SMH6165

Four micro-ondes
Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi un produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

fonctionnalités

Design moderne

Grâce à son revêtement en acier inoxydable traité au sélénium, votre micro-ondes s'intégrera parfaitement avec vos autres appareils électroménagers. Il complètera l'intérieur de votre cuisine tout comme votre équipement.

Système de ventilation réglable

Vous pouvez orienter la ventilation en fonction du système d'aération et de l'emplacement des conduits. Vous pouvez également choisir la puissance de ventilation (élevée, faible, désactivée) en fonction des conditions de cuisson.

Touche de cuisson immédiate

Cuisiner devient facile et rapide grâce à cette fonction : différents menus de cuisson immédiate sont définis en fonction des menus que vous cuisinez le plus souvent. Qui plus est, afin de vous satisfaire au mieux de ses performances, votre four à hotte intégrée vous offre des conditions de cuisson optimales pour chaque menu.

Sécurité enfants

Le nouveau four à hotte intégrée bénéficie d'une fonction Sécurité enfants, afin d'éviter toute utilisation accidentelle par vos enfants.

Eclairage de la surface de cuisson

A tout moment, un système d'éclairage de la surface de cuisson est à votre disposition. Vous pouvez également régler l'intensité de l'éclairage (élevée/faible/désactivée).

SIGNIFICATION DES ICÔNES ET DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL :

⚠	**AVERTISSEMENT :** risques ou utilisations dangereuses **pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.**
!	**ATTENTION :** risques ou utilisations dangereuses **pouvant entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**

	Ne tentez pas d'utiliser l'appareil.
	Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
	Ne touchez pas l'appareil.
	Prudence
	Suivez scrupuleusement les instructions.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que la machine est reliée à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de passer outre le verrouillage de sécurité.

Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujourssà ce que la porte soit fermée hermétiquement et à ce que les composants suivants ne soient pas endommagés :

- Porte (déformée ou bosselée) ;
- Charnières et loquets (cassés ou desserrés) ;
- Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si des réparations s'avèrent nécessaires, appelez le 1-800-SAMSUNG (7267864) afin de connaître le centre de service technique agréé le plus proche de chez vous.

INSTRUCTIONS VISANT A REDUIRE LES RISQUES DE BRULURE, D'ELECTROCUTION, DE BLESSURE OU D'EXPOSITION EXCESSIVE AU MICRO-ONDES :

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

Respectez la section « **CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES** », page 3.

Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Consultez la section « **CONSIGNES DE MISE A LA TERRE** », à la page 7 de ce manuel.

Installez l'appareil conformément aux consignes d'installation fournies.

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.

Comme pour tout appareil,une surveillance étroite est nécessaire lors d'une utilisation par des enfants.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.

Lors du nettoyage de la porte ou des autres surfaces du four, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager neutre et non corrosif.

Retirez les couvercles des petits potsavant de les faire chauffer. Lorsque vous faites réchauffer des aliments pour bébé, remuez-en bien le contenu et vérifiez la température avant de servir.

Ce four micro-ondes à hotte intégrée est spécialement conçu pour être installé au-dessus d'une cuisinière mesurant jusqu'à 91,44 cm de large (36 pouces). Vous pouvez le placer au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Tout liquide tel que l'eau, le café ou encore le thé peut être chauffé au-delà du point d'ébullition sans que le phénomène ne soit pour autant visible. L'ébullition et le bouillonnement ne sont pas toujours visibles au moment où le récipient est retiré du micro-ondes. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DEBORDER DU RECIPIENT.

Retirez le couvercle des récipients avec précautionen veillant à orienter le jet de vapeur brûlante loin du visage et des mains.

Certains éléments, tels que les œufs entiers ou les récipients fermés hermétiquent, risquent d'exploser s'il sont chauffés dans ce four.

N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé.

N'obturez jamais les ouvertures de l'appareil.

N'entreposez pas ce four à l'extérieur. Ne faites jamais fonctionner le four à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide, etc.)

N'immergez jamais la prise ou le câble dans de l'eau.

Ne laissez jamais la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le four à vide.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de le faire fonctionner de quelque manière que ce soit. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Ne faites pas chauffer d'autres appareils de chauffe ou de cuisson sous celui-ci.

N'installezpas l'appareil sur le dessus ou à côté d'un autre appareil de chauffe ou de cuisson.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne posez rien sur le dessus de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES, SUITE

POUR REDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE A L'INTERIEUR DU FOUR :

Retirez les ligatures métalliques des sacs en plastique avant de les placer dans le four.

N'utilisez jamais le four comme espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

Evitez la surcuisson des aliments. Surveillez particulièrement le four lorsqu'il contient des emballages inflammables (ex. : papier, plastique, etc.)

Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

POUR REDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES :

Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.

Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.

N'utilisez pas de récipients à col étroit.

Ne faites pas surchauffer les liquides.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique car elle fournit au courant un fil de sortie en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un câble disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur installée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Branchez la prise tripolaire sur une prise correctement mise à la terre de 115-120 V, 60 Hz. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur cette même prise.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme de la prise de mise à la terre, vous risquez de recevoir un choc électrique. Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.

N'utilisez pas de rallonge. Si le câble est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre).

Branchez le four sur une ligne dédiée de 15 A.

HOTTE

La hotte se met en marche automatiquement pour certains programmes. Evitez tout départ ou toute propagation d'incendie lors du fonctionnement de la hotte.

En cas de départ de feu sous le micro-ondes, étouffez les flammes provenant de la casserole en la couvrant entièrement d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation - Ne laissez pas de crasse s'accumuler sur le filtre.

Si les aliments sous la hotte s'enflamment, activez la ventilation.

Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents, comme les nettoyants pour four contenant de la lessive, risquent d'endommager le filtre.

