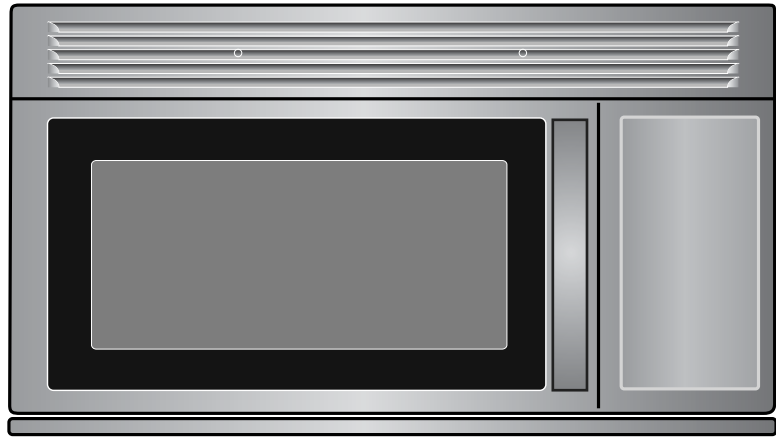


**SAMSUNG**

# Four à micro-ondes

Manuel du propriétaire

SMH7159WC/BC/CC



# MESURES À PRENDRE POUR ÉVITER L' EXPOSITION POSSIBLE À UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D' ÉNERGIE MICRO-ONDES:

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque cela pourrait entraîner une exposition dommageable à l'énergie micro-ondes. 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 la surface du joint d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et qu'il n'y ait aucun dommage
  - 1) à la porte (pliée ou bossée),
  - 2) aux gonds et aux loquets (brisés ou lâches),
  - 3) aux joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit pas être ajusté ni réparé par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.

# AVERTISSEMENT

**Suivez toujours les mesures de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne tentez jamais de le réparer vous-même – le niveau de tension à l'intérieur est dangereux. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.**

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

## AVERTISSEMENT

**Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendies ou de blessures personnelles, ou l'exposition à un niveau excessif d'énergie micro-ondes :**

- Veuillez lire toutes les instructions de sécurité avant de vous servir de l'appareil
- Lire et suivre toutes les « **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UN NIVEAU EXCESSIF D'ÉNERGIE MICRO-ONDES** » sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à des prises secteur bien mises à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE** » à la page 3 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions d'installation fournies.
- Certains éléments, par exemple, les œufs et les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, de cuire ou de sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel électroménager, une supervision est requise lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas 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.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus près de chez vous pour tout examen, réparation ou ajustement de cet appareil.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Instructions de sécurité importantes, suite

- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus près de chez vous pour tout examen, réparation ou ajustement de cet appareil.
- Il ne faut couvrir ou bloquer aucune des ouvertures sur cet appareil.
- Ne pas entreposer cet appareil à l'extérieur. Ne pas l'utiliser à proximité de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, ou près d'une piscine, etc.
- Garder l'intérieur du four propre. Le particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile sur les parois ou le plancher du four peuvent en endommager le revêtement et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas immerger 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.
- Pour le nettoyage de la porte et des parois du four, utiliser seulement des savons et détergents non abrasifs appliqués avec une éponge et un chiffon.
- Pour réduire les risques de feu dans le four :
  - a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si on y met 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.
  - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles ou de nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de préchauffer le four ou de le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Ne rien faire cuire sans que le plateau de verre soit bien en place sur le plancher du four. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.

- Ne pas dégeler de boissons dans des bouteilles à cou allongé. Les contenants peuvent se briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Les 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 avoir fait réchauffer de la nourriture pour bébé, brasser le contenu du pot et en vérifier la température avant de servir.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger directement sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si on ouvre la porte, les flammes risquent de se propager.
- Ce four à hotte intégrée a été conçu pour être utilisé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 76,2 cm (30 pouces). Il peut être installé au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique.

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation qui comprend un fil de mise à la terre avec fiche de mise à la terre.

La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



### AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez 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.

Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié ou à un technicien du centre de service d'installer une prise près de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

Ne jamais, sous aucun prétexte, couper ni enlever la troisième lame (masse) de la fiche de mise à la terre.

### REMARQUE

Ne connecter le four qu'à un circuit dédié de 20A ou plus.

### VENTILATEUR

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (voir page 15). Veiller à éviter qu'un feu de cuisson ne se déclare et ne se propage lorsque le ventilateur est en marche.

- Nettoyer régulièrement la surface sous le four micro-ondes. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le micro-ondes ou sur les filtres du ventilateur.
- En cas de feu de graisse sur la cuisinière, étouffer les flammes sur la surface de cuisson en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle, une tôle à biscuits ou un plateau.

- Procéder avec soin pour le nettoyage des filtres du ventilateur. Les agents nettoyeurs corrosifs, comme les nettoyeurs à four à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Ne pas préparer de flambées en-dessous du micro-ondes lorsque le ventilateur est en marche.
- Ne jamais laisser sans surveillance les surfaces de cuisson en-dessous du micro-ondes si elles sont réglées à feu élevé. Les casseroles qui débordent entraînent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent prendre feu et se propager si le ventilateur du micro-ondes est en marche. Pour minimiser la mise en marche automatique du ventilateur, utiliser des contenants de taille appropriée et, autant que possible, ne pas faire cuire les aliments à feu élevé.

Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'en paraisse. 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 PERTURBÉ 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 micro-ondes avant de l'en retirer.
5. Procéder avec grande prudence lorsqu'on insère une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

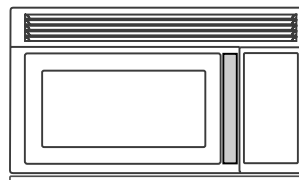
# Table des matières

<b>Sécurité</b> .....	2
<b>Contenu</b> .....	5
<b>Votre nouveau four à micro-ondes</b> .....	5
Vérification des pièces.....	5
Renseignements sur la garantie et le service.....	6
Installation de votre four à micro-ondes.....	6
Touches du panneau de commande.....	7
<b>Utilisation</b> .....	8
Mise sous tension et choix de la langue d'affichage.....	8
Utilisation de la fonction My Choice.....	8
Choix du poids affiché.....	9
Activation du signal de rappel de fin de cuisson.....	9
Réglage de l'horloge AM/PM.....	9
Réglage de l'heure avancée.....	9
Réglage et utilisation de la touche Custom Cook.....	10
Utilisation de la touche Kitchen Timer.....	10
Utilisation de la touche Pause/Cancel.....	10
Utilisation de la touche Help.....	10
Utilisation de la touche One Minute +.....	10
Utilisation des touches de cuisson automatique.....	11
Utilisation de la touche Sensor Reheat.....	11
Décongeler automatiquement.....	12
Utilisation de la touche Handy Helper.....	12
Utilisation de la touche Kids Meal.....	13
Utilisation de la touche Snack Bar.....	13
Réglage du temps et de l'intensité de la cuisson.....	14
Utilisation des touches More/Less.....	14
Activation/désactivation du plateau tournant.....	15
Touche Light Bright/Night/Off.....	15
Touche Slide-Out Hood On/Off Button.....	15
Touche Vent Fan Hi/Low/Off.....	15
Utilisation de la grille pour la cuisson à micro-ondes.....	16
Activation du verrou de protection pour enfants.....	16
Mode de démonstration.....	16
<b>Directives de cuisson</b> .....	17
Ustensiles de cuisson.....	17
Essai des ustensiles.....	17
Techniques de cuisson.....	18
Conseils pratiques.....	18
Cuisson automatique.....	19
Ustensiles et couvercles pour la cuisson automatique.....	19
Important.....	19
Recettes de cuisson automatique.....	21
Guide de cuisson.....	23
Recettes.....	26
<b>Annexe</b> .....	28
Guide de dépannage.....	28
Entretien et nettoyage.....	28
Comment nettoyer l'extérieur.....	29
Remplacement de l'ampoule.....	29
Ventilation.....	30
Spécifications.....	31
<b>Garantie</b> .....	32
<b>Guía Rápida</b> .....	33
<b>Guide de référence rapide</b> .....	34

# Votre nouveau four à micro-ondes

## Vérification des pièces

Déballer votre four à micro-ondes et vérifiez si toutes les pièces illustrées s'y trouvent. S'il manque des pièces, ou si certaines pièces sont endommagées, appelez votre distributeur.



four à micro-ondes



plateau en verre



anneau rotatif  
(DE92-90495A)



fiche  
d'enregistrement



gabarit du  
dessus



instructions  
d'installation  
(DE68-02631A)



manuel du  
propriétaire  
(DE68-02630A)



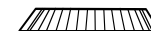
gabarit mural  
(DE68-02230A)



jeu de fixations  
(DE92-90505D)



filtre au  
charbon



grille  
(DE97-00438A)



(DE97-00453A) (DE97-00454A)

filtres à graisse

# Votre nouveau four à micro-ondes

## Renseignement sur la garantie et le service

Pour nous aider à mieux vous servir, veuillez remplir la fiche d'enregistrement ci-jointe et nous la retourner sans délai par la poste. S'il n'y a pas de fiche d'enregistrement dans la boîte, vous pouvez appeler Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou vous enregistrer en ligne à [WWW.SAMSUNG.CA](http://WWW.SAMSUNG.CA)

Lorsque vous communiquez avec Samsung, veuillez fournir les renseignements sur le modèle et le numéro de série du four, lesquels sont généralement situés à l'intérieur du produit. Veuillez consigner ci-dessous ces numéros ainsi que les autres renseignements demandés. Gardez ces renseignements en lieu sûr, à titre de preuve d'achat permanente afin de faciliter l'identification du produit en cas de vol ou de perte, et conservez une copie de votre reçu de caisse comme preuve d'achat pour les réparations couvertes par la garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

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

ENDROIT DE L'ACHAT \_\_\_\_\_

Les réparations de garantie sont effectuées exclusivement par un centre de service autorisé de Samsung. Si vous devez vous prévaloir de la garantie, fournissez les renseignements ci-haut accompagnés d'une copie de votre reçu de caisse au centre de service autorisé de Samsung.

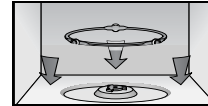
Pour obtenir de l'assistance et connaître l'emplacement du centre de service le plus près, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864) ou allez en ligne à [WWW.SAMSUNG.CA](http://WWW.SAMSUNG.CA)

## Installation de votre four à micro-ondes

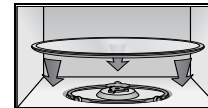
- 1 Branchez le cordon dans une prise mise à la terre. Dès que le four est branché, le message suivant est affiché :

**ENJOY YOUR COOKING --- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS (BON APPÉTIT---APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR VOS OPTIONS PERSONNELLES)**

- 2 Ouvrez la porte en tirant la poignée à droite.
- 3 Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.
- 4 Placez l'anneau pré-assemblé dans l'indentation au milieu du four.

