaît et un bip est émis..

## Clock (Horloge)

### Exemple : Pour régler 8h00.

- 1 Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.
- 2 Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
- 3 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

## Mode de Démonstration

Vous pouvez utiliser le Mode de démonstration pour voir comment fonctionne le four, sans qu'une cuisson soit lancée.

- 1 Appuyez simultanément sur les boutons **0** et **1**.  
Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

## Kitchen Timer (Minuteur de Cuisson)

- Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

### Exemple : Pour régler 3 minutes.

- 1 Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)**.
- 2 Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
- 3 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.  
Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **End (Fin)** s'affiche.

## Utilisation du bouton One minute + (Une minute +)

- Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes d'une minute, à la puissance Maximum.

- 1 Appuyez une fois sur le bouton **One minute + (Une minute +)** pour chaque minute de cuisson souhaitée. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.
- 2 Ajoutez des minutes au programme en cours en appuyant une fois sur le bouton **One minute + (Une minute +)** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.

## Sound On/Off (Son activé/désactivé)

- 1 Appuyez sur le bouton **Sound On/Off (Son activé/désactivé)**. Le cadran affiche **On** (Activé).
- 2 Appuyez sur le bouton **Sound On/Off (Son activé/désactivé)**. Le cadran affiche **OFF** (Désactivé).
- 3 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**. Le cadran affiche de nouveau l'horloge.

# Fonctionnement

## Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée)

- Appuyez sur le bouton **Popcorn (pop-corn)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple pop-corn).  
L'afficheur indique : 3,5 oz
- Utilisez le clavier numérique pour sélectionner la taille de portion souhaitée.  
L'afficheur fait défiler toutes les tailles de portion disponibles. Lorsque vous avez sélectionné la taille de portion souhaitée, le four lance automatiquement la cuisson.

## Cook (Cuisson)

La fonction **COOK (CUISSON)** propose quatre catégories de cuisson prédéfinies.

**Exemple : Pour cuire un plat surgelé de 225 g.**

- Appuyez 3 fois sur le bouton **Cook**.
- Les touches numériques permettent d'entrer la quantité, la taille de portion ou le poids.
- Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Boissons	une fois	Ac-1
Bacon	deux fois	Ac-2
Plat surgelé	3 fois	Ac-3
Petit déjeuner surgelé	4 fois	Ac-4

## Tableau de cuisson automatique

Catégorie	Instructions	Quantité
Pop-corn	Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet
Pommes de terre	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More (Plus) (9)</b> lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 4 pommes de terre

## Tableau de cuisson automatique

Catégorie	Instructions	Quantité	
VEGETABLES (Légumes)	(Fr-1) Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, Utilisable au four micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez-le à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More(9) (Plus)</b> lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	(Fr-2) Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, Utilisable au four micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez-le à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More(9) (Plus)</b> lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Pointes de pizza	Placez 1 à 3 pointes de pizza dans un plat Utilisable au four micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les pointes ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton <b>More(9) (Plus)</b> afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 3 pointes	
COOK (CUISSON)	(Ac-1) Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Remarque : • Temps de réchauffage basé sur une tasse de 230 g. • Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. • Manipulez le récipient avec précaution.	0,5 tasse 1 tasse 2 tasses
	(Ac-2) Bacon	Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez y les tranches de bacon, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez le bacon avec l'essuie-tout. Retirez les feuilles de papier essuie-tout juste après la cuisson. Utilisez les boutons <b>More(9) ou Less(1) (Plus ou Moins)</b> pour que le bacon soit croustillant à souhait.	2 à 6 parts

# Fonctionnement

## Tableau de cuisson automatique

Catégorie		Instructions	Quantité
COOK (CUISSON)	(Ac-3) Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couverture et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	(Ac-4) Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couverture et temps de repos). Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	115 à 230 g

### Remarques

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

## Reheat (Réchauffage)

La fonction **REHEAT (Réchauffage)** propose quatre catégories de réchauffage prédéfinies.