Surveillez constamment les parties situées sous votre four micro-ondes lorsque l'appareil fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner l'appareil à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

sommaire

VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES 10

10 Contrôle du contenu
11 Informations concernant la garantie et l'assistance
11 Préparation de votre four micro-ondes
12 Tableau de commande

INTRODUCTION 14

14 Réglage de l'horloge
14 Activation/désactivation du son
14 Réglage de la sécurité enfants
14 Utilisation du mode de démonstration

PRÉSENTATION RAPIDE 15

15 Utilisation de votre nouveau four micro-ondes

UTILISATION DU FOUR 16

16 Utilisation de la touche Kitchen timer (Minuterie)
16 Utilisation de la touche One Minute+ (Une minute+)
16 Utilisation des touches More/Less (Plus/Moins)
16 Utilisation de la touche Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)
16 Utilisation de la touche Light Hi/Lo/Off (Eclairage élevé/faible/désactivé)
17 Utilisation des fonctions de cuisson automatique
20 Utilisation de la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique)
22 Utilisation de la fonction Auto Reheat (Réchauffage automatique)
23 Utilisation de la fonction Custom cook (Cuisson personnalisée)
23 Utilisation de la fonction Handy helper (Assistant)
24 Utilisation de la fonction Kids meals (Menus enfants)
25 Utilisation de la fonction Snack bar (Snack)
26 Réglage de durées de cuisson et de puissances

CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON
28

28 Ustensiles de cuisine
29 Essai des ustensiles
29 Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes
30 Techniques de cuisson
31 Guide de cuisson

ENTRETIEN
34

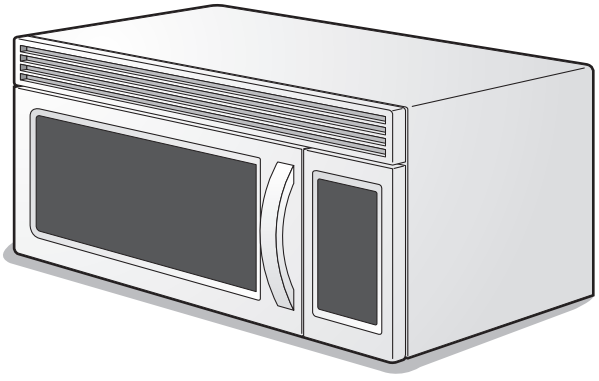
34 Dépannage
35 Entretien et nettoyage
36 Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse
36 Remplacement de la lumière du four
37 Nettoyage du filtre à graisse
38 Remplacement du filtre à charbon
38 Caractéristiques

GARANTIE
39

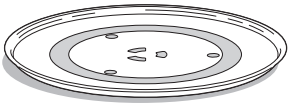
votre nouveau four micro-ondes

CONTRÔLE DU CONTENU

Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.

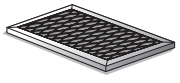


Four à micro-ondes

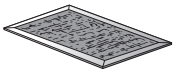


Plateau en verre

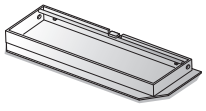
Anneau du plateau tournant



Filtre à charbon

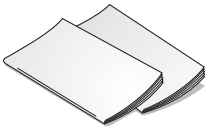


Filtres à graisse

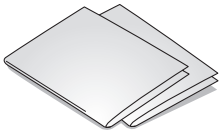


Adaptateur du système d'évacuation

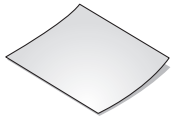
Quincaillerie



Manuels (d'utilisation et d'installation)



Gabarit (partie supérieure et paroi)



Carte d'immatriculation

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplissez la carte d'immatriculation ci-jointe et faites-la nous ensuite parvenir par courrier postal. A défaut de carte, contactez Samsung Electronics, Inc. au **1-800-SAMSUNG (7267864)**.

Lorsque vous contactez Samsung, veuillez fournir les références du modèle et le numéro de série généralement situés à l'arrière ou au-dessous de l'appareil. Veuillez noter les numéros ci-dessous ainsi que les autres informations nécessaires. Conservez soigneusement ces informations (le descriptif de votre achat pourra vous être utile à tout moment en cas de vol ou de perte) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMERO DE MODELE _____

NUMERO DE SERIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU D'ACHAT _____

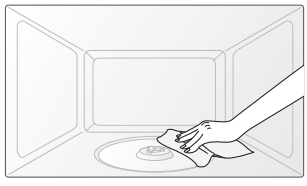
Les services de garantie ne peuvent être pris en charge que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez bénéficier des services de garantie, fournissez les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture au centre de service Samsung agréé.

Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre technique le plus proche de chez vous, appelez le **1-800-SAMSUNG (7267864)**.

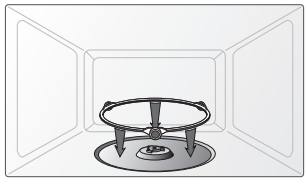
PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte.

2. Nettoyez les parois internes à l'aide d'un chiffon humide.



3. Insérez l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



4. Déposez le plateau de verre au centre du plateau tournant préalablement assemblé en veillant à le positionner correctement.

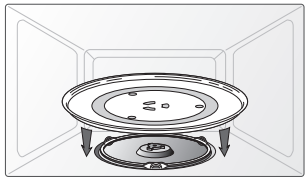


TABLEAU DE COMMANDE

Lisez attentivement ces consignes avant toute utilisation du four micro-ondes.

Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction plus loin dans ce manuel.

Touches de cuisson automatique

Découvrez cette fonction à la page 17~19.

Touche Auto Defrost (Décongélation automatique)

Permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids.

Découvrez cette fonction à la page 20.

