

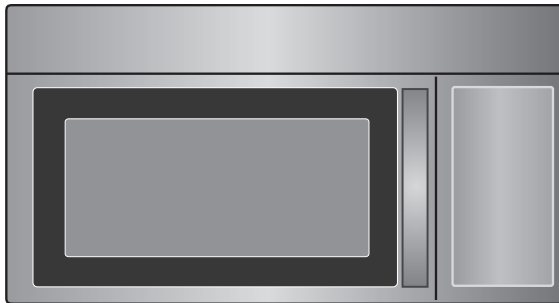
SAMSUNG

Four à micro-ondes

Guide d'utilisation



SMH7175



SMH7178

PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION A L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE:

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

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT

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

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE" sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE" à la page 38 de ce guide.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Certains articles comme les oeufs et les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce guide. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (suite)

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

Pour réduire les risques de blessures :

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

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Remarques

Branchez le four uniquement sur un circuit d'au moins 15 A ou sur une ligne spécialisée.

VENTILATEUR DE HOTTE

Le ventilateur est mis en marche automatiquement dans certaines conditions (voir page 49). Faites très attention aux feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne. Nettoyez le dessous du four à micro-ondes aussi souvent que nécessaire. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur les surfaces du four ni sur les filtres du ventilateur.

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

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sommaire

Sécurité	36	Utilisation de la Métal clayette dans un four à micro-ondes	50
Sommaire	39	Réglage du verrouillage parental	50
Votre nouveau four à micro-ondes	40	Instructions de cuisson	51
Vérification des éléments du four	40	Ustensiles de cuisine	51
Garantie et informations sur le service	40	Test des ustensiles	51
Installation du four	40	Techniques de cuisson	52
Control Panel (SMH7175)	41	Conseils généraux	52
Control Panel (SMH7178)	42	Cuisson par capteur automatique	53
Fonctionnement	43	Guide de cuisson	56
Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage	43	Recettes	58
Utilisation de la fonction Mes préférences	43	Annexe	60
Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)	44	Guide de dépannage	60
Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson	44	Entretien et nettoyage	61
Sélection de l'option AM/PM de l'horloge	44	Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	61
Réglage de l'horaire d'été	44	Remplacement de l'ampoule	62
Configuration et utilisation du bouton Custom Cook (Cuisson Personnalisée)	45	Fonction d'évacuation	62
Utilisation du minuteur de cuisson	45	Specifications	64
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)	45	Garantie	65
Utilisation du bouton Help (Aide)	45	Aide-mémoire	66
Utilisation du bouton One Minute + (Une minute +)	45		
Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)	46		
Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)	46		
Utilisation du bouton Power Defrosting, Power/Auto Defrosting (Puissance décongélation, Marche/Décongélation automatique)	46		
Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)	47		
Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)	47		
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)	48		
Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance	48		
Cuisson à plusieurs étapes	49		
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)	49		
Activation/Désactivation du plateau tournant	49		
Réglage de l'éclairage sur Lumière Marche/Nuit/Arrêt	49		
Ventilateur a Turbo/Rapide/Lent/Arrêt	49		

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des éléments du four

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



Four à micro-ondes



Instructions d'installation



Guide d'utilisation



Carte d'enregistrement



Guide supérieure



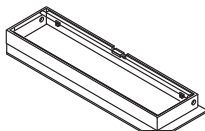
Guide pour paroi



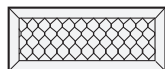
Plateau en verre



Anneau de guidage du plateau



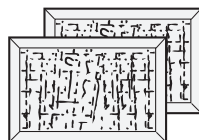
Adaptateur d'évacuation
(Référence : DE92-90242A)



Filtre à charbon
(Référence : DE63-00367D)



Kit - matériel
(Référence : DE92-90505E)



Filtres à graisse
(Référence : DE63-00196A)



Clayette
(Référence : DE97-00369A)

Garantie et informations sur le service

- Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou enregistrez-vous en ligne sur le site www.samsung.ca (* Fax n° : 905-542-1199)
- Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci-dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

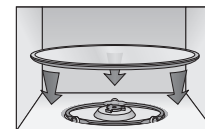
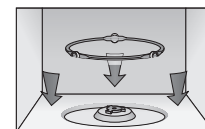
DATE D'ACHAT _____