**Exemple : Pour réchauffer 3 parts de plat en sauce.**

1. Appuyez 2 fois sur le bouton **Reheat (Réchauffage)**.
2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité/les portions.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps, de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Assiette	une fois	rh-1
Plat en sauce	deux fois	rh-2
pâtes	3 fois	rh-3

## Tableau de réchauffage

Catégorie	Instructions	Quantité
Assiette	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir utilisé la fonction REHEAT (Réchauffage), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Ingrédients <ul style="list-style-type: none"><li>• 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os)</li><li>• ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)</li><li>• ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)</li></ul>	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir utilisé la fonction AUTO REHEAT (Réchauffage Automatique), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir.	1 à 4 portions
Pâtes	Ingrédients <ul style="list-style-type: none"><li>• Plats préparés à réchauffer (Exemples : ragoût de bœuf, lasagnes)</li><li>• Spaghetti et ravioli, aliments réfrigérés en conserves</li></ul>	

### Remarques

- Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.
- Laissez les aliments reposer 1 à 5 minutes avant de servir.

# Fonctionnement

## Auto Defrost (Décongélation Automatique)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) repose sur un mécanisme intégré de signal sonore qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)**, sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible : 45 g à 2,725 kg.

**Exemple : Pour décongeler 545 g de viande.**

1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (Décongélation Automatique)**.
2. Entrez le poids.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

### Remarques

- Après avoir appuyé sur **ENTER/ START (Entrée/Départ)**, le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bips pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parties décongelées, puis remettez les parties surgelées dans le four et appuyez sur **ENTER/START (Entrée/Départ)** pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

### Conseils de Décongélation

- Lors de l'utilisation de la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique), le poids à entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (Décongélation Automatique) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à  $-18^{\circ}\text{C}$  (sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à  $-15^{\circ}\text{C}$  au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.

- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

### Guide de Décongélation

Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité standard	Procédure
Rôti de bœuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium.
Steaks, côtelettes, poissons	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.

# Fonctionnement

## Guide de Décongélation

Plat	Quantité standard	Procédure
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Retirez les abats avant de décongeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.
Pain	50 g à 1 kg	Placez les tranches horizontalement en cercle, sur du papier essuie-tout au centre du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation!



## Remarques

Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne continuez pas la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit décongelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

## Utilisation des temps de cuisson et des niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifiques. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (10/niveau de puissance).

### Cuisson aux niveaux de puissance élevés

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.**

1 Entrez le temps de cuisson.

8 3 0

2 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

### Cuisson aux niveaux de puissance inférieurs

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.**

1 Entrez le temps de cuisson.

7 3 0

2 Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

3 Entrez le niveau de puissance.

7

4 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 37.

# Fonctionnement

## Cuisson avec plus d'un cycle de cuisson

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.**

1 Entrez le premier temps de cuisson.

3 0 0

2 Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

3 Entrez le niveau de puissance.

9 More

4 Entrez le deuxième temps de cuisson.

7 3 0

5 Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

6 Entrez le niveau de puissance.

7

7 Appuyez sur le bouton **ENTER/START (Entrée/Départ)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

## Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs

Les 9 niveaux de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM) vous permettent de choisir le niveau de puissance le plus adapté à l'aliment en cours de cuisson. Le tableau ci-dessous répertorie tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments dont la cuisson est optimale pour chaque niveau et la puissance micro-ondes utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE MICRO-ONDES	UTILISATION
10	100 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire bouillir de l'eau.</li><li>Faire cuire du bœuf haché.</li><li>Faire du caramel.</li><li>Faire cuire des fruits et légumes frais.</li><li>Faire cuire du poisson et de la volaille.</li><li>Préchauffer un plat à gratin.</li><li>Réchauffer des boissons.</li><li>Faire cuire des tranches de bacon.</li></ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Réchauffer rapidement des tranches de viande.</li><li>Faire sauter des oignons, du céleri et du poivron vert.</li></ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Tout réchauffer.</li><li>Faire cuire des œufs brouillés.</li></ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire cuire du pain et des produits céréaliers.</li><li>Faire cuire des plats au fromage, du veau.</li><li>Faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des gâteaux individuels.</li></ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire cuire des pâtes.</li></ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire cuire de la viande, une volaille entière.</li><li>Faire cuire une crème.</li><li>Faire cuire un poulet ou une dinde entier(ère), des côtes levées, un carré d'agneau, un rôti de surlonge.</li></ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Faire cuire des morceaux de viande moins tendres.</li><li>Réchauffer des plats surgelés</li></ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer.</li><li>Faire cuire des aliments en petite quantité.</li><li>Terminer la cuisson d'un plat en sauce, d'un morceau de bœuf et de certaines sauces.</li></ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Ramollir du beurre et du fromage à tartiner.</li><li>Chauffer des aliments en petite quantité.</li></ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Ramollir de la crème glacée.</li><li>Faire lever une pâte à la levure.</li></ul>