Touche Auto Reheat (Réchauffage automatique)

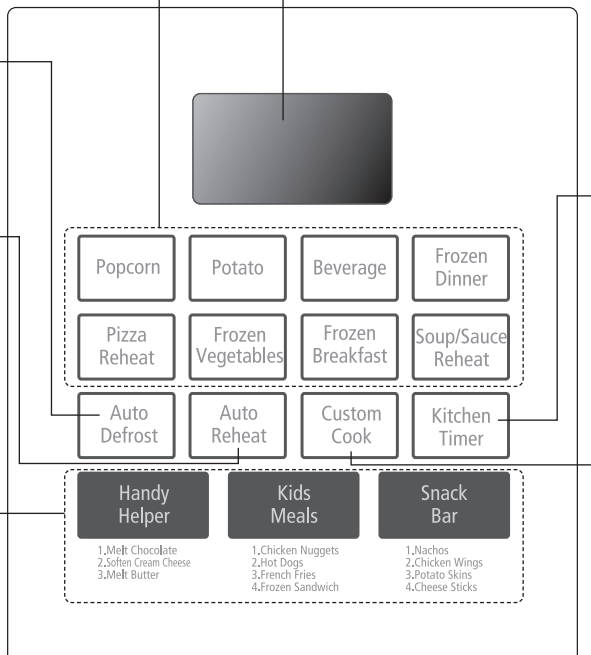
Permet de réchauffer des assiettes-repas, des plats mijotés ou des pâtes.

Découvrez cette fonction à la page 22.

Touches Handy Helper (Assistant), Kids Meals (Menus enfants), Snack Bar (Snack)

Permet de faire cuire certaines catégories d'aliments.

Découvrez cette fonction à la page 23~25.



Ecran

L'écran comprend une horloge et des témoins vous indiquant l'heure, les paramètres du temps de cuisson et les fonctions sélectionnées.

Touche Kitchen Timer (Minuterie)

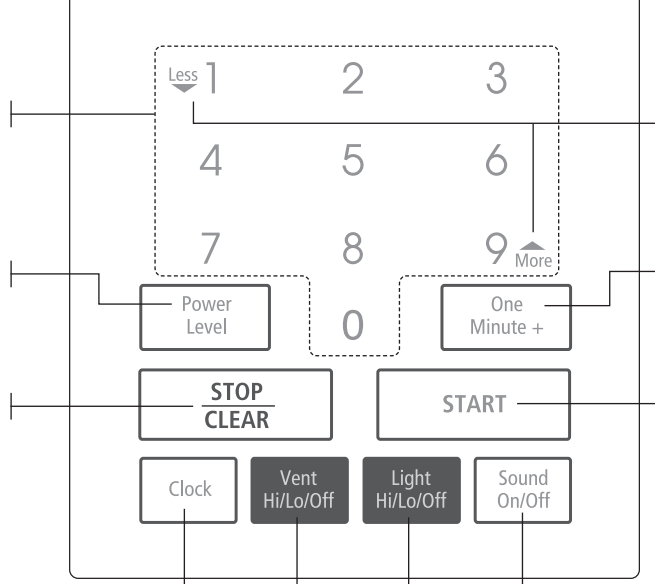
Permet de régler la minuterie.

Découvrez cette fonction à la page 16.

Touche Custom Cook (Cuisson personnalisée)

Permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée.

Découvrez cette fonction à la page 23.



Touches numériques

Permettent de saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance ainsi que la quantité ou le poids des aliments.

Touches More/Less (Plus/moins)

Permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.

Découvrez cette fonction à la page 16.

Touche Power Level (Puissance)

Permet de sélectionner une puissance de cuisson.

Découvrez cette fonction à la page 26.

Touche One Minute + (Une minute +)

Permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson à la puissance maximale.

Découvrez cette fonction à la page 16.

Touche Stop/Clear (Arrêt/Effacer)

Permet d'arrêter le four ou d'effacer toutes les entrées saisies.

Touche START (DEPART)

Permet de lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le démarrage de la cuisson, refermez-la et appuyez de nouveau sur START (DEPART).

Touche Clock (Horloge)

Permet de saisir l'heure.

Découvrez cette fonction à la page 14.

Touche Sound On/Off (Activation/Désactivation du son)

Permet de couper le son. Le message « OFF » (DESACTIVE) apparaît à l'écran.

Découvrez cette fonction à la page 14.

Touche Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)

Permet d'activer ou de désactiver la ventilation.

Découvrez cette fonction à la page 14.

Touche Light Hi/Lo/Off (Eclairage élevé/faible/désactivé)

Permet d'activer l'éclairage de la surface de cuisson.

Découvrez cette fonction à la page 16.

introduction

Cette section vous présente les fonctions principales essentielles à l'utilisation de votre four micro-ondes. Veuillez lire attentivement ces consignes avant toute utilisation.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de saisir l'heure.

1. Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**.
2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SON

Permet d'activer ou de désactiver le son du four.

1. Appuyez sur la touche **SOUND ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DU SON)**. L'écran affiche le message suivant :*On (Activé)*.

2. Appuyez sur la touche **SOUND ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DU SON)**. L'écran affiche le message suivant :*OFF (DÉSACTIVÉ)*.

3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande afin d'éviter que le four ne soit démarré accidentellement ou manipulé par des enfants.

Cette fonction se révèle également très utile lorsque vous nettoyez le tableau de commande. Elle évite en effet que vous ne lanciez accidentellement un programme en passant le chiffon sur les touches.

Activation de la sécurité enfants

1. Maintenez enfoncée la touche **START (DEMARRER)** pendant au moins 3 secondes. L s'affiche à l'écran et un signal sonore est émis.

Désactivation de la sécurité enfants

1. Maintenez enfoncée la touche **START (DEMARRER)** pendant au moins 3 secondes. L disparaît et un nouveau signal sonore retentit.

UTILISATION DU MODE DE DÉMONSTRATION

Le mode de démonstration vous permet de voir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffer le four.