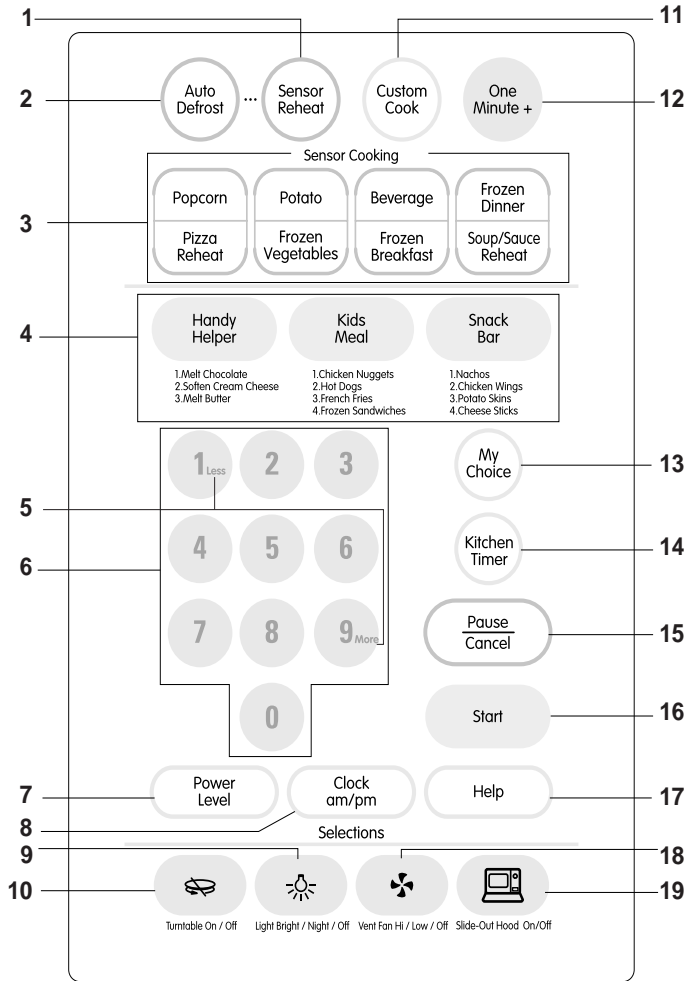


- 5 Posez le plateau en verre bien en place au centre de l'anneau rotatif.



# Votre nouveau four à micro-ondes

## Touches du panneau de commande



- 1. Sensor Reheat** p.11
- 2. Auto Defrost** p.12  
Permet d'entrer le poids des aliments à décongeler.
- 3. Touches Sensor Cooking** p.11  
Paramètres de cuisson automatique pour des aliments courants.
- 4. Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** p.12  
Détermine la sorte de mets à réchauffer.
- 5. More/Less** p.14  
Augmente ou réduit le temps de cuisson.
- 6. Touches numériques**  
Pour régler les temps de cuisson ou les quantités à cuire, ainsi que les niveaux d'intensité autres qu'élevée (high).
- 7. Niveau d'intensité** p.14  
Appuyez sur cette touche pour utiliser une intensité autre qu'élevée.
- 8. Clock am/pm** p.9  
Indique l'heure
- 9. Touche Light Bright/Night/Off** p.15
- 10. Touche Turntable On/Off** p.15
- 11. Custom Cook** p.10  
Appuyez deux fois sur cette touche pour programmer votre recette favorite. Appuyez une fois pour démarrer la cuisson avec cette recette.
- 12. One Minute +** p.10  
Appuyez une fois pour chaque minute de cuisson à haute intensité.
- 13. My Choice** p.8  
Appuyez sur cette touche pour régler une fonction non reliée à la cuisson
- 14. Kitchen Timer** p.10  
Programme la minuterie pour la cuisine ou pour autre chose.
- 15. Pause/Cancel** p.10  
Appuyez sur cette touche pour faire une pause ou corriger une erreur.
- 16. Start**  
Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
- 17. Help** p.10  
Appuyez sur cette touche pour voir des renseignements d'aide sur la fonction que vous utilisez.
- 18. Touche Vent Fan Hi/Low/Off** p.15
- 19. Touche Slide-Out Hood On/Off** p.15

## Utilisation

### Mise sous tension et choix de la langue d'affichage

Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois ou après une interruption de l'alimentation, l'affichage suivant apparaît au bout de quatre secondes « **ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS** » (BON APPÉTIT-- -- -- APPUYEZ SUR MY CHOICE POUR VOS OPTIONS PERSONNELLES).

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice** immédiatement après avoir branché votre micro-ondes. L'afficheur indiquera **PRESS 1--4 TO SELECT VARIOUS OPTIONS** (APPUYEZ SUR 1-4 POUR CHOISIR DIFF. OPTIONS)
- 2 Appuyez sur la touche **1**. L'afficheur indiquera : **LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE** (CHOIX DE LA LANGUE APPUYEZ SUR MY CHOICE).
- 3 Appuyez sur la touche **My Choice**. L'afficheur indiquera : **ENGLISH PRESS START**.
- 4 Appuyez sur **My Choice** de façon répétée pour sélectionner la langue que vous désirez utiliser :
  - ANGLAIS
  - FRANÇAIS
  - ESPAGNOLSi vous continuez d'appuyer sur **My Choice**, les paramètres changeront dans l'ordre suivant : **ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL**
- 5 Appuyez sur la touche **Start**.

### Utilisation de la fonction My Choice

Vous pouvez personnaliser votre nouveau four à micro-ondes selon vos goûts. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche **My Choice** pour définir ces options. Pour plus de commodité, le tableau suivant vous présente un résumé de toutes les options :

Options My Choice	Description	Utilisation
Language Choice (choix de la langue)	Les langues offertes sont l'anglais, le français et l'espagnol.	Appuyez sur <b>My Choice, 1</b> et faites votre choix en appuyant de façon répétée sur <b>My Choice</b> . Pour confirmer votre choix, appuyez sur <b>Start</b> .
Display Weight (affichage du poids)	Le poids peut être affiché en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur <b>My Choice, 2</b> et faites votre choix en appuyant de façon répétée sur <b>My Choice</b> . Pour confirmer votre choix, appuyez sur <b>Start</b> .
Remind End Signal (signal de rappel de fin de cuisson)	Vous pouvez activer ou désactiver le signal de rappel de fin de cuisson.	Appuyez sur <b>My Choice, 3</b> et faites votre choix en appuyant de façon répétée sur <b>My Choice</b> . Pour confirmer votre choix, appuyez sur <b>Start</b> .
Daylight Savings Time Adjustment (réglage à l'heure avancée)	Vous pouvez avancer l'heure d'une heure pour obtenir l'heure avancée sans modifier les paramètres de l'horloge.	Appuyez sur <b>My Choice, 4</b> et faites votre choix en appuyant de façon répétée sur <b>My Choice</b> . Pour confirmer votre choix, appuyez sur <b>Start</b> .

S'il y a une interruption de courant, vous devrez redéfinir ces paramètres.



## Utilisation

### Choix de l'unité de mesure du poids affichée

Vous pouvez choisir entre les livres (LBS) et les kilogrammes (KG).

- Appuyez la touche **My Choice** puis appuyez sur la touche **2**.  
L'afficheur indique : **LBS OR KG PRESS MY CHOICE** (LB OU KG APPUYEZ SUR MY CHOICE).
- Appuyez sur la touche **My Choice**.  
L'afficheur indique : **LBS** (LB).
- Appuyez sur **My Choice** de façon répétée pour sélectionner l'unité de mesure du poids que vous désirez utiliser :
- Appuyez sur la touche **Start**.

### Réglage du signal de rappel de fin de cuisson

Vous pouvez activer ou désactiver le signal de rappel de fin de cuisson.

- Appuyez la touche **My Choice** puis appuyez sur **3**.  
L'afficheur indique : **REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS MY CHOICE** (SIGNAL DE RAPPEL FIN DE CUISSON ACT./DÉSACT. APP. SUR MY CHOICE)
- Appuyez sur la touche **My Choice** pour activer.  
L'afficheur indique : **ON** (ACTIVÉ)
- Appuyez sur la touche **Start**. L'affichage de l'heure revient.  
Pour désactiver le signal de rappel de fin de cuisson, répétez les étapes 1-3 ci-haut.

### Réglage de l'horloge AM/PM

- Appuyez sur la touche **Clock**.  
L'afficheur indiquera : **SELECT AM/PM (SÉLECT. AM/PM)**
- Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur la touche **Clock**.
- Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure.  
Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5:00, entrez, 5,0,0.  
L'afficheur indiquera : **500 AM(ou PM)**
- Appuyez de nouveau sur **Clock**. Les deux-points apparaissent pour indiquer que l'heure est réglée.  
*S'il y a une interruption de courant, vous devrez remettre l'horloge à l'heure.*  
*Vous pouvez vérifier l'heure pendant que vous utilisez le four pour la cuisson en appuyant sur la touche **Clock**.*

### Réglage de l'heure avancée

- Appuyez sur la touche **My Choice** puis appuyez sur **4**.  
L'afficheur indiquera : **DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS MY CHOICE** (HEURE AVANCÉE ACT./DÉSACT. APP. SUR MY CHOICE).
- Appuyez sur la touche **My Choice** pour activer.  
Appuyez de nouveau pour désactiver.
- Appuyez sur la touche **Start**. L'horloge avancera d'une heure.  
Si on sélectionne OFF (DÉSACT.), l'horloge reculera d'une heure.  
*Si l'horloge est réglée à l'heure normale, cette fonction est une façon commode de programmer le changement d'heure sans devoir régler l'horloge. Dans la plus grande partie des États-Unis et du Canada, on passe à l'heure avancée le premier dimanche d'avril à 2 heures du matin, et on revient à l'heure normale le dernier dimanche d'octobre à 2 heures du matin.*

# Utilisation

## Programmation et utilisation de la touche Custom Cook

Le touche Custom Cook mémorise le temps et le niveau d'intensité requis pour la cuisson d'un aliment particulier.

### Programmation de la touche Custom Cook

**1** Appuyez sur la touche **Custom Cook**. Appuyez sur la touche deux fois pour supprimer le réglage personnalisé précédent.

L'afficheur indique : **ENTER COOKING TIME AND POWER**  
(ENTREZ LE TEMPS DE CUISSON ET L'INTENSITÉ)

**2** Utilisez les touches **numériques** pour programmer le temps de cuisson. L'afficheur indiquera le temps de cuisson que vous avez programmé.

**3** Appuyez sur la touche **Power Level** et utilisez les touches **numériques** pour programmer l'intensité. L'afficheur indiquera l'intensité que vous avez programmée. Vous pouvez régler l'intensité entre 0 et 9.

1 = Chaud	6 = Mijoter
2 = Faible	7 = Moyenne à élevée
3 = Décongeler	8 = Réchauffer
4 = Faible à moyenne	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Élevée

**4** Appuyez de nouveau sur la touche **Custom Cook**. L'afficheur indiquera « CUSTOM RECIPE SAVED » (RECETTE PERS. ENREGISTRÉE)

### Utilisation de la touche Custom Cook

Appuyez sur la touche **Custom Cook**, puis sur la touche **Start**. Vous pouvez vérifier l'intensité pendant que vous utilisez le four pour la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level**.

## Utilisation de la minuterie de cuisine

**1** Utilisez les touches **numériques** pour régler la minuterie.

**2** Appuyez sur la touche **Kitchen Timer**.

**3** L'afficheur fait le compte à rebours et émet un bip lorsque le temps est écoulé.

## Utilisation de la touche Pause/Cancel

La touche **Pause/Cancel** vous permet d'annuler les instructions déjà entrées. Elle vous permet également de faire une pause dans le cycle de cuisson pour vérifier la nourriture.

- Pour arrêter momentanément le four lors de la cuisson : appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel**. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur **Start**.
- Pour arrêter la cuisson, annuler les instructions, et retourner l'affichage de l'heure : appuyez deux fois sur la touche **Pause/Cancel**.
- Pour effacer les instructions tout juste entrées : appuyez sur la touche **Pause/Cancel** une fois, puis entrez à nouveau les instructions.
- Pour annuler un réglage de minuterie : appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel**.

## Utilisation de la touche Help

Votre micro-ondes offre des instructions utiles pour bon nombre de procédures.