# Fonctionnement

## More/less (Plus/moins)

Les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'en mode Reheat (Réchauffage), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson), One Minute + (Une minute +) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

- 1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)**.
- 2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins) (1)**.

## Vent Hi/Lo/Off (Ventilation forte/faible/arrêt)

- La ventilation élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson. La ventilation fonctionne en vitesse lente à chaque utilisation du four.

- 1 Pour faire fonctionner manuellement la ventilation : Appuyez sur **VENT (VENTILATION)** une fois pour obtenir une vitesse élevée du ventilateur, deux fois pour une vitesse lente ou trois fois pour désactiver le ventilateur.



### Remarques

Si la température monte trop autour du four à micro-ondes, le ventilateur de l'évacuation est automatiquement activé sur le réglage LOW (FAIBLE) pour refroidir le four. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Dans ce cas, le ventilateur ne peut pas être éteint.

## Light Hi/Lo/Off (Lumière forte/faible/arrêt)

- 1 Appuyez sur le bouton LIGHT HI/LO/OFF (LUMIÈRE FORTE/FAIBLE/ARRÊT) une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

# Instructions de cuisson

## Ustensiles de cuisine

### Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** : à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Pellicule plastique Utilisable au four micro-ondes** : à utiliser pour couvrir les aliments. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et évitez de placer la pellicule directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** : à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** : utilisez uniquement les thermomètres classés "Utilisable au four à micro-ondes" et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

### Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Attention! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** : utilisez uniquement les récipients classés "Utilisable au four à micro-ondes". Testez les récipients ne possédant pas cette mention afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** : utilisez uniquement les modèles classés "Utilisable au four à micro-ondes". Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** : à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

### Utilisation déconseillée

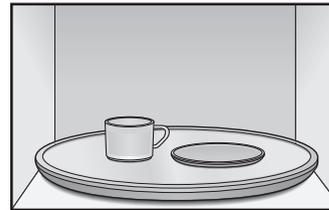
- **Bocaux et bouteilles en verre** : le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.

- **Sachets en papier** : ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** : ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Contenants en plastique et emballages alimentaires** : les emballages alimentaires (par exemple, raviols de margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.

## Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

- 1 Remplissez d'eau un verre gradué et placez-le dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



- 2 Appuyez une fois sur le bouton One Minute + (Une minute +) pour les chauffer pendant une minute à la puissance maximum. L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

### Utilisation recommandée

- **Plats en métal** : à utiliser pour tout type d'aliment, mais surtout lorsqu'il faut faire dorer. Les plats en métal sombres ou usés sont recommandés pour la cuisson du pain et de tartes parce qu'ils absorbent la chaleur et permettent l'apparition d'une croûte bien croustillante.
- **Nouveaux plats en aluminium** : à utiliser pour la cuisson de gâteaux, de biscuits ou de muffins car ils reflètent la chaleur et permettent l'apparition d'une fine croûte tendre.
- **Plats en verre et en vitrocéramique** : les cocottes et plats de cuisson sont mieux adaptés à la préparation de recettes à base d'oeufs et de fromages, car ils sont faciles à nettoyer.

# Instructions de cuisson

## Techniques de cuisson

### Mélange

Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement, vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

### Disposition

Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

### Protection

Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

### Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

## Temps de pause

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot de bébé, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

## Humidification

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

## Ventilation

Après avoir couvert un plat d'une pellicule plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive.

# Instructions de cuisson

## Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé de frire des aliments en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, un beignet fourré sera plus chaud qu'un beignet nature. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

## Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

## Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ tasse d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique percé (Utilisable au four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

## Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et leurs solutions.

### Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise de courant à contact de mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la fiche, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

### L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

### Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la fiche, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'afficheur indique le message :



88:88

- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

### Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 15 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

### Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

### Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau de guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

### L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).



## Remarques

Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

## Entretien et nettoyage

- Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

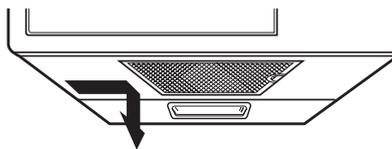
## Nettoyage du filtre à graisse

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

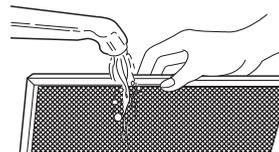
### ATTENTION

Afin d'écartier tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

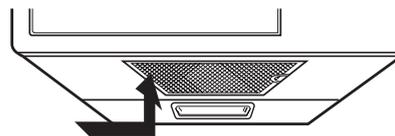
- 1 Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



- 2 Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



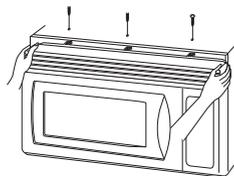
- 3 Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



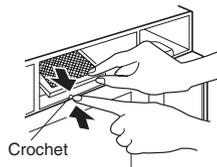
## Remplacement du filtre à charbon

Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, vérifiez-le plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le : 1-800-361-3400

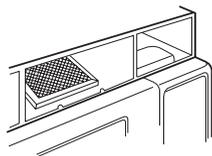
- 1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.
- 2 Ouvrez la porte.
- 3 Retirez les vis de fixation de la grille de ventilation (3 vis moyennes).
- 4 Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



- 5 Retirez le filtre usagé.



- 6 Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



- 7 Remplacez la grille et les 3 vis, puis fermez la porte. Rétablissez l'Alimentation et réglez l'horloge.

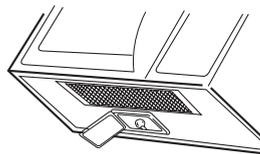
## Remplacement de l'éclairage de nuit/de la zone de cuisson



### ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

- 1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.
- 2 Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.

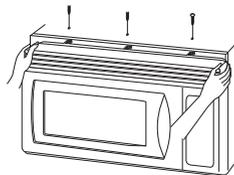


- 3 Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
- 4 Remplacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
- 5 Rétablissez l'Alimentation.

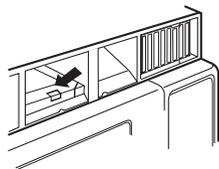
# Annexes

## Remplacement de l'Éclairage du four

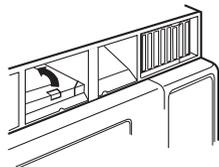
- 1 Débranchez le four ou coupez l'Alimentation.
- 2 Ouvrez la porte.
- 3 Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (3 vis moyennes).
- 4 Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



- 5 Retirez le filtre à charbon actif si l'appareil en est équipé.



- 6 Maintenez enfoncé le fermoir central tout en soulevant la languette au niveau du coin gauche. Retirez le couvercle. Retirez l'ampoule en la faisant tourner doucement.



- 7 Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
- 8 Remplacez le support de l'ampoule.
- 9 Remplacez la grille et les 3 vis. Poussez le haut du couvercle pour qu'il reprenne sa place avec un claquement. Remplacez les vis de fixation. Rétablissez l'Alimentation.

## Spécifications

Numéro du modèle	SMH3150
Cavité du four	1,5 pied cube
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris un fonction de décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a. , 60 Hz
Consommation	1500 Watts
Puissance restituée	900 Watts (TEST IEC 705)
Dimensions cavité (L x H x P)	50,96 cm (20 <sup>3/32</sup> po) X 23, 81 cm (9 <sup>3/8</sup> po) X 36,51 (14 <sup>3/8</sup> po)
Dimensions extérieures (L x H x P)	75,88 cm (29 <sup>7/8</sup> po) X 41,91 cm (16 <sup>1/2</sup> po) X 40,48 cm (15 <sup>15/18</sup> po)
Dimensions de transport (L x H x P)	84,77 cm (33 <sup>3/9</sup> po) X 50,72 cm (19 <sup>31/32</sup> po) X 49,29 cm (19 <sup>13/32</sup> po)
Poids net/brut	20,6 kg / 24,6 kg