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

UTILISATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES

Cuisson Une minute

1. Appuyez une fois sur la touche **ONE MINUTE + (UNE MINUTE +)** pour chaque minute de cuisson.
2. Le temps s'affiche et le four démarre.

• Reportez-vous à la page 16 pour plus d'informations.

Cuisson automatique

1. Appuyez sur la touche correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **POTATO (POMME DE TERRE)**).
2. L'aliment choisi s'affiche à l'écran et le four démarre automatiquement.

• Reportez-vous à la page 17~19 pour plus d'informations.

Réchauffage automatique

1. Appuyez à deux reprises sur la touche **AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE)**.
2. Appuyez sur une touche numérique pour saisir la quantité/le nombre de portions.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

• Reportez-vous à la page 22 pour plus d'informations.

Décongélation automatique

1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.
2. Saisissez le poids à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.
4. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Appuyez sur **START (DEPART)** pour reprendre le cycle de décongélation.

• Reportez-vous à la page 20 pour plus d'informations.

Assistant, Menus enfants, Snack

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche **HANDY HELPER (ASSISTANT), KIDS MEALS (MENUS ENFANTS) ou SNACK BAR (SNACK)** pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyez sur la touche numérique correspondante.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)** pour démarrer la cuisson.

• Reportez-vous à la page 23~25 pour plus d'informations.

Réglez le temps de cuisson et les puissances.

1. Saisissez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (PUISSANCE)**.
3. Saisissez la puissance à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

• Reportez-vous à la page 26 pour plus d'informations.

UTILISATION DE LA TOUCHE KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

Votre four micro-ondes peut également faire office de minuterie. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER (MINUTERIE)**.
2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et le message *End (Fin)* s'affiche.

UTILISATION DE LA TOUCHE ONE MINUTE+ (UNE MINUTE+)

Cette commande simplifiée vous permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson en pleine puissance sans avoir à appuyer sur la touche**START (DEMARRER)**, vous faisant ainsi gagner un temps précieux.

1. Appuyez sur la touche **ONE MINUTE+ (UNE MINUTE+)** autant de fois que vous souhaitez rajouter de minutes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.
2. Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur la touche **ONE MINUTE+ (UNE MINUTE+)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.

UTILISATION DES TOUCHES MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les touches **MORE(9)/LESS(1) (PLUS/MOINS)** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Elles fonctionnent uniquement pour les modes **Reheat (Réchauffage), Auto Cooking (Cuisson automatique), One Minute+ (Une minute+) et Time Cook (Temps de cuisson)**. Utilisez les touches **MORE(9)/LESS(1) (PLUS/MOINS)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Pour augmenter la durée de cuisson automatique : appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)**.
2. Pour réduire la durée de cuisson automatique : appuyez sur la touche **LESS (MOINS) (1)**.

UTILISATION DE LA TOUCHE VENT HI/LO/OFF (VENTILATION ÉLEVÉE/FAIBLE/DÉSACTIVÉE)

La ventilation permet de chasser les vapeurs émises par les aliments de la zone de cuisson.

1. Pour faire fonctionner la ventilation manuellement : appuyez sur la touche **VENT HI/LO/OFF (VENTILATION ELEVEE/FAIBLE/DESACTIVEE)** une fois pour obtenir une vitesse élevée, deux fois pour une vitesse faible et trois fois pour désactiver la ventilation.

Si la température autour du four est trop élevée, la ventilation de la hotte se met en marche automatiquement sur la vitesse faible afin de refroidir le four. Elle s'éteint automatiquement une fois les composants internes refroidis. Dans ce cas de figure, vous ne pouvez pas éteindre la ventilation.

UTILISATION DE LA TOUCHE LIGHT HI/LO/OFF (ECLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/DÉSACTIVÉ)

1. Appuyez une fois sur la touche **LIGHT HI/LO/OFF (ECLAIRAGE ELEVE/FAIBLE/DESACTIVE)** pour obtenir une lumière forte, deux fois pour activer la veilleuse et trois fois pour éteindre la lumière.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AUTOMATIQUE

Laissez le four refroidir pendant 5 minutes entre deux utilisations de la cuisson automatique. Sans quoi, les aliments ne seront pas cuits correctement.

- Réglez la température selon vos préférences à l'aide des touches **MORE(9)/LESS(1) (PLUS(9)/MOINS (1))**.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après la cuisson automatique, terminez la cuisson en sélectionnant une puissance et un temps de cuisson.
- **N'utilisez plus** les touches **AUTO COOK (CUISSON AUTO)**.

Utilisation de la touche Popcorn (Pop-corn)

La touche Popcorn (Pop-corn) vous permet de faire cuire des sachets de pop-corn de 3 et 3,5 onces dont l'emballage est adapté aux micro-ondes. Ne placez qu'un seul paquet à la fois dans le four. Si vous utilisez un appareil à pop-corn adapté au four micro-ondes, suivez les consignes du fabricant.

Exemple : faire cuire un sachet de pop-corn de 3,5 onces.

1. Appuyez une fois sur la touche **POPCORN (POPCORN)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites cuire du pop-corn.

Utilisation de la touche Potato (Pomme de terre)

La touche Potato (Pomme de terre) vous permet de faire cuire des pommes de terre à l'aide de durées et de puissances de cuisson préréglées. Vous pouvez cuire entre une à six pommes de terre.

Exemple : faire cuire 2 pommes de terre.

1. Appuyez deux fois sur la touche **POTATO (POMME DE TERRE)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

- Les temps de cuisson valent pour des pommes de terre pesant environ 8 à 10 onces chacune.
- Avant de les enfourner, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

Utilisation de la touche Beverage (Boisson)

Cette touche vous permet de faire réchauffer jusqu'à 2 tasses de boisson.