**1** Lorsque vous désirez obtenir des informations ou des conseils utiles sur une fonction quelconque, appuyez sur la touche **Help** puis sur la touche au sujet de laquelle vous désirez obtenir l'information. L'information d'aide est offerte en trois langues (anglais, français et espagnol).

## Utilisation de la touche One Minute +

Cette touche offre une façon pratique de réchauffer la nourriture par incréments d'une minute à intensité maximale.

**1** Appuyez sur la touche **One Minute+** une fois pour chaque minute de cuisson supplémentaire requise. Par exemple, appuyez deux fois sur la touche pour deux minutes. La durée sera affichée et le four se mettra en marche automatiquement.

**2** *Pour ajouter des minutes au programme en cours, appuyez sur la touche **One Minute+** une fois pour chaque minute à ajouter.*

## Utilisation des touches de cuisson automatique

En détectant la vapeur qui s'échappe à mesure que les aliments se réchauffent, cette fonction ajuste automatiquement la durée de réchauffage du four en fonction des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur.

- 1 Appuyez sur la touche de **Sensor Cooking** correspondant à l'aliment que vous préparez (**Popcorn**, par exemple).  
L'afficheur indique **POPCORN** et votre four micro-ondes commence automatiquement la cuisson.

Lorsque vous préparez du maïs éclaté, attendez au moins cinq minutes entre chaque sac pour éviter que le plateau en verre ne surchauffe. Si vous désirez ajuster le temps de cuisson, vous pouvez utiliser les touches **More/Less**. Voir page 14 pour plus de renseignements. Vous pouvez vérifier l'heure pendant que vous utilisez le four pour la cuisson en appuyant sur la touche **Clock**.

- **Voir la page 20 pour le Guide de cuisson automatique.**

## Utilisation de la touche Sensor Reheat

Votre nouveau micro-ondes vous facilite la tâche lorsqu'il s'agit de réchauffer des restes ou des mets précuits. En détectant la vapeur qui s'échappe à mesure que les aliments se réchauffent, cette fonction ajuste automatiquement la durée de réchauffage au four en fonction des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur. Pour utiliser le réchauffage automatique :

- 1 Appuyez sur la touche **Sensor Reheat**.  
L'afficheur indiquera **REHEAT** (RÉCHAUFFER) et le four se mettra automatiquement en marche.

*Si vous désirez modifier le temps de réchauffage, utilisez les touches **More/Less**. Voir la page 14 pour plus d'information sur les touches **More/Less**. Vous pouvez vérifier l'heure pendant que vous utilisez le four pour réchauffer des aliments en appuyant sur la touche **Clock**.*

- **Voir la page 21 pour le Guide de réchauffage automatique.**

# Utilisation

## Décongeler automatiquement

Pour décongeler la nourriture, indiquez le poids et le micro-ondes définira automatiquement le temps de décongélation, l'intensité et le temps de repos nécessaires.

- 1 Appuyez sur la touche **Auto Defrost**.  
L'afficheur indique : **0.5 LB** (0.2 Kg si votre four est réglé sur le système métrique.)
  - 2 Pour programmer le poids de votre nourriture, appuyez sur la touche **Auto Defrost** à répétition. Cela a pour effet d'incrémenter le poids par tranche de 0,5 lb jusqu'à 6,0 lb. Vous pouvez également utiliser aussi les touches numériques pour entrer directement le poids de la nourriture. Le four calcule le temps de décongélation et se met en marche automatiquement.  
Deux fois durant la décongélation, le four émettra un bip et l'afficheur indiquera **TURN THE FOOD OVER** (RETOURNER LA NOURRITURE).
  - 3 Appuyez sur la touche **Pause/Cancel**, ouvrez la porte du four, et retournez la nourriture.
  - 4 Appuyez sur la touche **Start** pour continuer la décongélation.  
**Remarque:** Même si vous ne retournez pas la nourriture lorsque le message « TURN THE FOOD OVER » (RETOURNEZ LA NOURRITURE) est affiché, la décongélation se poursuit.
- **Voir la page 25 pour le Guide de décongélation automatique.**

## Utilisation de la touche Handy Helper

- 1 Appuyez sur la touche **Handy Helper** correspondant à la nourriture que vous faites cuire. L'affichage indique « Melt Chocolate » (chocolat fondu).  
Appuyez sur la touche **Handy Helper** de façon répétée pour choisir l'article désiré. (Reportez-vous au **Tableau d'aide pratique** ci-dessous)
- 2 Appuyez sur la touche **numérique 1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée. Seule la touche **1** (portion) est offerte pour ramollir du fromage à la crème et faire fondre du chocolat. (Reportez-vous au **Tableau d'aide pratique** ci-dessous pour la portion)
- 3 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson.

### Tableau d'aide pratique

Élément	Poids	Remarques
Melt Chocolate (faire fondre du chocolat)	1 tasse de pépites	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez les pépites ou le carré de chocolat dans un plat allant au micro-ondes.</li><li>• Brassez bien à la mi-temps, lorsque le four émet un bip, et redémarrez le four.</li></ul>
Soften Cream Cheese (ramollir du fromage à la crème)	1 paquet (225 gr)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Déballez le fromage à la crème et placez-le sur un plat allant au micro-ondes. Coupez-le en deux sur la verticale.</li><li>• Laissez reposer entre 1 et 2 minutes.</li></ul>
Melt Butter (faire fondre du beurre)	1 bâtonnet (113 g) 2 bâtonnets (225 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez l'emballage et coupez le bâtonnet de beurre en deux sur la verticale.</li><li>• Placez le beurre sur un plat allant au micro-ondes, couvrir avec du papier ciré.</li><li>• Laissez reposer 1 à 2 minutes, puis brassez.</li></ul>

# Utilisation

## Utilisation de la touche Kids Meal

- 1 Appuyez sur la touche **Kids Meal** correspondant au plat que vous voulez cuisiner.  
L'afficheur indique : **CHICKEN NUGGETS (CROQUETTES DE POULET)**  
Appuyez sur la touche **Kids Meal** de façon répétée pour choisir le plat désiré. (Reportez-vous au **Tableau des repas d'enfants** ci-dessous)
- 2 Appuyez sur la touche **numérique 1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée. (Reportez-vous au **Tableau des repas d'enfants** ci-dessous pour la portion.)
- 3 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson.

## Tableau des repas d'enfants

Élément	Poids	Remarques
Chicken Nuggets (croquettes de poulet)	115 à 145 g 170 à 200 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recouvrez le plat d'un essuie-tout et placez les croquettes en étoile.</li><li>• Ne pas couvrir. Laissez reposer 1 minute après le réchauffage.</li></ul>
Hot Dogs	2 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piquez les saucisses, placez-les sur le plat. Quand le four émet la tonalité, ajoutez les pains et redémarrez le four.</li></ul>
French Fries (frites)	113 à 140 g 170 à 200 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez 2 essuie-tout sur un plat allant au micro-ondes et disposez les frites sur les essuie-tout sans qu'elles ne se chevauchent.</li><li>• Absorbent l'huile avec un autre essuie-tout après la sortie du four.</li></ul>
Frozen Sandwichs (sandwichs congelés)	1 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez le sandwich congelé dans le manchon susceptible (qui se trouve dans l'emballage) et sur l'assiette.</li></ul>

## Remarque

**Hot Dogs** - Pour une texture optimale, ajoutez les pains aux saucisses lorsque le four émet la bipe.

## Utilisation de la touche Snack Bar

- 1 Appuyez sur la touche **Snack Bar** correspondant à la nourriture que vous préparez.  
L'afficheur indique : **NACHOS**.  
Appuyez sur la touche **Snack Bar** de façon répétée pour choisir le plat désiré. (Reportez-vous au **Tableau des casse-croûte** ci-dessous)
- 2 Appuyez sur la touche **numérique 1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée. La touche **1** (portion) est la seule offerte pour les nachos. (Reportez-vous au **Tableau des casse-croûte** ci-dessous pour la portion)
- 3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

## Tableau des casse-croûte

Élément	Poids	Remarques
Nachos	1 portion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez les croustilles au maïs sur une assiette en les étalant.</li><li>• Recouvrir le tout de fromage râpé.</li><li>• Contenu :<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 t. de chips tortillas</li><li>- 1/3 t. de fromage râpé</li></ul></li></ul>
Chicken Wings (ailes de poulet)	140 à 170 g 200 à 225 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser des ailes de poulets précuites et réfrigérées.</li><li>• Disposer les ailes de poulet en étoile sur l'assiette et couvrez avec du papier ciré.</li></ul>
Potato Skins (pelures de pommes de terre)	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	<ul style="list-style-type: none"><li>• Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux égaux. Enlever la chair de la pomme de terre avec une cuiller, en ne laissant que 1/4" environ de pelure.</li><li>• Placer les pelures en étoile tout autour de l'assiette.</li><li>• Saupoudrer de bacon, d'oignons et de fromage. Ne pas couvrir.</li></ul>
Cheese Sticks (bâtonnets de fromage)	5 à 7 bâtonnets 8 à 10 bâtonnets	<ul style="list-style-type: none"><li>• Étaler les bâtonnets en étoile sur l'assiette.</li><li>• Ne pas couvrir.</li></ul>

# Utilisation

## Réglage du temps et de l'intensité de la cuisson

Votre micro-ondes vous permet de programmer trois étapes de cuisson, chacune avec une durée et une intensité qui lui est propre. L'intensité vous permet de contrôler l'intensité de la chaleur entre chaud (1) et élevée (0).

### Cuisson en une étape

Pour la cuisson simple en une seule étape, vous n'avez qu'à programmer un temps de cuisson. Le niveau d'intensité est automatiquement réglé au plus fort. Si vous voulez programmer un autre niveau d'intensité, vous devez utiliser la touche **Power Level**.

- 1 Utilisez les touches **numériques** pour programmer le temps de cuisson. Vous pouvez régler la durée entre une seconde et 99 minutes, 99 secondes. Pour programmer une durée excédant une minute, entrez également les secondes.

*Par exemple, pour programmer 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.*

- 2 Si vous voulez programmer un niveau d'intensité inférieur, appuyez sur la touche **Power Level**, puis utilisez les touches numériques pour entrer un niveau d'intensité.

### Niveaux d'intensité :

1 = Chaud	6 = Mijoter
2 = Faible	7 = Moyenne à élevée
3 = Décongeler	8 = Réchauffer
4 = Faible à moyenne	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Élevée

L'afficheur indique : **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME** (APPUYEZ SUR ENTER OU ENTREZ LE TEMPS DE CUISSON POUR L'ÉTAPE SUIVANTE).

- 3 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez changer le niveau d'intensité, appuyez sur la touche **Pause/Cancel** avant d'appuyer sur la touche **Start**, et entrez de nouveau toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Vous pouvez programmer plusieurs étapes de cuisson avec votre micro-ondes.

## Cuisson en plusieurs étapes

- 1 Suivez les étapes 1 et 2 dans la section « Cuisson en une étape » à la page précédente.

L'afficheur indique : **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME** (APPUYEZ SUR ENTER OU ENTREZ LE TEMPS DE CUISSON POUR L'ÉTAPE SUIVANTE).

*Lorsque vous programmez plus d'une étape de cuisson, vous devez appuyer sur la touche **Power Level** avant d'entrer la seconde étape de cuisson.*

*Pour régler l'intensité de cuisson maximale pour une étape de la cuisson, appuyez sur la touche **Power Level** deux fois.*

- 2 Utilisez les touches **numériques** pour programmer un second temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur la touche **Power Level**, puis utilisez les touches numériques pour régler l'intensité de la seconde étape de cuisson. L'afficheur indique l'intensité que vous avez programmée, puis **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME** (APPUYEZ SUR ENTER OU ENTREZ LE TEMPS DE CUISSON POUR L'ÉTAPE SUIVANTE).
- 4 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson, ou répétez les étapes 2 et 3 pour programmer la durée et l'intensité de la troisième étape de cuisson. Lorsque vous aurez terminé, appuyez sur **Start**.