# Garantie

## FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

### GARANTIE LIMITEE DE L'ACQUEREUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc., livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout défaut de fabrication concernant les pièces et la main d'œuvre pour une période limitée de :

### UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX ANS (10) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour effectuer des réparations dans le cadre de ladite garantie, l'acquéreur doit contacter la société SAMSUNG afin qu'elle détermine l'origine du problème et une procédure d'entretien. Les services de garantie peuvent être pris en charge uniquement par un centre de service SAMSUNG agréé. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Le cas échéant, toutes les pièces et tous les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. La période de garantie qui s'applique aux pièces et produits remplacés est la période restante de la garantie initiale ou une période de quatre-vingt-dix (90) jours. Dans tous les cas, la période la plus longue des deux périodes susmentionnées s'applique.

En fonction des disponibilités sur le territoire canadien, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible sur l'ensemble du territoire canadien. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication pour les pièces et la main d'œuvre rencontrés lors d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, incluant mais non limité à : un endommagement survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; une utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; un numéro de produit ou de série effacé ; un endommagement du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; un accident, un abus, une négligence, un incendie, une inondation, la foudre ou tout autre catastrophe naturelle ; l'utilisation de tout produit, équipement, système, appareil, service, de toute pièce, de toute fourniture, de tout accessoire, de toute application, installation, réparation, de tout câblage externe ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; une surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ;

tout réglage effectué par l'acquéreur et un non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, une surchauffe ou un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre, au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit en aucun cas que l'appareil sera exempt de tout problème ou qu'il pourra fonctionner sans interruption. SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNEES ET DECRIRES CI-DESSUS, ET, AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRES EXPIRATION DES PERIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRESENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITE EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE A GAGNER, D'INCAPACITE A REALISER DES ECONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RESULTANT DE L'UTILISATION, D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITE A UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LEGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINT, ET MEME SI SAMSUNG A ETE AVERTI DE L'EVENTUALITE DE TELS DOMMAGES. LES INDEMNITES FINANCIERES D'AUCUNE SORTE NE POURRONT ETRE D'UN MONTANT SUPERIEUR AU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI CAUSE LES DOMMAGES DONT IL EST QUESTION. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUEREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITES CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGES A L'ACQUEREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET A TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RESULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITE A UTILISER LE PRESENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIEE DIRECTEMENT A UNE NEGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTIE LIMITEE NE PEUT S'ETENDRE A AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUEREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFERABLE ET PRECISE VOS DROITS DE RECOURS EXCLUSIFS.

Certains pays ne tiennent pas compte des exclusions ou des limitations de dommages accidentels ou induits ou bien en tiennent compte pendant la durée de la garantie tacite, si bien que les limitations ou les exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG au :

1-800-361-3400

[www.samsung.ca](http://www.samsung.ca)

## Aide-mémoire

Fonction	Fonctionnement
Réglage de l'horloge	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur CLOCK (Horloge).</li><li>• Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure.</li><li>• Appuyez de nouveau sur CLOCK (Horloge).</li></ul>
Cuisson à une étape	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité.</li><li>• Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ).</li></ul>
One Minute + Cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez une fois sur le bouton One Minute + pour chaque minute de cuisson souhaitée.</li><li>• Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre.</li></ul>
Power/Auto Defrost (Marche/Décongélation automatique)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique).</li><li>• Entrez le poids des aliments à décongeler en appuyant plusieurs fois sur le bouton AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique) ou en utilisant le pavé numérique.</li><li>• Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ).</li><li>• Lorsque le four émet un bip, retournez les aliments. Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ) pour reprendre la décongélation.</li></ul>
Réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité.</li><li>• Pour définir un niveau de puissance plus élevé, appuyez sur POWER LEVEL (Niveau de puissance) et utilisez le clavier numérique pour entrer le niveau souhaité.</li><li>• Appuyez sur ENTER/START (entrée/départ) pour lancer la cuisson.</li></ul>



UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TELEPHONE	SITE INTERNET
AU CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/ca">www.samsung.com/ca</a>