Exemple : faire cuire une tasse de dîner surgelé.

1. Appuyez deux fois sur la touche **BEVERAGE (BOISSON)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Utilisation de la touche Frozen dinner (Dîner surgelé)

Cette touche vous permet de réchauffer vos dîners surgelés.

Exemple : faire cuire 12 onces de dîner surgelé.

1. Appuyez deux fois sur la touche **FROZEN DINNER (DINER SURGELE)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Utilisation de la touche Pizza reheat (Réchauffage de pizza)

Cette touche vous permet de réchauffer jusqu'à trois parts de pizza de 3 à 5 onces chacune.

Exemple : réchauffer 1 part de pizza.

1. Appuyez une fois sur la touche **PIZZA REHEAT (RECHAUFFAGE DE PIZZA)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Utilisation de la touche Frozen vegetable (Légumes surgelés)

Cette touche vous permet de cuire des légumes (quantité 1 à 4) à l'aide des durées et des puissances de cuisson préréglées.

Exemple : faire cuire 2 portions.

1. Appuyez deux fois sur la touche **FROZEN VEGETABLES (LEGUMES SURGELES)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Utilisation de la touche Frozen breakfast (Petit-déjeuner surgelé)

Cette touche vous permet de réchauffer vos petits-déjeuners surgelés.

Exemple : faire cuire 8 onces de dîner surgelé.

1. Appuyez deux fois sur la touche **FROZEN BREAKFAST (PETIT-DEJEUNER SURGELE)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Utilisation de la touche Soup/sauce reheat (Réchauffage de soupe/sauce)

Cette touche vous permet de réchauffer de la soupe/sauce (quantité 1 à 4) à l'aide des durées et puissances de cuisson préréglées.

Exemple : réchauffer 2 soupes/sauces.

1. Appuyez deux fois sur la touche **SOUP/SAUCE REHEAT (RECHAUFFAGE DE SOUPE/SAUCE)**.
2. Le four démarre automatiquement.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.
- Reportez-vous au **TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE** à la page 19.

Tableau de cuisson automatique

CATEGORIE	QUANTITE	NOMBRE DE PRESSIONS	INSTRUCTIONS
Pop-corn	3 onces 1 paquet 3 à 3,5 onces 1 sachet	une deux	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pomme de terre	1 pomme de terre 2 pommes de terre 3 pommes de terre 4 pommes de terre 5 pommes de terre 6 pommes de terre	une deux trois quatre cinq six	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Utilisez la touche More (Plus) (9) si les pommes de terre sont de grosse taille.
Boisson	une demi-tasse 1 tasse 2 tasses	une deux trois	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. • les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 8 onces. • Les boissons réchauffées avec la fonction Beverage (Boisson) devenir brûlantes. • Retirez le récipient avec prudence.
Dîner surgelé	8 à 10 onces 10 à 12 onces 12 à 14 onces	une deux trois	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Réchauffage de pizza	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	une deux trois quatre	Disposez 1 à 3 parts de pizza pointes vers le centre sur un plat adapté aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Pour les pizza à pâte épaisse, appuyez sur la touche More (Plus) (9) pour augmenter la durée de réchauffage.
Légumes surgelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	une deux trois quatre	Mettez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en plastique, verre ou céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Utilisez la touche More (Plus) (9) lorsque vous cuisinez des légumes plus denses (ex. carottes ou brocolis).
Petit-déjeuner surgelé	4 à 6 onces 6 à 8 onces	une deux	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Appuyez sur cette touche pour les sandwichs, petits-déjeuners, etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Soupe/ Sauce	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	une deux trois quatre	Versez la soupe/sauce fraîche dans un récipient en céramique, plastique ou verre allant au micro-ondes. Placez un couvercle ou un film plastique perforé sur le récipient pendant la cuisson et remuez avant de laisser refroidir. Laissez refroidir le four pendant au moins cinq minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Le four propose plusieurs fonctions de décongélation. La fonction Defrost (Décongélation) est la meilleure façon de décongeler vos aliments car le four programme automatiquement le temps de décongélation à partir du poids de l'aliment que vous avez saisi. Pendant la décongélation automatique, des signaux sonores sont émis pour vous rappeler de vérifier ou de retourner les aliments pendant la phase de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**, sélectionnez le poids des aliments. La gamme de poids disponible est comprise entre 0,1 et 6 lb.

1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.
2. Appuyez sur une touche numérique pour saisir le poids.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Après avoir appuyé sur la touche **START (DEPART)**, la durée de décongélation restante s'affiche. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments si nécessaire. Retirez les portions décongelées, remettez les portions encore congelées au four puis appuyez sur la touche **START (DEPART)** pour reprendre la décongélation.
- Lorsque les signaux sonores sont émis, le four ne s'interrompt que si vous ouvrez la porte.

Astuces de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique), le poids à indiquer est le poids net en livres et en dizaines de livres (le poids de la nourriture moins celui du récipient).
- Utilisez la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique) uniquement pour des aliments crus. La fonction Auto Defrost (Décongélation automatique) permet d'obtenir de meilleurs résultats si les aliments sont au minimum à 0 °F (retirés directement du congélateur). Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur dont la température ne descend pas sous 5 °F, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter de cuire l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les blocs rectangulaires et de faible hauteur décongèlent plus rapidement qu'un bloc plus épais.
- Peu après le début de la décongélation, séparez les morceaux. Des morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Recouvrez les parties décongelées de l'aliment de bandelettes de papier aluminium si elles commencent à chauffer.
- Vous pouvez recouvrir des aliments tels que les ailes et les extrémités des cuisses de poulet ou les queues de poisson de bandelettes d'aluminium. Toutefois, ces dernières ne doivent en aucun cas entrer en contact avec la paroi du four. Des arcs électriques pourraient se former et endommager le revêtement du four.