## Utilisation des touches More/Less

Les touches More/Less vous permettent de modifier les temps de cuisson préprogrammés.

Elles ne fonctionnent que dans les modes **Sensor Reheat, Sensor Cooking, One minute+, Instant Cook, Custom Cook, Kitchen Timer, Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar ou Time Cook**. N'utilisez la touche More/Less qu'après avoir commencé la cuisson avec l'un de ces modes.

- 1 Pour **PROLONGER** la durée d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur la touche **More**(9).
- 2 Pour **RACCOURCIR** la durée d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur la touche **Less**(1).

## Utilisation

### Activation/désactivation du plateau tournant

Pour de meilleurs résultats, laissez le plateau tournant activé. Cependant, vous pouvez le désactiver pour les plats de grande taille. Appuyez sur la touche **Turntable On/Off** pour activer ou désactiver le plateau tournant.

*Il arrive que le plateau tournant devienne trop chaud au toucher. Évitez de toucher le plateau durant et après la cuisson.*

### Touche Light Bright/Night/Off

Appuyez sur la touche **Light Bright / Night /Off** pour allumer, mettre en veilleuse ou éteindre la lampe

*Appuyez sur Light Bright / Night /Off **une fois** pour allumer, **deux fois** pour mettre la veilleuse et **trois fois** pour éteindre.*

### Touche Slide-Out Hood On/Off

Ce four est équipé d'une fonction de hotte automatique qui facilite l'évacuation de la vapeur et des odeurs provenant particulièrement des ronds avant de la cuisinière.

Cette fonction est pré-réglée en usine à « **OFF** » (désactivée) et elle agit conjointement avec le ventilateur lorsque l'utilisateur l'active.

Appuyez sur la touche **Slide-Out Hood On/Off** pour activer la fonction de hotte coulissante. Après l'activation, si le ventilateur est réglé à « **HIGH** », la hotte glisse vers l'extérieur. La hotte coulissante reste sortie en mode « **LOW** » également. Appuyez de nouveau sur la touche « **Slide-Out Hood On/Off** » pour désactiver cette fonction (**OFF**), et appuyez à répétition pour l'activer (**ON**) et la désactiver (**OFF**) en alternance.

***Ne placez aucun objet sur la hotte coulissante et ne tirez pas dessus car vous risquez de la briser. Évitez également de renverser des aliments ou des liquides sur la hotte coulissante. Les éclaboussures de liquide ou d'aliments peuvent entraîner un choc électrique ou mettre le four en panne.***

### Touche Vent Fan Hi/Low/Off

Le ventilateur évacue les vapeurs de cuisson de la cuisinière.

Appuyez sur la touche **Vent Fan Hi/Low/Off** **une fois** pour régler le ventilateur à la puissance maximale, et **deux fois** pour la puissance minimale ou **trois fois** pour l'éteindre.

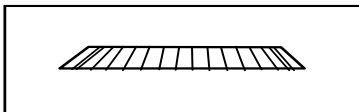
#### Remarque

**Le ventilateur protège le micro-ondes de la chaleur excessive provenant de la cuisinière en dessous. Il se met automatiquement en marche à faible intensité s'il détecte une chaleur excessive.**

**Si vous avez mis le ventilateur en marche, il est possible que vous n'arriviez pas à l'arrêter. Le ventilateur arrêtera automatiquement lorsque tous les composants internes auront refroidis. Il peut rester en marche pendant plus de 30 minutes après que l'on ait arrêté la cuisinière ou le micro-ondes.**

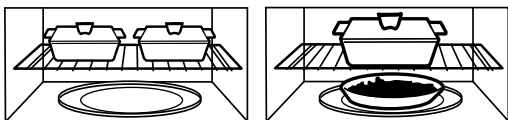
## Utilisation

### Utilisation de la grille pour la cuisson à micro-ondes



- Assurez-vous que la grille est bien positionnée à l'intérieur du micro-ondes pour empêcher la formation d'étincelles pouvant endommager le four.
- N'utilisez pas de plat brunisseur pour micro-ondes sur la grille. La grille pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsque la grille est sur le plancher du four. Cela pourrait endommager le micro-ondes.
- Servez-vous de poignées isolantes lorsque vous manipulez la grille – elle risque d'être brûlante.
- N'utilisez pas la grille lorsque vous faites du maïs éclaté.

La grille vous permet de réchauffer plus d'un plat de nourriture à la fois.



Réchauffage sur 2 niveaux

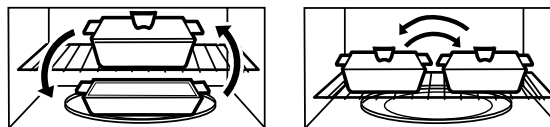
Réchauffage sur

### Grille et réchauffage

**Pour réchauffer sur deux niveaux ou réchauffer deux plats sur la grille :**

- 1** Multipliez le temps de réchauffage par 1½.

- 2** Permutez les plats à la mi-temps.



Permutez les plats à la mi-temps

Permutez les plats à la mi-temps

### Activation du verrou de protection pour enfants

Vous pouvez verrouiller votre four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse être utilisé par des enfants sans supervision.

- 1** Appuyez simultanément sur la touche **My Choice** et la touche **5** pendant trois secondes.  
L'afficheur indique : **CHILD LOCK ON (VERROU POUR ENFANTS ACTIVÉ)**

- 2** L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Le four est maintenant inutilisable jusqu'à ce qu'on le déverrouille. Pour le déverrouiller, répétez les étapes 1-2 ci-haut.

### Mode de démonstration

Lorsqu'on appuie simultanément sur les touches **Slide-Out Hood On/Off** et **Start** pendant trois secondes, le mode de démonstration est activé.

La hotte coulissante glisse d'abord vers l'extérieur, puis le ventilateur se met en marche à la puissance « **HIGH** ».

Ensuite, la hotte coulissante rentre et ressort de façon répétée pour démontrer la fonction.

Appuyez simultanément sur les touches **Slide-Out Hood On/Off** et **Start** pendant trois secondes pour retourner au mode de fonctionnement normal.

Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas en mode démo.

***Cette fonction s'adresse aux détaillants, et elle n'est PAS conçue pour un usage général.***



# Directives de cuisson

## Ustensiles de cuisson

### Usage recommandé

- **Plats et bols en verre ou en verre-céramique** — À utiliser pour réchauffer ou cuire.
- **Plat brunisseur pour micro-ondes** — À utiliser pour brunir la surface d'aliments tels que biftecks, côtelettes ou crêpes. Suivez les instructions du fabricant du plat brunisseur.
- **Pellicule de plastique pour micro-ondes** — Ces pellicules servent à retenir la vapeur. On doit laisser une ouverture pour laisser s'échapper un peu de vapeur et éviter de les placer directement sur les aliments.
- **Papier ciré** — On peut s'en servir pour couvrir les aliments et prévenir les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes de papier** — Pour réchauffer et couvrir pour de courtes périodes; ils absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. N'utilisez pas de serviettes en matières recyclées; elles pourraient contenir du métal et prendre feu.
- **Assiettes et tasses en papier** — Ne servent que pour de courtes périodes de cuisson à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres** — N'utilisez que les thermomètres allant au micro-onde, et suivez le mode d'emploi du fabricant. Vérifiez les aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres classiques ne peuvent être utilisés qu'une fois les aliments sortis du four.

### Utilisation limitée

- **Papier d'aluminium** — N'utilisez que d'étroites bandes de papier pour empêcher que les parties exposées ne soient trop cuites. Prenez garde de ne pas endommager votre four en utilisant trop de papier d'aluminium.
- **Plats en céramique, en porcelaine et en grès** — Ne les utilisez que s'ils vont au micro-ondes (voir l'inscription en dessous). S'il n'y a pas d'indication sous le plat, testez-le pour vous assurer que vous pouvez l'utiliser en toute sécurité. N'utilisez jamais d'assiettes ayant du métal en bordure.
- **Plastique** — N'utilisez que les plats en plastiques conçus pour aller au micro-ondes. Les autres types de plastiques peuvent fondre.
- **Paille, rotin et bois** — Ne les utilisez que pour réchauffer brièvement, car ils sont inflammables.

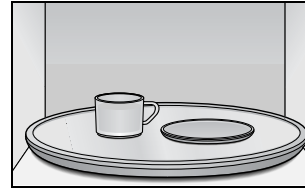
## Non recommandés

- **Bocaux et bouteilles en verre** — Le verre ordinaire est trop mince pour être utilisé dans un micro-ondes : il pourrait éclater.
- **Sacs en papier** — Ils risquent de provoquer un incendie, sauf les sacs de maïs à éclater qui sont conçus pour l'utilisation dans un micro-ondes.
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** — Elles peuvent fondre et laisser des résidus malsains sur la nourriture.
- **Contenant en plastique pour le rangement et les aliments** — Les contenants comme les pots de margarine peuvent fondre dans un micro-ondes.
- **Ustensiles en métal** — Ils risquent d'endommager votre four. Enlevez tout métal avant la cuisson.

## Essai des ustensiles

Pour vérifier si un plat peut être utilisé sans danger dans le micro-ondes, effectuez le test suivant :

- 1 Remplissez une tasse à mesurer d'eau et placez-la à l'intérieur de votre four, à côté du plat à tester.



- 2 Appuyez une fois sur la touche **One Minute +** pour réchauffer pendant une minute à haute intensité.

L'eau est censée être chaude alors que le plat à l'essai est froid. Si le plat est chaud, c'est qu'il absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour le four à micro-ondes.

## Techniques de cuisson

### Remuer

Remuez les aliments tels que les fricassées ou les légumes pendant la cuisson, afin de mieux distribuer la chaleur. Les aliments en bordure du plat absorbent plus d'énergie et donc se réchauffent plus rapidement; il faut donc les remuer pour amener les aliments situés à l'extérieur au centre du plat. Le four s'arrête lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

### Disposer

Disposez les aliments de forme irrégulière, comme les morceaux de poulet ou les côtelettes, de sorte que les parties les plus épaisses soient à l'extérieur du plateau tournant où ils recevront plus d'énergie micro-ondes. Pour éviter la cuisson excessive, placez les parties délicates ou minces au centre du plateau tournant.

### Protéger

Protégez vos aliments avec d'étroites bandes de papier d'aluminium pour éviter la cuisson excessive. Les surfaces à protéger sont: les pointes des ailes de poulet, les bouts des cuisses de volaille et les coins dans les plats à cuisson carrés. N'utilisez qu'une petite quantité de papier d'aluminium. Les grandes quantités pourraient endommager votre four.

### Retourner

Retournez vos aliments à la mi-cuisson afin de bien exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les pièces de grande taille, comme les rôtis.

### Laisser reposer

Les aliments cuits au micro-ondes accumulent une chaleur interne et continuent de cuire quelques minutes après l'arrêt du four. Il faut donc les laisser reposer, surtout s'il s'agit de rôtis ou de légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer la cuisson à l'intérieur sans que l'extérieur ne soit trop cuit. Tous les liquides, par exemple les soupes ou les chocolats chauds, doivent être secoués ou brassés à la fin de la cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés, remuez-les bien et vérifiez la température avant de les servir.

### Humecter

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont le taux d'humidité n'est pas également réparti doivent être couverts ou on doit les laisser reposer à leur sortie afin de permettre à la chaleur de se distribuer uniformément. Ajoutez un peu d'eau aux aliments secs pour aider la cuisson.