LIEU DE L'ACHAT _____

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

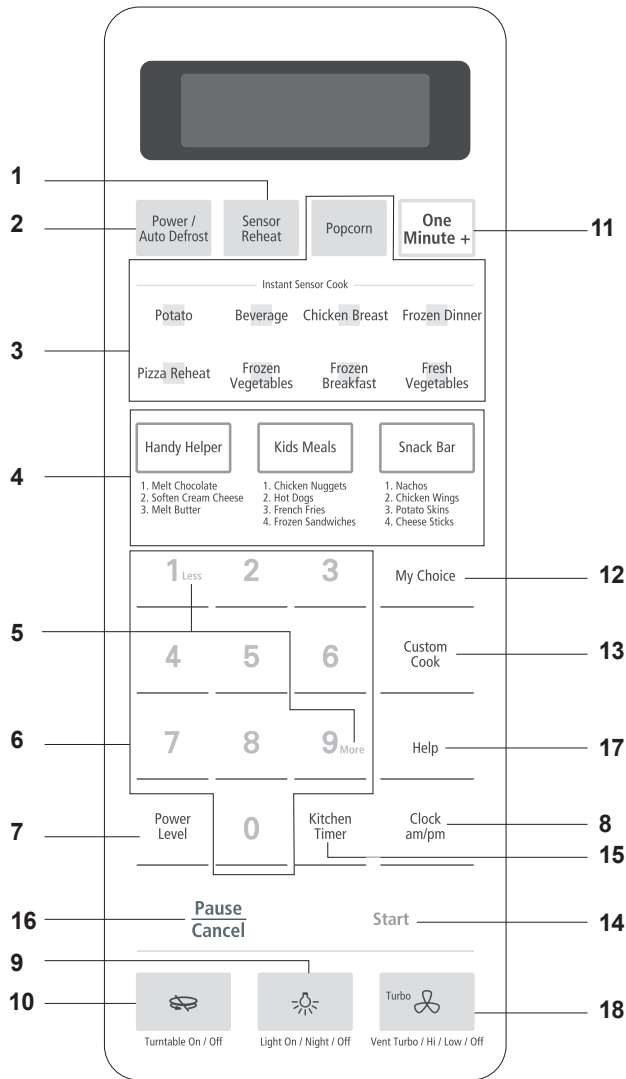
Installation du four

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



Votre nouveau four à micro-ondes

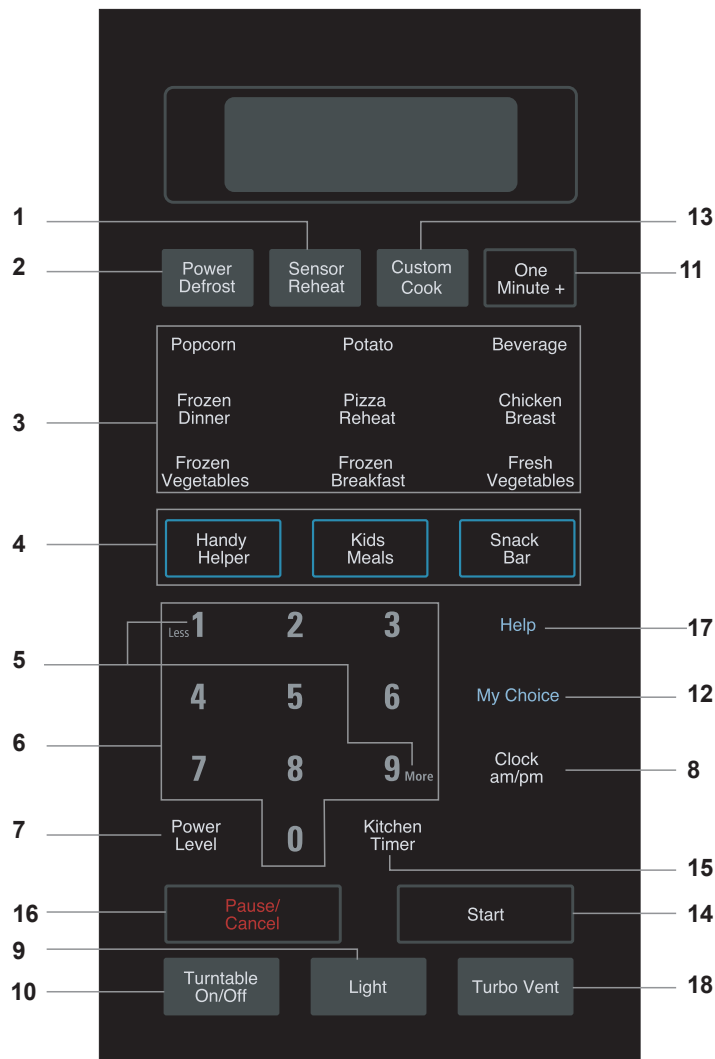
Control Panel (SMH7175)