Guide de décongélation automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous décongelez différents types d'aliments.

CATEGORIE	PROCEDURE	QUANTITE STANDARD
Rôti de bœuf, porc	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Après la première phase de décongélation, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium.	2,5 à 6 lb
Biftecks, côtelettes, poissons	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	0,5 à 3 lb
Viande hachée	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.	0,5 à 3 lb
Poulet entier	Retirez les abats avant de décongeler la volaille. Posez le poulet poitrine en bas puis commencez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.	2,5 à 6 lb
Morceaux de poulet	Après chaque phase, redisposez ou retirez toutes les parties presque décongelées. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.	0,5 à 3 lb
Pain	Disposez les petits pains en cercle sur une serviette en papier au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.	0,1 à 2 lb

UTILISATION DE LA FONCTION AUTO REHEAT (RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE)

La touche Auto Reheat (Réchauffage automatique) propose trois catégories de réchauffage programmées.

CATEGORIE	NOMBRE DE PRESSIONS	ECRAN
Assiette-repas	une	rh-1
Plat mijoté	deux	rh-2
Pâtes	trois	rh-3

Exemple : réchauffer 3 portions de plats mijotés.

1. Appuyez à deux reprises sur la touche **AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE)**.
2. Appuyez sur une touche numérique pour saisir la quantité/le nombre de portions.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Guide de réchauffage automatique

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Assiette-repas	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction Reheat (Réchauffage), le plat n'est pas assez chaud à votre gôut, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et la puissance de votre choix. Contenu : • 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (3 à 4 onces env.)	1 portion (1 assiette)
Plat mijoté **Pâtes**	Couvrez l'assiette d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction Reheat (Réchauffage), le plat n'est pas assez chaud à votre gôut, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et la puissance de votre choix. Remuez avant de servir. Contenu : • 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (3 à 4 onces env.)	1 à 4 portions

- Les préférences de température des aliments varient d'une personne à l'autre. Réglez la température selon vos préférences à l'aide des touches **MORE(9)/LESS(1) (PLUS(9) / MOINS (1))**.
- Laissez les aliments reposer pendant 1 à 5 minutes avant de servir.

UTILISATION DE LA FONCTION CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)

La cuisson personnalisée vous permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement enregistrée et de démarrer la cuisson rapidement.

Comment enregistrer une recette préréglée

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE)**. Appuyez à deux reprises sur ce touche pour supprimer le réglage personnalisé précédent.
2. Saisissez la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.
4. Saisissez le niveau de puissance.
5. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE)**.

Comment rappeler un réglage

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISEE)**.
2. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *END (FIN)* s'affiche.

UTILISATION DE LA FONCTION HANDY HELPER (ASSISTANT)

La fonction Handy helper (Assistant) vous permet de ramollir ou faire fondre trois catégories d'aliments : chocolat, fromage à la crème et beurre.

Exemple : faire fondre du chocolat.

1. Appuyez une fois sur la touche **HANDY HELPER (ASSISTANT)**.
2. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Tableau de l'assistant

ELEMENT	NOMBRE DE PRESSIONS	QUANTITE	REMARQUES
Faire fondre du chocolat	une	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	• Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. • S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Faire ramollir du fromage à la crème	deux	1 boîte (8 lb)	• Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat allant au micro-ondes. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	trois	1 plaquette (1/4 lb) 2 plaquettes (1/2 lb)	• Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. • Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. • Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)

La fonction Kids meals (Menus enfants) vous permet de faire réchauffer les 4 catégories d'aliments suivantes : beignets de poulet, hot-dogs, frites et sandwichs surgelés.

Exemple : faire cuire 2 sandwichs surgelés.

1. Appuyez quatre fois sur la touche **KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)**.
2. Choisissez la taille des portions.
3. Appuyez sur la touche START (DEPART).

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **End (Fin)** s'affiche.

Tableau des menus enfants

ELEMENT	NOMBRE DE PRESSIONS	QUANTITE	REMARQUES
Beignets de poulet surgelés	une	1 portion (4 à 5 lb) 2 portions (6 à 7 lb)	• Recouvrez l'assiette d'une serviette en papier et disposez les beignets en cercle sur la serviette. • Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute.
Hot-dogs	deux	2 sandwichs 4 sandwichs	• Piquez les hot-dogs, posez-les sur une assiette. Quand le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains ronds et redémarrez la cuisson.
Frites	trois	1 portion (4 à 5 lb) 2 portions (6 à 7 lb)	• Recouvrez l'assiette de 2 serviettes en papier puis étalez les frites sur les serviettes sans qu'elles se chevauchent. • Après les avoir retirées du four, séchez-les avec une autre serviette en papier.
Sandwichs surgelés	quatre	1 sandwich 2 sandwichs	• Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette.

UTILISATION DE LA FONCTION SNACK BAR (SNACK)

La fonction Snack bar (Snack) vous permet de faire réchauffer les 4 catégories d'aliments suivantes : nachos, ailes de poulet, pommes de terre farcies et bâtonnets de fromage.

Exemple : faire cuire 5 onces d'ailes de poulet.

1. Appuyez deux fois sur la touche **SNACK BAR (SNACK)**.
2. Choisissez la quantité.
3. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Tableau de cuisson des snacks

ELEMENT	NOMBRE DE PRESSIONS	QUANTITE	REMARQUES
Nachos	une	1 portion	• Posez les tortillas sur une assiette sans qu'elles se chevauchent. • Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	deux	5 à 6 onces 7 à 8 onces	• Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. • Répartissez les ailes de poulet régulièrement sur un plat et recouvrez-les de papier sulfurisé.
Pommes de terre farcies	trois	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ pouce. • Disposez les pommes de terre évidées en étoile sur une assiette. • Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas.
Bâtonnets de fromage	quatre	5 à 6 mcx 7 à 10 mcx	• Disposez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. • Ne couvrez pas.