### Laisser une ouverture

Après avoir couvert le plat de pellicule de plastique, laissez une ouverture en retournant un coin pour laisser s'échapper la vapeur.

## Conseils pratiques

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, prennent plus de temps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments à texture délicate doivent être réchauffés à basse température afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type de contenants utilisés influencent le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez souvent pendant la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive.
- Les aliments à pelure non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses à hot dog, doivent être piqués pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la vapeur intérieure.
- La friture dans l'huile à cuisson ou la graisse n'est pas recommandée. Le gras et l'huile peuvent renverser soudainement et causer des brûlures graves.
- Certains ingrédients se réchauffent plus vite que d'autres. Par exemple la gelée à l'intérieur des beignets sera plus chaude que la pâte. Gardez cela en tête pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du micro-ondes car le procédé de chauffage au micro-ondes ne peut garantir la destruction complète de toutes les bactéries nuisibles.
- Bien que l'énergie micro-ondes ne réchauffe pas les contenants, la chaleur des aliments est souvent transférée aux contenants. Utilisez toujours des mitaines lorsque vous retirez les plats du four et assurez-vous que vos enfants font de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des confiseries dans le micro-ondes car celles-ci peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez cela en tête pour éviter les blessures.

### Cuisson automatique

Avec le mode de cuisson par auto-détecteur, le four cuit automatiquement vos aliments en détectant la quantité de gaz qu'ils génèrent pendant la cuisson.

- Lorsque les aliments cuisent, ils produisent différents types de gaz. L'auto-détecteur établit la durée et l'intensité de cuisson appropriées en fonction des gaz émis par la nourriture; il n'est donc pas nécessaire de programmer la durée et l'intensité de la cuisson.
- Lorsque vous recouvrez un contenant de son couvercle ou d'une pellicule de plastique durant la cuisson automatique, l'auto-détecteur ne détectera la vapeur générée qu'après saturation du contenant.
- Peu avant la fin de la cuisson, l'afficheur indiquera un compte à rebours. C'est le moment indiqué pour tourner ou remuer la nourriture au besoin pour une cuisson uniforme.
- Avant d'utiliser le mode automatique, on peut assaisonner les aliments avec des herbes, des épices et des sauces. Cependant, le sel et le sucre peuvent causer des brûlures sur les aliments; on doit donc les ajouter après la cuisson.
- Les touches More/Less servent à augmenter ou à réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler le temps de cuisson selon vos goûts personnels.

### Ustensiles et couvercles pour la cuisson automatique

- Pour obtenir une cuisson satisfaisante avec cette fonction, suivez les directives afin de sélectionner les contenants et couvercles appropriés dans les tableaux du présent manuel.
- Utilisez toujours des contenants appropriés pour le micro-ondes et couvrez-les de leur couvercle ou d'une pellicule de plastique. Lorsque vous utilisez une pellicule de plastique, retournez un coin pour laisser s'échapper la vapeur.
- Placez toujours le couvercle qui est conçu pour l'ustensile utilisé. Si l'ustensile n'a pas de couvercle, utilisez une pellicule de plastique.
- Remplissez les contenants au moins à la moitié.
- Lorsqu'il faut remuer ou tourner certains aliments, attendez vers la fin du cycle de cuisson par auto-détecteur, après le début du compte à rebours sur l'afficheur.

### Important

- Après avoir installé le four et l'avoir branché dans une prise secteur, ne débranchez pas le cordon électrique. Le détecteur de gaz met un certain temps à se stabiliser de façon à contrôler correctement la cuisson.
  - Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode de cuisson par automatique de façon continue, c'est-à-dire, pour une autre opération de cuisson immédiatement après.
  - Installez le four dans un endroit bien aéré pour assurer un refroidissement et une circulation d'air suffisants, et pour que le détecteur fonctionne adéquatement.
  - Pour éviter les résultats médiocres, n'utilisez pas l'auto-détecteur lorsque la température ambiante est trop élevée ou trop basse.
  - N'utilisez pas de détergent volatil pour nettoyer votre four. Le gaz émis par ce détergent peut perturber le détecteur.
  - Évitez de placer le four à proximité des électroménagers dégageant des gaz ou un niveau élevé d'humidité, car cela nuira au fonctionnement de l'auto-détecteur.
  - Gardez toujours l'intérieur du four propre. Essayez toutes les éraboussures avec un linge humide.
- Le four est conçu pour un usage domestique seulement.

# Directives de cuisson

## Guide de cuisson automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes pour la cuisson automatique de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Marche à suivre
<b>Popcorn (maïs à éclater)</b>	85 à 100 g 1 paquet	N'utilisez qu'un sac de maïs à éclater pour micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sac chaud et lorsque vous l'ouvrez. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Potatoes (pommes de terre)</b>	1 à 6	Piquez plusieurs fois chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer entre 3 et 5 minutes. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Beverage (boisson)</b>	125 à 500 ml	Utilisez une tasse à mesurer ou une chope; ne pas couvrir. Placez la boisson dans le four. Bien remuer après l'avoir réchauffée. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Frozen Dinner (repas congelé)</b>	225 à 400 g	Retirez l'aliment de l'emballage extérieur et suivez les indications sur la boîte pour savoir s'il faut couvrir et laisser reposer. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Pizza Reheat (pizza réchauffée)</b>	1 à 3 pointes	Disposez 1 à 3 pointes de pizza sur une assiette allant au micro-ondes en plaçant le bord large de la pointe sur la bordure de l'assiette. Ne pas superposer les pointes. Ne pas couvrir. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Aliment	Quantité	Marche à suivre
<b>Frozen Vegetables (légumes congelés)</b>	1 à 4 tasses	Placez les légumes congelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique allant au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrez avec le couvercle ou une pellicule de plastique dont un coin est relevé pour la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Frozen Breakfast (petit-déjeuner congelé)</b>	115 à 225 g	Suivez les indications sur la boîte pour couvrir et laisser reposer. Utilisez cette touche pour les sandwichs congelés, les plats de petits-déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc. Laissez refroidir le four au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
<b>Soup/ Sauce Reheat (soupe/ sauce réchauffée)</b>	1 à 4 portions	Versez la soupe/sauce dans un plat en céramique, en verre ou en plastique allant au four. Mettez le couvercle ou une pellicule de plastique avec un coin retourné. Remuez une fois avant de servir. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

## Remarques :

La température désirée pour les aliments est affaire de goût personnel. Utilisez la touche **More/Less** pour ajuster la température selon votre préférence.

# Directives de cuisson

## Guide de réchauffage automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes pour le réchauffage par auto-détecteur de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Marche à suivre
<b>Assiette de nourriture</b>	1 portion (1 assiette).	Utilisez seulement des aliments précuits sortant du réfrigérateur. Couvrez l'assiette avec une pellicule de plastique laissant s'échapper la vapeur par un coin ou du papier ciré replié sous l'assiette. Si la nourriture n'est pas assez chaude à votre goût après le réchauffage avec la touche SENSOR REHEAT, continuez de la réchauffer en réglant la durée et l'intensité. <ul style="list-style-type: none"><li>• Contenu<ul style="list-style-type: none"><li>- 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170g avec l'os)</li><li>- 1/2 tasse de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, etc.)</li><li>- 1/2 tasse de légumes (environ 85 à 115 on.)</li></ul></li></ul>
<b>Casserole</b> <b>Pâtes réchauffées</b>	1 à 4 portions.	N'utilisez que des aliments sortant du réfrigérateur. Mettez le couvercle ou une pellicule de plastique avec évent. Si la nourriture n'est pas assez chaude à votre goût après le réchauffage avec la touche SENSOR REHEAT, continuez de la réchauffer en réglant la durée et l'intensité. Remuez une fois avant de servir.

## Recettes pour la cuisson automatique

### Soupe à l'oignon (4 portions)

3 c. à soupe de beurre ou de margarine

3 t. d'oignons tranchés (environ 3 moyens)

3 t. de bouillon de bœuf

1 t. d'eau

1 c. à thé de sauce Worcestershire

Sel, poivre, croûtons et fromage parmesan râpé au goût

2 c. à soupe de brandy (facultatif)

1. Combiner le beurre et les oignons dans une casserole de 3 litres. Mettre le couvercle. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 8 à 9 minutes ou utiliser la touche de cuisson automatique pour les légumes frais.
2. Incorporer le bouillon, l'eau, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre; couvrir. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 5 minutes, et à moyenne intensité (5) pendant un autre 5 minutes, ou utiliser la touche Sensor Reheat. Incorporer le brandy. Laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes avant de servir. Servir avec des croûtons et du fromage râpé.

### Boules de maïs au caramel (10 à 15 boules)

30 carrés de caramel

1 ½ c. à soupe d'eau

1 c. à thé de beurre ou de margarine

1 paquet (100 g) de maïs à éclater pour micro-ondes

1. Combiner le caramel, l'eau et le beurre dans un bol en verre de 4 tasses. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser reposer.
2. Placer le sac de maïs sur le plateau tournant. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 2 à 3 minutes ou utiliser la touche de cuisson instantanée Popcorn.
3. Vider le maïs éclaté dans un bol. Verser le mélange au caramel sur le maïs éclaté; remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert et assez refroidi pour qu'on puisse le manipuler. Avec les mains beurrées, façonner des boules de 3 pouces.
4. Laisser refroidir sur du papier ciré. Servir immédiatement.

## Directives de cuisson

### Pois avec laitue (4 portions)

2 t. de pois frais écosés

1/3 t. de céleri tranché mince

2 c. à soupe d'eau

3 t. de pomme de laitue déchiquetée

1 c. à soupe de beurre ou de margarine

1 c. à soupe de farine tout-usage

½ c. à thé de sucre

¼ c. à thé de sel

¼ t. de crème à fouetter

Poivre au goût

1. Dans une casserole de 1 ½ litre, combiner les pois, le céleri et l'eau; couvrir.
2. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 5 à 7 ½ minutes ou utiliser la touche de cuisson automatique pour les légumes frais. Incorporer la laitue; couvrir à nouveau.
3. Dans un petit plat, combiner le beurre, la farine, le sucre, le sel et le poivre. Incorporer la crème. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 1 à 2 minutes ou utiliser la touche Sensor Reheat. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Égoutter les légumes. Ajouter la sauce aux légumes; remuer pour bien les recouvrir.

### Pommes de terre farcies (4 portions)

4 pommes de terre moyennes, brossées

½ t. de crème sûre

1/3 t. de lait

2 c. à soupe de fromage parmesan râpé

1 c. à thé de ciboulette hachée ou de flocons de persil

Sel, poivre et paprika au goût

1. Piquer les pommes de terre à deux reprises avec une fourchette. Espacer les pommes de terre d'au moins 1 pouce sur un essuie-tout placé sur le plateau tournant. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 10 à 12 minutes ou utiliser la touche de cuisson automatique Potato. Laisser reposer 5 minutes.
2. Trancher le dessus de chaque pomme de terre; vider le centre. Mettre en purée avec la crème sûre, le lait, le fromage, la ciboulette, le sel et le poivre. Farcir les pommes de terre vides avec la purée.
3. Saupoudrer de paprika. Placer sur une assiette ou un essuie-tout dans le four. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 2 à 4 minutes ou utiliser la touche Sensor Reheat.

