SMH5165

Four micro-ondes
Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

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

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

fonctionnalités

Design moderne

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

Système de ventilation réglable

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

Touche de cuisson immédiate

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

Sécurité enfants

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

Eclairage de la surface de cuisson

Vous pouvez bénéficier à tout moment de l'éclairage de la surface de cuisson. Vous pouvez également régler le degré d'éclairage (élevé/faible/désactivé).

SIGNIFICATION DES ICÔNES ET DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL :

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si votre four doit être réparé, appelez le **1-800-SAMSUNG (7267864)** pour connaître le centre agréé le plus proche de chez vous.

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

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

Lisez attentivement et respectez les « **CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES** » à la page 3.

Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Consultez la section « **CONSIGNES DE MISE A LA TERRE** » à la page 6 de ce manuel.

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

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

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

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

Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

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

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

N'obturez jamais les ouvertures de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POUR REDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES :

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

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

N'utilisez pas de récipients à col étroit.

Ne faites pas surchauffer les liquides.

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

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.

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

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

Branchez le four sur une ligne dédiée de 15 A.

HOTTE

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

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

Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation : ne laissez pas le filtre s'encrasser.

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

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

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

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

sommaire

VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES 8

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

INTRODUCTION 12

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

PRÉSENTATION RAPIDE 13

13 Utilisation de votre nouveau four micro-ondes

UTILISATION DU FOUR 14

14 Utilisation de la touche Kitchen timer (Minuterie)
14 Utilisation de la touche One Minute+ (Une minute+)
14 Utilisation des touches More/Less (Plus/Moins)
14 Utilisation de la touche Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/faible/désactivée)
14 Utilisation de la touche Light Hi/Lo/Off (Eclairage élevé/faible/désactivé)
15 Utilisation des touches de cuisson immédiate
16 Utilisation de la touche Cook (Cuisson)
17 Utilisation de la touche Reheat (Réchauffage)
18 Utilisation de la touche Auto Defrost (Décongélation automatique)
20 Réglage de durées de cuisson et de puissances

CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON 22

22 Ustensiles de cuisine
23 Essai des ustensiles
23 Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes
24 Techniques de cuisson
25 Guide de cuisson

ENTRETIEN 26

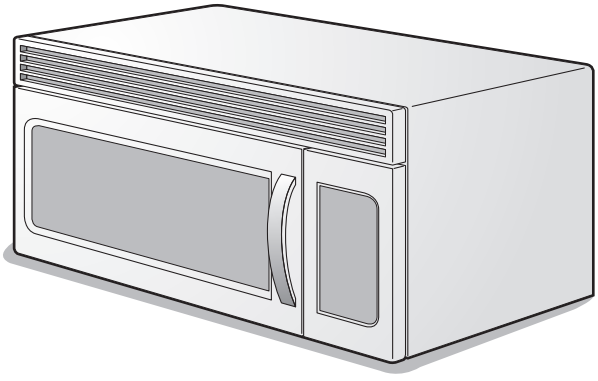
26 Dépannage
27 Entretien et nettoyage
28 Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse
28 Remplacement de la lumière du four
29 Nettoyage du filtre à graisse
30 Remplacement du filtre à charbon
30 Caractéristiques

GARANTIE 31

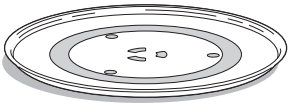
votre nouveau four micro-ondes

CONTRÔLE DU CONTENU

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

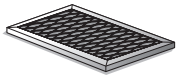


Four à micro-ondes

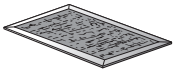


Plateau en verre

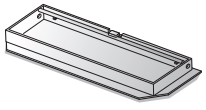
Anneau du plateau tournant



Filtre à charbon

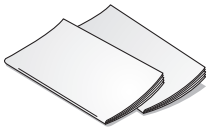


Filtres à graisse

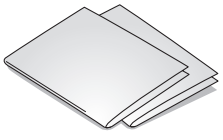


Adaptateur du système d'évacuation

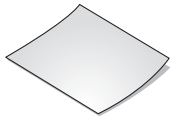
Quincaillerie



Manuels (d'utilisation et d'installation)



Modèles (partie supérieure et paroi)



Carte d'immatriculation

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

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

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

NUMERO DE MODELE _____

NUMERO DE SERIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU D'ACHAT _____

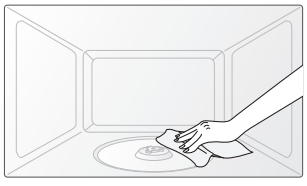
Les services de garantie ne peuvent être pris en charge que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez bénéficier des services de garantie, fournissez les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture au centre de service Samsung agréé.