RÉGLAGE DE DURÉES DE CUISSON ET DE PUISSANCES

Ce four à micro-ondes vous permet de régler jusqu'à trois niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler le niveau de chaleur de Warm (Chaud) (1) à High (élevé) (10/Puissance).

Cuisson à l'aide de puissances élevées

1. Appuyez sur une touche numérique pour saisir le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Cuisson à l'aide de puissances faibles

La cuisson à puissance élevée n'offre pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente (ex. : rôtis, aliments cuits au four ou crèmes). Outre la puissance High (Elevée), votre four dispose de 9 puissances.

1. Appuyez sur une touche numérique pour saisir le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.
3. Saisissez la puissance à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Cuisson à l'aide de plusieurs cycles de cuisson

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent un premier niveau de puissance pendant une durée déterminée, puis un second pendant une autre durée. Vous pouvez régler votre four de sorte qu'il passe automatiquement d'un cycle à l'autre. Vous pouvez le régler sur un maximum de trois cycles si le premier est un cycle de décongélation.

1. Saisissez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.
3. Saisissez la puissance à l'aide des touches numériques.
4. Saisissez le second temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.
6. Saisissez la puissance à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message *End (Fin)* s'affiche.

Guide de cuisson par puissance

Vous pouvez choisir la puissance la mieux adaptée aux aliments que vous cuisinez parmi 9 puissances, en plus du niveau High (Elevé). Vous trouverez ci-dessous toutes les puissances du four ainsi que des exemples de plats et le rendement du micro-ondes associés à chacune d'elles.

PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Elevée)	100 %	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du bœuf haché. • Faire des bonbons. • Faire cuire des fruits et des légumes frais. • Faire cuire poissons et volailles. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
9	90 %	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	• Réchauffer tout type d'aliments. • Faire des œufs brouillés.
7	70 %	• Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Faire cuire des plats à base de fromage et du veau. • Cuisinier gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.
6	60 %	• Cuire des pâtes.
5	50 %	• Cuire des viandes et de la volaille entière. • Cuisiner des crèmes. • Cuire un poulet entier, une dinde, des côtes levées, des côtes de bœuf, des rôtis de surlonge.
4	40 %	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30 %	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petites quantités. • Finir la cuisson de plats mijotés, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.

consignes concernant la cuisson

USTENSILES DE CUISINE

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Film en plastique spécial micro-ondes :** permet de recouvrir les aliments. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé :** permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier :** permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton :** permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres :** n'utilisez que ceux portant la mention « micro-ondable » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium :** appliquez-en de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès :** n'utilisez que ceux portant la mention « micro-ondable ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux portant la mention « micro-ondable ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois :** utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

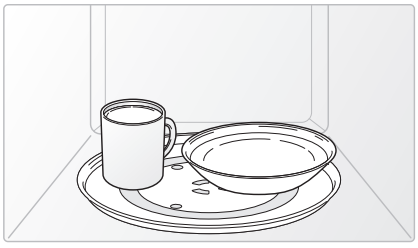
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre :** le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sacs en papier :** ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène :** elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients pour aliments en plastique :** les emballages de type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques :** ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

ESSAI DES USTENSILES

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez sur la touche **ONE MINUTE+ (UNE MINUTE+) une fois pour les chauffer à puissance élevée pendant une minute.**

L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments à consistence délicate doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. La graisse et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

TECHNIQUES DE CUISSON

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Repos

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Aération

Lorsque vous recouvrez les plats d'un film plastique, relevez un coin du film afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties un peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Rôti de bœuf désossé jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10-15 min. / lb à 145 °F : saignant 12-17 min. / lb à 160 °F : à point 14-19 min. / lb à 170 °F : bien cuit	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	
Porc désossé ou non jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 15 à 20 min / lb à 170 °F : bien cuit	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	

Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

ALIMENT		RETIRER DU FOUR	APRÈS REPOS (10 MIN)
Bœuf	Saignant	135 °F	145 °F
	A point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	A point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Poulet entier jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson : 7 à 9 min. / lb** 180 °F viande noire 170 °F viande blanche **Puissance :** Medium High (Moyennement élevée) (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson : 7 à 10 min. / lb** 180 °F viande noire 170 °F viande blanche **Puissance :** Medium High (Moyennement élevée) (7)	Placez le poulet dans un plat, côté os orienté vers le bas et les parties les plus épaisses orientées vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
Biftecks jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min. / lb **Puissance :** Medium-High (Moyennement élevée) (7)	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 4 à 8 min / lb **Puissance :** Medium-High (Moyennement élevée) (7)	Placez les filets dans un plat en prenant soin de disposer les morceaux les plus fins en-dessous. Couvrez de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 4-6½ min. / lb **Puissance :** Medium-High (Moyennement élevée) (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes pour terminer de cuire, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

PROBLEME	SOLUTIONS
L'affichage et le four ne fonctionnent pas.	• Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre. • Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. • Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. • Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. • Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise. • Branchez le four sur une prise différente.
L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.	• Assurez-vous que la porte est correctement fermée. • Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. • Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. • Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.	• S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. S'il y a eu une coupure de courant, l'indicateur d'heure affiche : 88:88**.** • Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson. • Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
Les aliments cuisent trop lentement.	• Assurez-vous que le four est sur son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
Des étincelles ou des arcs se forment.	• Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.	• Nettoyez le plateau tournant, son anneau et la sole. • Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.	• Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Eloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 25 minutes pour éviter toute surchauffe.