### Macédoine de légumes (4 à 6 portions)

1 ½ t. de fleurons de brocoli de 3/4 à 1 pouce de diamètre

1 ½ t. de fleurons de chou-fleur de 3/4 à 1 pouce de diamètre

1 courge jaune moyenne, coupée en tranches de 1/4 pouce sur la diagonale

1 courgette moyenne, coupée en tranches de 1/4 pouce sur la diagonale

1 carotte moyenne, coupée en tranches de 1/8 pouce sur la diagonale

1/2 poivron rouge (petit), en tranches effilées

6 à 7 olives mûres dénoyautées et tranchées

2 à 3 c. à soupe de beurre ou de margarine

1/2 c. à thé d'origan séché

1 c. à thé de jus de citron frais

fromage parmesan, facultatif, au goût

1. Disposez le brocoli et le chou-fleur en alternance en bordure d'un plat en verre de 10 à 12 pouces avec rebord. Placer en alternance la courge jaune et la courgette en cercle à l'intérieur du cercle formé par le brocoli et le chou-fleur, et placer les tranches de carottes au centre, puis disposer les lamelles de poivron rouge par-dessus. Humecter de 2 c. à soupe d'eau. Couvrir avec une pellicule de plastique pour micro-onde avec évent.
2. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 7 à 9 minutes ou utiliser la touche de cuisson automatique pour les légumes frais. Retirer immédiatement la pellicule de plastique, décorer avec les tranches d'olives.
3. Placer le beurre ou la margarine dans une tasse à mesurer et cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 30 secondes à 1 minute pour faire fondre. Ajouter l'origan et le jus de citron. Verser sur les légumes. Saupoudrer de fromage parmesan et servir.

### Casserole de haricots et de saucisses (4 à 6 portions)

1/2 t. d'oignons hachés

2 c. à soupe de beurre ou de margarine

1 paquet (350 à 500 g) de saucisses, coupées en quatre sur la longueur

1 bte (500 ml) de fèves au lard

1 bte (450 à 500 ml) de haricots blancs (cannellini) égouttés

1 bte (450 à 500) de haricots rouges égouttés

1/3 t. de cassonade

1/4 t. de ketchup

1 c. à thé de moutarde préparée

Sel, poivre, et poudre d'ail au goût

1. Combiner les oignons et le beurre dans une casserole de 3 litres. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les oignons ramollissent.
2. Incorporer les autres ingrédients, en poussant les saucisses au fond de la casserole pour les recouvrir de haricots.
3. Cuire au micro-ondes à haute intensité (0) pendant 11 à 13 minutes ou utiliser la touche Sensor Reheat. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

# Directives de cuisson

## Guide de cuisson

### Guide de cuisson des viandes dans votre micro-ondes

- Déposer la viande sur une grille à rôtir pour micro-ondes dans un plat à micro-ondes.
- Mettre le côté gras de la pièce de viande en dessous. Utiliser d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les os en saillie ou les zones où la viande est mince.
- Vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer pour la durée recommandée.
- On peut retirer la viandes aux températures suivantes. La température des aliments s'élèvera durant la période de repos.

Aliment	Temps de cuisson/ Intensité	Directives
<b>Rôti de bœuf Désossé</b> Jusqu'à 2 kg	Temps de cuisson : 7-11 min / lb pour 145° F - Saignant 8-12 min / lb pour 160° F - Médium 9-14 min / lb pour 170° F - Bien cuit Intensité : Élevée(0) pendant 5 minutes, puis moyenne(5).	Placer le côté du gras sur la grille à rôtir. Couvrir de papier ciré. Retourner à la mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.
<b>Porc Désossé ou avec l'os</b> Jusqu'à 2 kg	Temps de cuisson : 11-15 min / lb pour 170° F - Bien cuit Intensité : Élevée(0) pendant 5 minutes, puis moyenne(5).	Placer le côté du gras sur la grille à rôtir. Couvrir avec une pellicule de plastique pour micro-onde en laissant un évent. Retourner à la mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.

### Guide de cuisson de la volaille dans votre micro-ondes

- Placer la volaille sur une grille à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Couvrir la volaille avec du papier ciré pour éviter les éclaboussures.
- Utiliser du papier d'aluminium pour protéger les os saillants, la viande mince ou les parties qui commencent à trop cuire.
- Vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la volaille reposer pour la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson/ Intensité	Directives
<b>Poulet entier</b> Jusqu'à 2 kg	Temps de cuisson : 6-9 min / lb pour 180° F Intensité : Moyenne à élevée(7).	Placer le poulet avec la poitrine contre la grille à rôtir. Couvrir de papier ciré. Retourner à la mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que les jus soient clairs et que la viande autour de l'os ne soit plus rosée. Laisser reposer entre 5 et 10 minutes.
<b>Morceaux de poulet</b> Jusqu'à 1 kg	Temps de cuisson : 6 à 9 min / lb 180°F viande brune 170°F viande blanche Intensité: Moyenne à élevée(7).	Placer le poulet sur l'assiette avec le côté de l'os en dessous et les parties les plus charnues disposées le long du bord de l'assiette. Couvrir de papier ciré. Retourner à la mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que les jus soient clairs et que la viande autour de l'os ne soit plus rosée. Laisser reposer entre 5 et 10 minutes.

# Directives de cuisson

## Guide de cuisson des fruits de mer dans votre micro-ondes

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il se défasse facilement avec une fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Utiliser un couvercle étanche pour cuire le poisson à la vapeur. Pour réduire la vapeur, recouvrir légèrement de papier ciré ou d'un essuie-tout.
- Ne pas trop cuire le poisson; le vérifier après le temps de cuisson minimum. Guide de cuisson des œufs dans votre micro-ondes.

Aliment	Temps de cuisson/Intensité	Directives
<b>Steaks</b> Jusqu'à 750 g	Temps de cuisson : 6 à 10 min / 500 g  Intensité : Moyenne à élevée(7).	Disposer les steaks sur la grille à rôtir, avec les parties charnues vers l'extérieur de la grille. Couvrir de papier ciré. Retourner et permuter les steaks à la mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer entre 3 et 5 minutes.
<b>Filets</b> Jusqu'à 750 g	Temps de cuisson : 3 à 7 min / 500 kg  Intensité: Moyenne à élevée(7).	Disposer les filets dans un plat à cuisson, en enveloppant les pièces minces de papier ciré. Si les filets ont plus de ½ pouce d'épaisseur, les retournez et les permuter à la mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer de 2 à 3 minutes.
<b>Crevettes</b> Jusqu'à 750 g	Temps de cuisson : 3 à 5 ½ min / 500 g  Intensité: Moyenne à élevée(7).	Disposer les crevettes dans un plat à cuisson sans qu'elles ne se chevauchent. Couvrir de papier ciré. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques, en remuant 2 ou 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

- Ne jamais faire cuire les oeufs dans leur coquille et ne jamais réchauffer les oeufs durs dans leur coquille : ils peuvent exploser.
- Toujours percer les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Cuire les œufs jusqu'à ce que l'albumine se fige; ils seront durs s'ils sont trop cuits

## Guide de cuisson des légumes dans votre micro-ondes.

- Les légumes doivent être lavés juste avant leur cuisson. Il est rarement nécessaire d'ajouter de l'eau. S'il s'agit de légumes denses comme les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajouter environ ¼ de t. d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchées, pois, fèves de lima, etc...) cuiront plus rapidement que les autres.
- Les légumes entiers comme les pommes de terre, les courges ou le maïs en épis devront être placés en cercle sur le plat tournant avant leur cuisson. Ils cuiront plus uniformément s'ils sont retournés à mi-cuisson.
- Toujours disposer les légumes comme les asperges et le brocoli avec la tige pointant vers l'extérieur du plateau et les pointes vers le centre.
- Lorsqu'on fait cuire des légumes coupés, toujours recouvrir le plat d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique perforée pour micro-ondes.
- Avant leur cuisson percer à plusieurs endroits la peau des légumes entiers et non pelés. Cela empêchera les légumes comme les pommes de terre, les courges ou les aubergines d'éclater lors de leur cuisson.
- Pour une cuisson plus uniforme, brasser ou changer la disposition des légumes entiers à mi-cuisson.
- En général, plus la nourriture est dense, plus le temps de repos est long. (Le temps de repos signifie le temps requis pour que s'achève la cuisson de légumes ou d'aliments denses ou de grande taille après leur sortie du four.) Une pomme de terre au four doit demeurer sur le comptoir pendant cinq minutes avant que ne s'achève sa cuisson alors qu'un plat de pois peut être servi immédiatement.



# Directives de cuisson

## Guide de décongélation automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes pour la décongélation de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité standard	Marche à suivre
<b>Rôti de bœuf, de porc</b>	1,15 à 2,75 kg	Placer d'abord le côté gras de la viande sur la grille. Après chaque étape, retourner la viande et protéger les parties chaudes avec de minces languettes de papier d'aluminium.
<b>Steaks, côtelettes, poisson</b>	0,25 à 1,35 kg	Après chaque étape, changer la disposition des différents morceaux. Si certaines parties sont chaudes ou dégelées, les protéger avec d'étroites bandes plates de papier d'aluminium. Retirer les morceaux qui sont presque complètement décongelés. Laissez reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
<b>Viande hachée</b>	0,25 à 1,35 kg	À chaque étape, retirer les morceaux qui sont presque complètement décongelés. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes après avoir recouvert d'aluminium.
<b>Poulet entier</b>	1,15 à 2,75 kg	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Commencer par décongeler la volaille, poitrine vers le bas. Après la première étape, retourner la volaille et protéger chaque partie chaude avec des lanières de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protéger à nouveau les parties chaudes avec des lanières de papier d'aluminium. Laissez reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
<b>Morceaux de poulet</b>	0,25 à 1,35 kg	À chaque étape, changer la disposition ou retirer les morceaux qui sont presque complètement décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

## Remarques :

Lorsque la minuterie du four se fait entendre, vérifier la viande. Après le signal de la fin de cuisson, il se peut que de petites portions de viande soient encore congelées, laissez reposer pour que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que les particules de glace soient toutes fondues. Afin d'empêcher les bords des rôtis et steaks de se mettre à cuire avant que le centre du morceau de viande ne soient décongelé, les protéger avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Utiliser des lanières plates et lisses de papier d'aluminium pour recouvrir les bords et les parties les plus minces de la viande.

## Recettes

### Ragoût de bœuf à l'orge

700 g de bœuf à ragoût, en cubes de ½ pouce (1,25 cm)

½ t. d'oignons hachés

2 c. à soupe de farine tout-usage

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 bte (400 à 430 ml) de bouillon de bœuf

2 carottes moyennes, coupées en tranches de ½ pouces (environ 1 tasse)

½ t. d'orge

1 feuille de laurier

¼ c. à thé de poivre

1 paquet (255-285 g) de pois congelés, décongelés

1. Dans une casserole de 2 litres, combiner le bœuf, l'oignon, la farine et la sauce Worcestershire; bien mélanger. Mettre le couvercle. Cuire à intensité élevée pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le bœuf ne soit plus rosé, en remuant une fois.
2. Incorporez le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remettre le couvercle. Cuire à intensité moyenne pendant 1 à 1 ½ heure jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en brassant 2 ou 3 fois.
3. Incorporer les pois. Mettre le couvercle. Cuire à intensité moyenne pendant 10 minutes. Laisser reposer pendant 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.

**Donne 6 portions.**

### Casserole au brocoli et au fromage

¼ t. de beurre ou de margarine

¼ t. d'oignon haché

1 ½ c. à soupe de farine

½ c. à thé de sel

¼ c. à thé de moutarde sèche

1/8 c. à thé de poivre

1 ½ t. de lait

¼ t. de poivron rouge haché

250 ml (2 tasses) de fromage cheddar râpé

1 paquet (255-285 g) de brocoli congelé, décongelé

4 t. de pâtes fusilli cuites (225 g avant cuisson)

1. Dans une casserole de 2 litres, faire cuire le beurre et l'oignon à grande intensité pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en remuant une fois.
2. Ajouter la farine, le sel, la moutarde et le poivre; bien mélanger. Cuire à intensité élevée pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Incorporer le lait jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporer le poivron rouge. Cuire à intensité élevé 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouillonne et épaississe légèrement, en remuant deux fois. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter le brocoli et les pâtes, bien mélanger. Mettre le couvercle. Cuire à moyenne intensité pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chauffé, en remuant une fois. Remuer avant de servir.