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

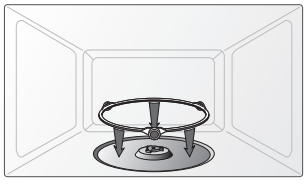
PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

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

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



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



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

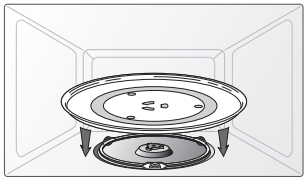


TABLEAU DE COMMANDE

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

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

Ecran

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

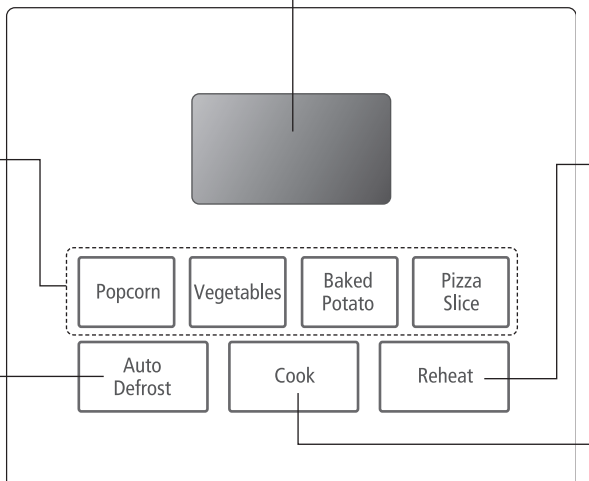
Touches de cuisson immédiate

Découvrez ces fonctions à la page 15.

Auto Defrost (Décongélation automatique)

Cette touche permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids.

Découvrez ces fonctions à la page 18.



Reheat (Réchauffage)

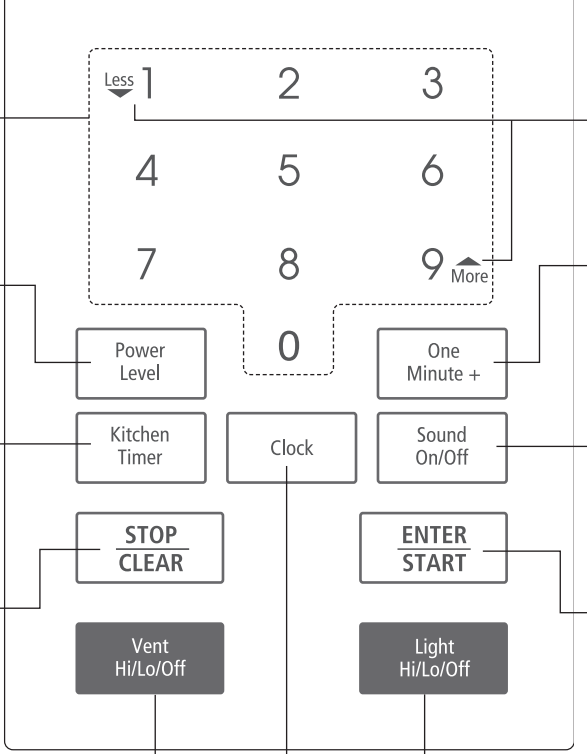
Cette touche permet de réchauffer des assiettes-repas, plats mijotés ou pâtes.

Découvrez ces fonctions à la page 17.

Cook (Cuisson)

Cette touche permet de chauffer des boissons, du bacon ainsi que des dîners ou petits-déjeuners surgelés.

Découvrez ces fonctions à la page 16.



Touches numériques

Ces touches permettent de saisir le temps de cuisson, la puissance ainsi que la quantité ou le poids des aliments.

Power Level (Puissance)

Cette touche permet de sélectionner une puissance de cuisson.

Découvrez ces fonctions à la page 20.

Kitchen timer (Minuterie)

Cette touche permet de régler la minuterie.

Découvrez ces fonctions à la page 14.

Stop/Clear (Arrêt/Effacer)

Cette touche permet d'arrêter le four ou d'effacer toutes les entrées saisies.

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

Cette touche permet d'activer ou de désactiver la ventilation.