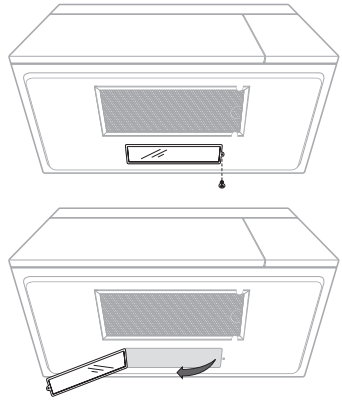
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides incrustées, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à moitié remplie (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à une puissance élevée ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA SURFACE DE CUISSON/VEILLEUSE

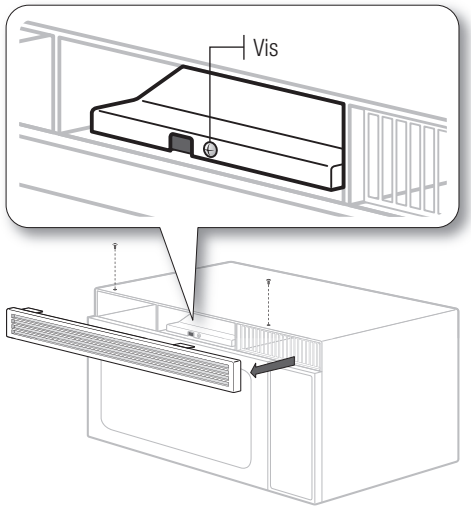
Portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez la protection de l'ampoule ainsi que les vis.
3. Installez une nouvelle ampoule de 40 watts.
4. Remontez la protection de l'ampoule ainsi que les vis.
5. Rétablissez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.



REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la protection du ventilateur ainsi que les vis. (2 vis au milieu)
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Retirez le filtre à charbon actif s'il y en a un.
6. Retirez la protection. Retirez l'ampoule en la dévissant avec soin.
7. Installez une nouvelle ampoule de 40 watts.
8. Remontez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 2 vis. Rétablissez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.

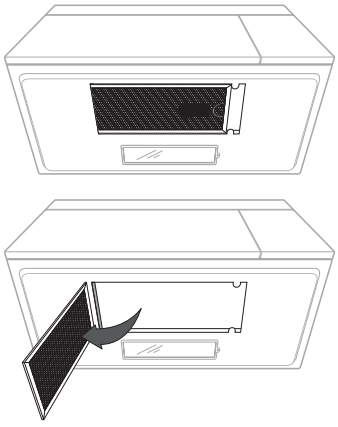


NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé régulièrement, c'est-à-dire au moins une fois par mois.

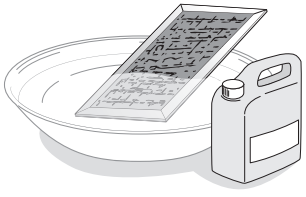
Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

1. Pour retirer ces filtres, faites-les glisser de côté. Tirez le filtre vers le bas, puis dans la direction opposée. Le filtre se détachera.

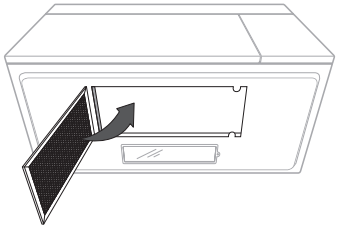


2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le sécher.

- **Ne le lavez jamais à l'ammoniac ou dans un lave-vaisselle, car l'aluminium noircirait.**



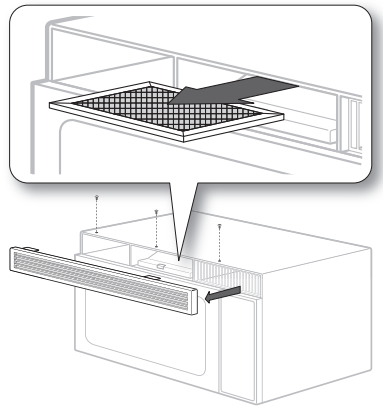
3. Pour réinstaller le filtre, faites-le glisser dans le logement latéral et poussez-le vers le haut puis vers le centre du four pour le bloquer.



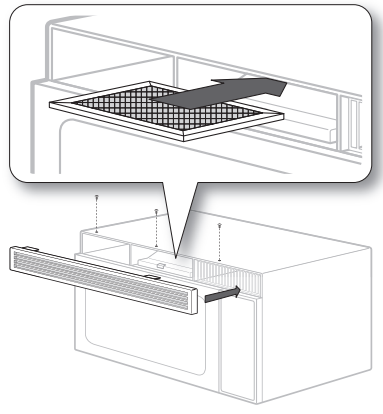
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la ventilation du four se fait à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contactez le Service des pièces détachées du centre agréé le plus proche de chez vous ou bien appelez le : 1-800-SAMSUNG (7267864)

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation à la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de la grille du ventilateur (3 vis au milieu).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Poussez le crochet et retirez le filtre usagé.



6. Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé dans l'angle indiqué sur la figure.
7. Remplacez la grille et les 3 vis puis fermez la porte. Rétablissez l'alimentation et réglez l'horloge.



CARACTÉRISTIQUES

NUMERO DE MODELE	SMH6165STG
Dimensions intérieures du four	1,6 pieds cubes
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	950 W
Dimensions intérieures	20 1/4" (l) X 9 1/4" (H) X 14 13/32" (P)
Dimensions extérieures	29 7/8" (l) X 16 1/2" (H) X 15 1/16" (P)
Dimensions dans l'emballage	33 3/8" (l) X 19 15/16" (H) X 19 13/32" (P)
Poids net/brut	60,4 / 68,3 lb

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 bénéficier de 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 procèdera 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 des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, incluant mais non limité à : endommagement survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; numéro de produit ou de série effacé ; endommagement du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; 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 ; surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ;

réglage effectué par l'acquéreur et 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 ; problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; 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 DECRITES 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 PLAINTE, 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 INFLIGEES 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-SAMSUNG (7267864) et www.samsung.com/ca

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TELEPHONE	SITE INTERNET
AU CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/ca