**Donne 6 portions.**

## Directives de cuisson

### Salade de pommes de terre chaude

1 kg de petites pommes de terre rouges, coupées en morceaux de ½ pouce

4 tranches de bacon (non cuit), coupées en morceaux de ½ pouce

¼ t. d'oignon haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé de graines de céleri

1/8 c. à thé de poivre

2½ c. à soupe de vinaigre de cidre de pomme

1. Dans une casserole de 2 litres, combiner les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Mettre le couvercle. Cuire à haute intensité jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7-10 minutes); remuer deux fois. Égoutter les pommes de terre et laisser refroidir légèrement.
2. Dans un bol de grandeur moyenne, faire cuire le bacon à haute intensité jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes); remuer une fois. Déposer le bacon sur un essuie-tout. Conserver 1 c. à soupe du gras de bacon.
3. Combiner le gras de bacon avec l'oignon. Recouvrir d'une pellicule de plastique; soulever un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faire cuire à haute intensité jusqu'à ce que les oignons soient tendres (1½-2½ minutes); remuer une fois.
4. Incorporer le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Amener le mélange à ébullition à haute intensité (30-40 secondes). Incorporer le vinaigre et ½ tasse d'eau. Amener le liquide à ébullition à haute intensité et le laisser légèrement épaissir (1-2 minutes); remuer une fois. Ajouter le bacon à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien mélanger.

**Donne 6 portions.**

### Soupe aux haricots noirs

1 t. d'oignons hachés

1 gousse d'ail émincée

2 btes (425 g chacune) de haricots noirs égouttés

1 bte (400 à 450 g) de tomates étuvées, concassées

1 bte (405 à 430 ml) de bouillon de poulet

1 bte (200 à 240 g) de maïs

1 bte (115 g) de piments verts en morceaux

1-2 c. à thé, de cumin moulu, ou au goût

1. Placer l'oignon et l'ail dans une casserole de 3 litres. Mettre le couvercle. Cuire à haute intensité pendant 2 à 4 minutes jusqu'à tendreté.
2. Ajouter une boîte de haricots, écraser les haricots avec une fourchette. Ajouter les autres ingrédients; brasser.
3. Cuire à découvert et à haute intensité pendant 10 minutes; mélanger. Réduire à l'intensité moyenne et cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.

**Donne environ 2 litres.**

## Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez cette liste de problèmes et leurs solutions.

### Ni l'afficheur ni le four ne fonctionnent.

- Bien insérer la fiche dans une prise mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un commutateur au mur, s'assurer que le commutateur est allumé.
- Retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis rebrancher.
- Ré-enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible grillé.
- Brancher un autre appareil dans la prise; si l'autre appareil ne fonctionne pas, faire réparer la prise par un électricien qualifié.
- Brancher le four dans une autre prise.

### L'afficheur fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- S'assurer que la porte est bien fermée.
- Vérifier si du matériel d'emballage ou autre est resté collé sur le joint d'étanchéité de la porte.
- Vérifier si la porte est endommagée.
- Appuyer deux fois sur Cancel (annuler) et entrer de nouveau toutes les commandes de cuisson.

### Le four s'arrête avant la fin du temps de cuisson.

- S'il n'y a pas eu de panne de courant, retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis rebrancher. S'il y a eu une panne de courant, la minuterie affichera « ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS » (BON APPÉTIT - - - APPUYEZ SUR MON CHOIX POUR VOS OPTIONS PERSONNELLES). Reprogrammer l'horloge et les commandes de cuisson.
- Ré-enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible grillé.

### La nourriture cuit trop lentement.

- S'assurer que le four ne partage pas le circuit de 20 A. Il peut y avoir une chute de tension si on utilise un autre appareil sur le même circuit. Au besoin, déplacer le four pour qu'il ait son propre circuit.

### Vous voyez des étincelles ou des arcs électriques.

- Retirer tout ustensile, chaudron ou attache en métal. Si vous utilisez du papier d'aluminium, ne mettez que des bandes étroites et laissez au moins un pouce entre la papier d'aluminium et les parois internes du four.

### Le plateau tournant est bruyant ou reste coincé.

- Nettoyer le plateau tournant, l'anneau rotatif et le plancher du four.
- S'assurer que le plateau tournant et l'anneau rotatif sont bien en place.

### L'utilisation du micro-ondes entraîne de l'interférence avec la télé ou la radio.

- Il s'agit du même type d'interférence que celui causé par les séchoirs à cheveux. Éloigner le micro-ondes des appareils comme la télé ou la radio.

## Entretien et nettoyage

Respectez les indications suivantes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.

- Garder l'intérieur du four propre. Des particules d'aliments ou des éclaboussures de liquides peuvent adhérer aux parois du four, ce qui le rend moins efficace.
- Essuyer immédiatement les déversements. Utiliser un linge humide et du savon doux. Ne pas utiliser de détergents forts ni d'abrasifs.
- Pour faciliter l'essuyage des particules d'aliments ou liquides incrustés, faire chauffer deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour une odeur plus fraîche) dans un contenant à mesurer d'un litre à haute intensité (**High**) pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laisser reposer dans le four pendant une ou deux minutes.
- Retirer le plateau en verre du four lorsqu'on nettoie le four ou le plateau. Pour empêcher qu'il ne se casse, manipuler le plateau avec soin et ne pas le plonger dans l'eau immédiatement après la cuisson. Laver le plateau soigneusement dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer la surface extérieure du four avec du savon et un linge humide. Sécher avec un chiffon doux. Pour éviter l'endommagement des parties opérationnelles du four, ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les ouvertures.
- Laver la fenêtre de la porte avec un savon très doux et de l'eau. Utiliser un chiffon doux pour ne pas égratigner la fenêtre.
- S'il y a accumulation de vapeur à l'intérieur ou à l'extérieur du four, essuyer avec un chiffon doux. Il peut y avoir de la vapeur accumulée s'il y a beaucoup d'humidité dans le four lors de la cuisson. Cela n'indique aucunement qu'il y a une fuite dans le micro-ondes.
- Ne jamais mettre le four en marche sans y mettre des aliments; cela risque d'endommager le tube magnétron ou le plateau en verre. Il est avisé de laisser une tasse d'eau dans le four au cas où il serait accidentellement mis en marche.

## Comment nettoyer l'extérieur

Ne pas utiliser de nettoyeurs à l'ammoniaque ou à l'alcool sur le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'apparence du micro-ondes.

### Boîtier

Nettoyer l'extérieur du micro-ondes avec un chiffon savonneux. Rincer et assécher. Nettoyer la fenêtre avec un linge humide.

### Panneau de commande et porte

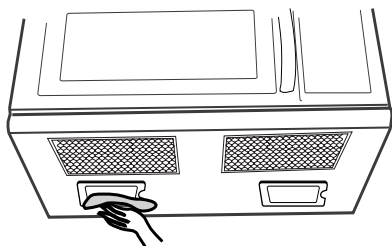
Essuyer avec un linge humide. Sécher complètement. Ne pas utiliser de nettoyants à vaporiser, ni de grandes quantités de savon et d'eau, d'abrasifs ou d'objets pointus sur le panneau – il risque de s'endommager. Certains essuie-tout peuvent également égratigner le panneau de commande.

### Surface de la porte

Il est important de garder propre le joint entre la porte et le micro-ondes. N'utiliser que des détergents doux, non-abrasifs, appliqués avec une éponge ou un chiffon doux propres. Bien rincer.

### Base

Nettoyer souvent la base pour enlever la graisse et la poussière. Utiliser une solution d'eau chaude et de détergent.

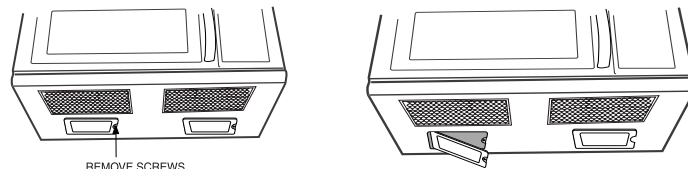


## Remplacement des ampoules

### Éclairage de la cuisinière

Remplacer l'ampoule brûlée par une ampoule incandescente de 40 watts.

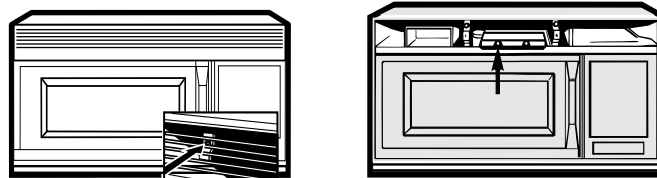
1. Pour remplacer la ou les ampoules, couper d'abord le courant au disjoncteur ou au fusible principal ou débrancher.
2. Retirer la vis en avant du couvercle de la lampe et abaisser le couvercle.
3. S'assurer que l'ampoule à remplacer est refroidie avant de l'enlever. Après avoir brisé le sceau adhésif, retirer l'ampoule en la tournant doucement. Poser une nouvelle ampoule.
4. Remettre en place le couvercle et la vis. Rétablir l'alimentation électrique au four.



### Ampoule du four

Remplacer l'ampoule brûlée par une ampoule incandescente de 40 watts.

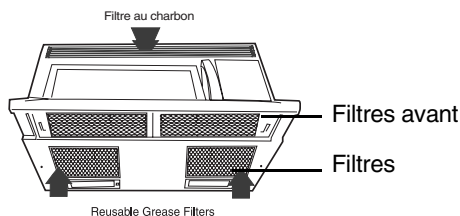
1. Pour remplacer la ou les ampoules, couper d'abord le courant au disjoncteur ou au fusible principal ou débrancher.
2. Retirer la grille supérieure en enlevant les 2 vis (en avant du boîtier extérieur. Voir la page 30 pour enlever le filtre à charbon) qui la retiennent en place.
3. Ensuite, enlever la vis située au-dessus de la porte, près du centre du four, qui retient le boîtier de la lampe. Enlever le boîtier et l'ampoule.
4. Insérer une nouvelle ampoule. Remettre en place le boîtier de la lampe et la vis.
5. Remettre en place la grille supérieure et les 2 vis. Rétablir le courant au four.



## Ventilation

### Le ventilateur

Le ventilateur comporte 4 filtres de graisse réutilisables en métal. On peut utiliser un filtre à charbon pour enlever la fumée et les odeurs si le ventilateur ne débouche pas sur l'extérieur.



### Filtres à graisses réutilisables

Les filtres à graisses en métal emprisonnent la graisse provenant des aliments sur la cuisinière. Ils empêchent également que des flammes provenant des aliments sur la cuisinière n'endommagent l'intérieur du micro-ondes.

Pour cette raison, les filtres doivent TOUJOURS être en place lorsqu'on utilise la hotte. Les filtres à graisse doivent être nettoyés une fois par mois, ou au besoin.

### Enlèvement et nettoyage des filtres

#### Les filtres arrière sont retenus par des aimants.

Pour les enlever, tirer dessus avec son doigt.

#### Pour enlever les filtres avant, régler la hotte à « LOW ».

(Si la hotte coulissante est désactivée, elle ne glissera pas vers l'extérieur. - Voir les instructions pour la touche Slide-Out Hood On/Off)

Tirer ensuite la hotte coulissante un peu plus vers l'extérieur.