Découvrez ces fonctions à la page 14.

More/Less (Plus/moins)

Ces touches permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.

Découvrez ces fonctions à la page 14.

One Minute + (Une minute +)

Cette touche permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson à la puissance maximale.

Découvrez ces fonctions à la page 14.

Sound On/Off (Activation/désactivation du son)

Cette touche permet d'activer ou de désactiver le son.

Découvrez ces fonctions à la page 12.

ENTER/START (ENTREE/DEPART)

Cette touche permet de lancer une fonction.

Light Hi/Lo/Off (Eclairage élevée/faible/désactivé)

Cette touche permet d'activer l'éclairage de la surface de cuisson.

Découvrez ces fonctions à la page 14.

Clock (Horloge)

Cette touche permet de saisir l'heure.

Découvrez ces fonctions à la page 12.

introduction

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

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Cette touche permet de saisir l'heure.

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

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SON

Cette touche permet d'activer ou de désactiver le son du four.

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

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

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

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

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

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

Activation de la sécurité enfants

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

Désactivation de la sécurité enfants

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

UTILISATION DU MODE DE DÉMONSTRATION

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

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

présentation rapide

UTILISATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES

Cuisson Une minute

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

• Reportez-vous à la page 14 pour plus d'informations.

Cuisson en une étape

1. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches de fonction.
2. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

• Reportez-vous à la page 15~17 pour plus d'informations.

Décongélation automatique

1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.
2. Saisissez le poids des aliments en appuyant plusieurs fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTO)** ou à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
4. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** pour reprendre le cycle de décongélation.

• Reportez-vous à la page 18 pour plus d'informations.

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

1. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches de fonction.
2. Pour augmenter la puissance, appuyez sur la touche **POWER LEVEL (PUISSANCE)** et saisissez la puissance souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** pour démarrer la cuisson.

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

UTILISATION DE LA TOUCHE KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

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

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

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

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

Cette touche vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d'une minute à la puissance maximale.

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

UTILISATION DES TOUCHES MORE/LESS (PLUS/MOINS)

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

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

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

La ventilation permet de chasser les vapeurs émises par les aliments de la zone de cuisson. Par défaut, la ventilation se règle sur la vitesse faible chaque fois que le four fonctionne.

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

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

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

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

UTILISATION DES TOUCHES DE CUISSON IMMÉDIATE

Pop-corn, Pomme de terre, Part de pizza

1. Appuyez sur la touche correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **POTATO (POMME DE TERRE)**). L'écran affiche le message suivant : *3,5 oz*
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la quantité souhaitée. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois que vous avez sélectionné la quantité souhaitée, le four à micro-ondes se met en marche automatiquement.

Légumes

Exemple : faire cuire 3 portions de légumes surgelé.

1. Appuyez à deux reprises sur la touche **VEGETABLES (LÉGUMES)**.
2. Le nombre de portions de l'emballage à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Guide de cuisson immédiate

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	3 à 3,5 oz 1 sachet
Pomme de terre		Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Servez-vous de la touche **MORE (PLUS) (9) pour cuire des pommes de terre de grosse taille.**	1 à 4 pommes de terre
Légumes	**(Fr-1) Frais**	Mettez les légumes frais dans un plat adapté aux micro-ondes en plastique, verre ou céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Servez-vous de la touche **MORE (PLUS) (9)** lorsque vous cuisinez des légumes plus denses (ex. : carottes ou brocolis).	1 à 4 portions
	(Fr-2) Surgelés	Mettez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en plastique, verre ou céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Servez-vous de la touche **MORE (PLUS) (9)** lorsque vous cuisinez des légumes plus denses (ex. : carottes ou brocolis).	1 à 4 portions
Part de pizza		Disposez 1 à 3 parts de pizza pointes vers le centre sur un plat adapté aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Pour les pizza à pâte épaisse, servez-vous de la touche **MORE (PLUS) (9)** pour augmenter la durée de réchauffage.	1 à 3 parts

Les préférences de température des aliments varient d'une personne à l'autre. Appuyez sur la touche **MORE (PLUS)(9)/LESS (MOINS)(1) pour choisir la température qui vous convient.**

UTILISATION DE LA TOUCHE COOK (CUISSON)

Cette touche propose quatre catégories de cuisson programmées.