Lorsqu'elle s'arrête, retirer les filtres avec ses doigts.

#### La hotte coulissante se rétractera si vous réglez la hotte à « OFF ».

Pour nettoyer les filtres à graisse, les faire tremper puis les laver dans de l'eau chaude avec du détergent.

Ne pas utiliser d'ammoniaque ni de produits à l'ammoniaque car ils noircissent le métal.

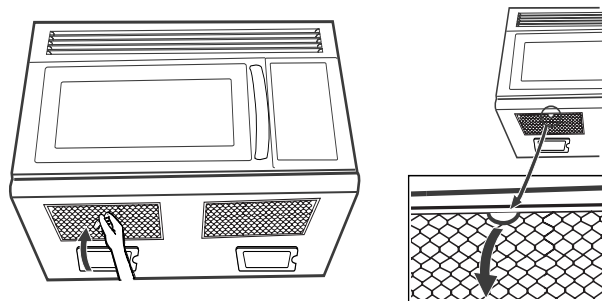
On peut utiliser une brosse douce pour enlever la saleté incrustée.

Rincer, secouer et laisser sécher avant de remettre en place.

**Pour remplacer les filtres arrière**, insérer un côté du filtre dans les fentes et le pousser vers le haut.

**Pour remettre en place les filtres avant**, glisser la hotte vers l'extérieur en appuyant sur la touche « Slide-out hood On /Off » et insérer un côté du filtre dans les fentes puis pousser vers le haut.

Appuyer de nouveau sur la touche « Slide-out hood On /Off » pour rentrer la hotte.



### Filtre au charbon

Le filtre au charbon ne peut être nettoyé. Il doit être remplacé.

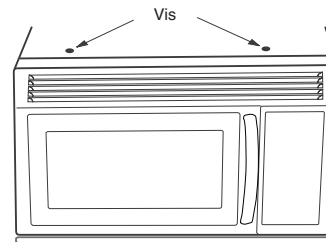
Si le four est installé au mur (ou sur une armoire) et que la ventilation ne débouche pas sur l'extérieur, l'air doit être recirculé dans un filtre à charbon jetable qui aide à enlever la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement encrassé ou décoloré (généralement au bout de 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte).

### Enlèvement du filtre au charbon

Pour enlever le filtre au charbon, couper d'abord le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles principal ou débrancher le four. Enlever la grille supérieure en retirant les 2 vis qui la retiennent en place.

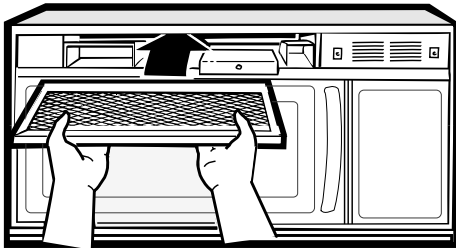
Faire glisser le filtre vers l'avant du four, puis le retirer.



Enlever les 2 vis et retirer la grille.

## Pose du filtre au charbon

Pour installer un nouveau filtre, enlever le plastique ou tout autre emballage extérieur du nouveau filtre.



Insérer le filtre dans l'ouverture supérieure du four, comme il est illustré. Il reposera en angle sur les deux pattes de soutien latérales et sur le devant de la patte arrière de droite. Remettre la grille et les 2 vis.

**Pour tous les problèmes que vous n'arrivez pas à résoudre,  
veuillez appeler notre ligne de service :  
1-800-SAMSUNG  
(1-800-726-7864)**

## Spécifications

Numéro du modèle	SMH7159WC/BC/CC
Cavité du four	0,4 m cu.
Commandes	10 niveaux d'intensité de cuisson, décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation électrique	120 V. c.a., 60 Hz
Énergie consommée	1580 watts
Puissance de sortie	1000 watts
Dimensions de la cavité du four	19 <sup>15/16</sup> "(L) X 9 <sup>9/32</sup> "(H) X 14 <sup>3/32</sup> "(P)
Dimensions hors-tout	29 <sup>7/8</sup> "(L) X 16 <sup>7/8</sup> "(H) X 15 <sup>1/16</sup> "(P)
Dimensions de la boîte	33 <sup>13/32</sup> "(L) X 19 <sup>15/16</sup> "(H) X 20 <sup>17/32</sup> "(P)
Poids net / brut	69,5/76 lb (31/44 kg)

# Garantie

## FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE SAMSUNG

### GARANTIE LIMITÉE A L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG) et livré neuf, dans sa boîte originale au consommateur original, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut dans la fabrication et la main d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

#### Un (1) an, pièces et main-d'oeuvre, dix (10) ans pour le magnétron

Cette période de garantie débute à la date de l'achat initial et n'est valide que sur les produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit communiquer avec SAMSUNG pour les procédures relatives au diagnostic et à la réparation des défauts. Les réparations de garantie sont effectuées exclusivement par un centre de service autorisé de SAMSUNG. Le reçu de vente original doit être présenté sur demande à titre de preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service autorisé SAMSUNG.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais en vertu des présentes dispositions, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il est défectueux durant la période de garantie limitée spécifiée ci-haut. Toutes les pièces et les produits remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être retournés à SAMSUNG. Les pièces et les produits de remplacement sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale, ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Le service à domicile sera offert durant la période de garantie sur la main-d'œuvre pourvu qu'il soit disponible dans les états contigus. Le service à domicile n'est pas offert dans toutes les régions. Pour être admissible au service à domicile, le produit doit être facile d'accès pour les techniciens. Si le produit ne peut être réparé sur place, il sera peut-être nécessaire de l'emporter, de le réparer, puis de le retourner. Si le service à domicile n'est pas offert, SAMSUNG peut, à sa discrétion, assurer le transport de son choix à l'aller et au retour du centre de service autorisé SAMSUNG. Sinon, le transport de l'équipement vers le centre de service SAMSUNG et son retour chez le client seront à la charge du client.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs au matériel ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal, non commercial de ce produit, et ne s'applique pas, sans s'y limiter, aux situations suivantes : les dommages résultant du transport, de la livraison et de l'installation; des application ou usages pour lesquels ce produit n'est pas conçu; modification du produit ou des numéros de série; dommages cosmétiques ou au fini extérieur; accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre et autres désastres naturels; utilisation de produits, d'équipement, de systèmes, d'utilitaires, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, et installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et pouvant endommager ce produit ou entraîner des problèmes d'entretien; ligne de tension électrique inadéquate, fluctuations et pointes de tension; ajustements faits par le client et défaut de suivre les instructions d'utilisation, de nettoyage, d'entretien, ainsi que les instructions environnementales décrites et prescrites dans le manuel; problèmes causés par la vermine, et réchauffage ou cuisson excessifs par l'utilisateur; plaque de verre ou plateau tournant, puissance réduite du magnétron en raison de l'âge. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur de ce produit.

LES GARANTIES VISÉES PAR LES PRÉSENTES CONSTITUENT VOS GARANTIES EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES GARANTIES OU CONDITIONS, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES RELATIVES À LA QUALITÉ MARCHANDE ET À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT. SAMSUNG NE SERA AUCUNEMENT RESPONSABLE DE LA PERTE DE PROFITS, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL, OU DE L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTEES, NI DES AUTRES DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX CAUSÉS PAR L'USAGE, L'USAGE ABUSIF OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, PEU IMPORTE LA THÉORIE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉ DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS POUR LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES ÉVENTUELLES À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À D'AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET NON CAUSÉS DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains états et certaines juridictions n'autorisent pas la limitation ou l'exclusion de dommages accessoires ou indirects, ni de limitations quant à la durée des garanties implicites; il se peut que les limitations et exclusions ci-dessus ne s'applique pas dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et il est possible que vous ayez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à l'autre. Pour obtenir le service de garantie, veuillez communiquer avec SAMSUNG au :

**Centre de service à la clientèle**  
Samsung Electronics Canada, Inc  
7037 Financial Drive  
Mississauga, Ontario L5N 6R3  
**1-800-SAMSUNG(1-800-726-7864)**  
**WWW.SAMSUNG.CA**



## Guía Rápida

Función	Operación
<b>Ajuste de Reloj</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione CLOCK.</li><li>2. Para seleccionar AM o PM, presione CLOCK.</li><li>3. Use botones numéricos para seleccionar hora.</li><li>4. Presione CLOCK de nuevo.</li></ol>
<b>Cocinado Fase simple</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo.</li><li>2. Seleccione nivel de poder o deje alto.</li><li>3. Presione START.</li></ol>
<b>Cocinado Un Minuto +</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione el botón ONE MINUTE+ por cada minuto de cocción.</li><li>2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.</li></ol>
<b>Descongelado Automático</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione AUTO DEFROST.</li><li>2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DEFROST repetidamente o con los botones numéricos.</li><li>3. Después de medio tiempo, presione CANCEL voltee el alimento, y presiones START para re iniciar.</li></ol>
<b>Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use botones numéricos para tiempo de cocción.</li><li>2. Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos.</li><li>3. Presione START para empezar a cocinar.</li></ol>
<b>Recalentamiento Del Sensor</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione SENSOR REHEAT repetidamente para seleccionar tipo de platillo.</li><li>2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.</li><li>3. Presione START para comenzar.</li></ol>
<b>Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione HANDY HELPER, KIDS MEAL, SNACK BAR repetidamente para seleccionar tipo de platillo.</li><li>2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.</li><li>3. Presione START para comenzar.</li></ol>

## Guide de référence rapide

Fonction	Utilisation
<b>Régler l'horloge</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur la touche CLOCK.</li><li>2. Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur la touche CLOCK.</li><li>3. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure.</li><li>4. Appuyez de nouveau sur CLOCK.</li></ol>
<b>Cuisson en une étape</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson.</li><li>2. Réglez le niveau d'intensité ou laissez-le à High (élevée).</li><li>3. Appuyez sur la touche START.</li></ol>
<b>Ajouter une minute de cuisson</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur la touche ONE MINUTE + pour ajouter chaque minute à la cuisson.</li><li>2. L'heure sera affichée et le four se mettra en marche.</li></ol>
<b>Décongélation automatique</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur la touche AUTO DEFROST.</li><li>2. Entrez le poids de la nourriture en appuyant sur AUTO DEFROST de façon répétée ou à l'aide des touches numériques.</li><li>3. Lorsque le four bipie, appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL et retournez la nourriture. Appuyez sur la touche START pour poursuivre la décongélation.</li></ol>
<b>Réglage du temps et de l'intensité de cuisson</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson.</li><li>2. Pour programmer l'intensité à un niveau autre le niveau HIGH, appuyez sur la touche POWER LEVEL, puis utilisez les touches numériques pour entrer un niveau d'intensité.</li><li>3. Appuyez sur START pour commencer la cuisson.</li></ol>
<b>Réchauffage automatique</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur la touche SENSOR REHEAT.</li><li>2. L'afficheur indiquera REHEAT (RÉCHAUFFER) et le four se mettra automatiquement en marche.</li></ol>
<b>Aide pratique, repas d'enfants, casse-croûte</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur les touches HANDY HELPER, KIDS MEAL, SNACK BAR de façon répétée pour choisir le type de nourriture à réchauffer.</li><li>2. Pour augmenter la portion, appuyez sur la touche numérique correspondante.</li><li>3. Appuyez sur START pour commencer la cuisson.</li></ol>





**Centre de service à la clientèle  
Samsung Electronics Canada, Inc  
7037 Financial Drive  
Mississauga, Ontario L5N 6R3  
1-800-SAMSUNG(1-800-726-7864)  
WWW.SAMSUNG.CA**