CATEGORIE	NOMBRE DE PRESSIONS	ECRAN
Boisson	une	Ac-1
Bacon	deux	Ac-2
Dîner surgelé	trois	Ac-3
Petit-déjeuner surgelé	quatre	Ac-4

Exemple : faire cuire 8 oz de dîner surgelé.

1. Appuyez à trois reprises sur la touche **COOK (CUISSON)**.
2. Saisissez la quantité, le nombre de portions ou le poids de l'emballage à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

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

Guide de cuisson

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Boisson	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Remarque : • les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 8 oz. • Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Beverage (Boisson) peuvent devenir brûlantes. • Retirez le récipient avec prudence.	une demi-tasse une tasse 2 tasses
Bacon	Placez 2 serviettes en papier sur une assiette, puis disposez les tranches de jambon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée. Utilisez les touches **MORE (PLUS) (9) / LESS (MOINS) (1)** pour obtenir le craquant souhaité.	2 à 6 tranches
Dîner surgelé	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	8 à 14 oz
Petit-déjeuner surgelé	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Appuyez sur cette touche pour les sandwichs, petits-déjeuners, etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	4 à 8 oz

Les préférences de température des aliments varient d'une personne à l'autre. Réglez la température selon vos préférences à l'aide des touches **MORE(9)/LESS(1) (PLUS(9) / MOINS (1))**.

UTILISATION DE LA TOUCHE REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

Cette touche propose trois catégories de réchauffage programmées.

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

Exemple : réchauffer 3 portions de plats mijotés.

1. Appuyez deux fois sur la touche **REHEAT (RECHAUFFAGE)**.
2. Appuyez sur une touche numérique pour saisir la quantité/le nombre de portions.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

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

Guide de réchauffage

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

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

UTILISATION DE LA TOUCHE AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

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

Après avoir appuyé une fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**, sélectionnez le poids des aliments. Les poids disponibles sont compris entre 0,1 et 6 lb.

1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.
2. Saisissez le poids à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

- Après avoir appuyé sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**, le décompte de la durée de décongélation s'affiche. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments si nécessaire. Retirez les morceaux décongelés, retournez les morceaux encore congelés puis appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)** pour reprendre la décongélation.
- Lors de l'émission de signaux sonores, le four ne s'interrompt que si vous ouvrez la porte.

Astuces de décongélation

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

Guide de décongélation automatique

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

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

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne décongelez pas ces aliments tant que tous les cristaux de glace n'ont pas fini de fondre. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

RÉGLAGE DE DURÉES DE CUISSON ET DE PUISSANCES

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

Cuisson à l'aide de puissances élevées

1. Saisissez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

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

Cuisson à l'aide de puissances faibles

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

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

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

Cuisson à l'aide de plusieurs cycles de cuisson

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

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

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

Guide des puissances de cuisson

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

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

consignes concernant la cuisson

USTENSILES DE CUISINE

Utilisation recommandée

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

Utilisation restreinte

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

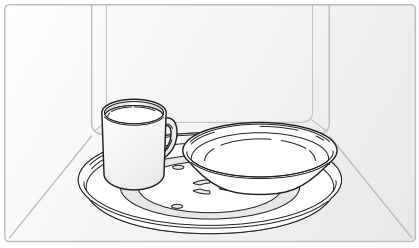
Non recommandé

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

ESSAI DES USTENSILES

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

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



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

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

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

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

TECHNIQUES DE CUISSON

Mélange

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

Disposition

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

Protection

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

Rotation

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

Repos

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

Ajout de liquide

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

Aération

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

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson des œufs

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

Guide de cuisson des légumes

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

DÉPANNAGE

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

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

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

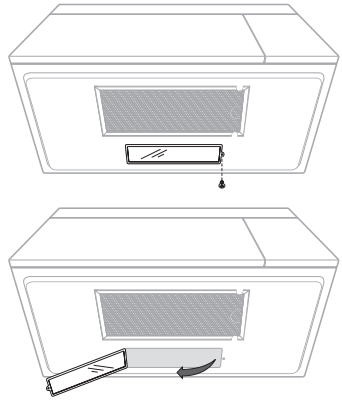
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

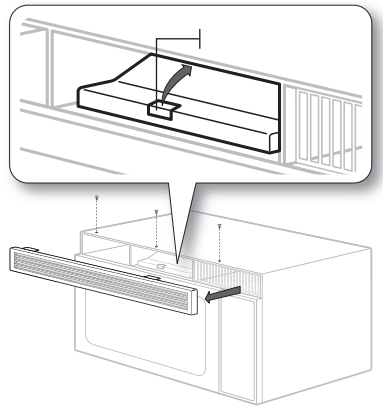
Portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage.

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



REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

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

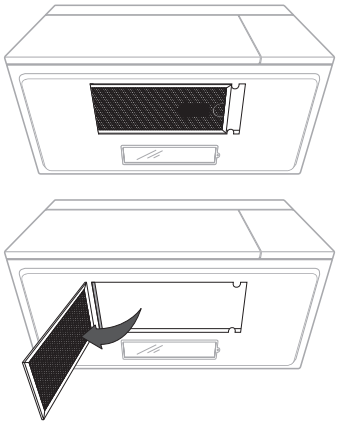


NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

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

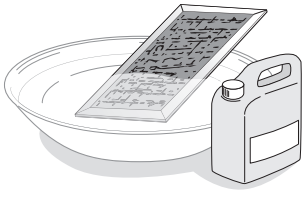
Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

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

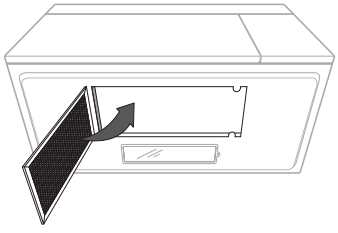


2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le sécher.

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



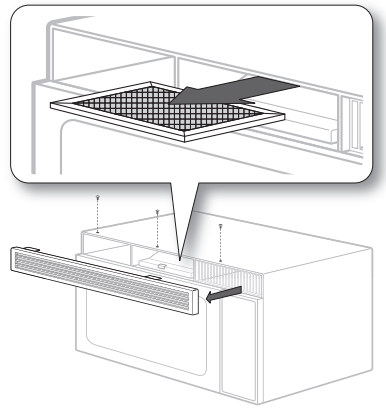
3. Pour réinstaller le filtre, faites-le glisser dans le logement latéral et poussez-le vers le haut puis vers le centre du four pour le bloquer.



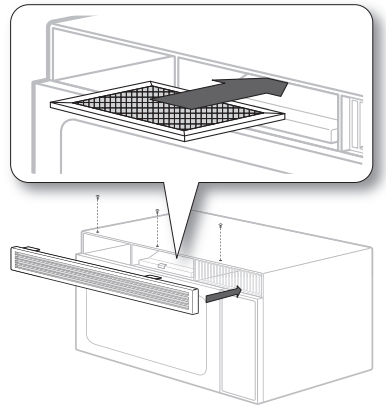
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

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

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



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



CARACTÉRISTIQUES

NUMERO DE MODELE	SMH5165STG
Dimensions intérieures du four	1,6 pieds cubes
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	900 W
Dimensions intérieures	20 3/32"(l) X 9 3/8"(H) X 14 3/8"(P)
Dimensions extérieures	29 7/8"(l) X 16 1/2"(H) X 15"(P)
Dimensions dans l'emballage	33 3/8"(l) X 19 15/16"(H) X 19 13/32"(P)
Poids net/brut	45,4 / 54,3 lb

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

GARANTIE LIMITEE POUR L'ACQUEREUR D'ORIGINE

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

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

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

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

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

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ;

tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre, au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit en aucun cas que l'appareil sera exempt de tout problème ou qu'il pourra fonctionner sans interruption.

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNEES ET DECRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRES EXPIRATION DES PERIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRESENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITE EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE A GAGNER, D'INCAPACITE A REALISER DES ECONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RESULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITE A UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LEGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MEME SI SAMSUNG A ETE AVERTI DE L'EVENTUALITE DE TELS DOMMAGES. LES INDEMNITES FINANCIERES D'AUCUNE SORTE NE POURRONT ETRE D'UN MONTANT SUPERIEUR AU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI CAUSE LES DOMMAGES DONT IL EST QUESTION. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUEREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITES CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGEES A L'ACQUEREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET A TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RESULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITE A UTILISER LE PRESENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIEE DIRECTEMENT A UNE NEGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTIE LIMITEE NE PEUT S'ETENDRE A AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUEREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFERABLE ET PRECISE VOS DROITS DE RECOURS EXCLUSIFS.

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

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG au :

1-800-SAMSUNG (7267864) et www.samsung.com/ca

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DE68-03267F