1. **Sensor Reheat (Prechauffage par capteur)** p.46
2. **Power/Auto Defrost (Marche/Decongelation automatique)** p.46
Permet de définir le poids des aliments à décongeler.
3. **Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)** p.46
Paramètres de réglage du capteur pour la cuisson de plats traditionnels.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Assistant, Menus enfant, Snack)** p.47
Permet de sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More/Less (Plus/Moins)** p.49
Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
6. **Pavé numérique**
Permet d'entrer le temps de cuisson ou la quantité d'aliment et de sélectionner le niveau d'intensité (autre qu'intensité élevée).
7. **Niveau de puissance** p.48
Appuyez sur ce bouton pour définir un niveau de puissance autre que la puissance Maximum..
8. **Clock am/pm (Option AM/PM de l'horloge)** p.44
Permet de régler l'heure
9. **Bouton Light On/Night/Off (Lumière Marche/Nuit/Arrêt)** p.49
10. **Bouton On/Off (Marche/Arrêt) du plateau tournant** p.49
11. **One Minute + (Une minute +)** p.45
Appuyez une fois sur ce bouton pour ajouter une minute de cuisson en puissance Maximum.
12. **My Choice (Mes préférences)** p.43
Appuyez sur ce bouton pour définir une fonction hors cuisson.
13. **Custom Cook (Cuisson Personnalisée)** p.45
Appuyez deux fois pour programmer votre recette favorite. Appuyez une fois pour cuisiner cette recette.
14. **Start (Départ)**
Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson.
15. **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** p.45
Permet de configurer la minuterie de cuisson.
16. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.45
Appuyez sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
17. **Help (Aide)** p.45
Appuyez sur ce bouton pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
18. **Vent Turbo/Hi/Lo/Off (Ventilation Turbo/Forte/Faible/Arret)** p.49

Votre nouveau four à micro-ondes

Control Panel (SMH7178)



1. **Sensor Reheat (Prechauffage par capteur)** p.46
2. **Power/Auto Defrost (Marche/Decongelation automatique)** p.46
Permet de définir le poids des aliments à décongeler.
3. **Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)** p.46
Paramètres de réglage du capteur pour la cuisson de plats traditionnels.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Assistant, Menus enfant, Snack)** p.47
Permet de sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More/Less (Plus/Moins)** p.49
Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
6. **Pavé numérique**
Permet d'entrer le temps de cuisson ou la quantité d'aliment et de sélectionner le niveau d'intensité (autre qu'intensité élevée).
7. **Niveau de puissance** p.48
Appuyez sur ce bouton pour définir un niveau de puissance autre que la puissance Maximum..
8. **Clock am/pm (Option AM/PM de l'horloge)** p.44
Permet de régler l'heure
9. **Bouton Light (Lumière)** p.49
10. **Bouton On/Off (Marche/Arrêt) du plateau tournant** p.49
11. **One Minute + (Une minute +)** p.45
Appuyez une fois sur ce bouton pour ajouter une minute de cuisson en puissance Maximum.
12. **My Choice (Mes préférences)** p.43
Appuyez sur ce bouton pour définir une fonction hors cuisson.
13. **Custom Cook (Cuisson Personnalisée)** p.45
Appuyez deux fois pour programmer votre recette favorite. Appuyez une fois pour cuisiner cette recette.
14. **Start (Départ)**
Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson.
15. **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** p.45
Permet de configurer la minuterie de cuisson.
16. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.45
Appuyez sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
17. **Help (Aide)** p.45
Appuyez sur ce bouton pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
18. **Turbo Vent (Turbo Ventilation)** p.49

Fonctionnement

Mise sous tension et selection de la langue d'affichage

Lors de la premiere utilisation du four ou apres une coupure de courant, l'ecran affiche le message suivant: **ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS.**

1. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences) immediatement apres avoir branche le four a micro-ondes. L'afficheur indique le message suivant:
PRESS 1--4 TO SELECT VARIOUS MY CHOICE (PRESSEZ SUR 1-4 POUR CHOISIR LES OPTIONS VARIEES)
2. Appuyez sur le bouton 1. L'afficheur indique le message suivant:
LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE (CHOIX DE LANGUE APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION)
3. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences). L'afficheur indique le message suivant:
ENGLISH PRESS START (ANGLAIS PRESSEZ DEPART)
4. Appuyez plusieurs fois sur **My Choice** (Mes préférences) pour selectionner la langue de votre choix:
 - ENGLISH
 - FRNCAIS (FRANCAIS)
 - ESPAGNL (ESPAGNOL)
5. Appuyez sur le bouton **Start** (Depart).

Si vous appuyez de nouveau sur **My Choice** (Mes préférences), les differents parametres défilent dans l'ordre suivant: **ENGLISH, FRENCH (FRANCAIS), SPANISH (ESPAGNOL)**

Utilisation de la fonction Mes préférences

- Vous pouvez personnaliser votre four à micro-ondes afin de l'adapter à vos besoins personnels. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton **My Choice** (Mes préférences) pour définir les options de votre choix. Pour plus de facilité, toutes les options disponibles sont résumées dans le tableau suivant:

My Choice options	Description	Operation
Choix de la langue	Les options de langue sont l'anglais, le français et l'espagnol.	Appuyez sur My Choice (Mes préférences), 1 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur My Choice (Mes préférences). Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ).
Affichage du poids	Le poids peut être affiché en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur My Choice (Mes préférences), 2 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur My Choice (Mes préférences). Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ).
Rappel du signal sonore de rappel de fin de cuisson	L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur My Choice (Mes préférences), 3 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur My Choice (Mes préférences). Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ).
Réglage de l'horaire d'été	Vous pouvez avancer l'horloge d'une heure pour respecter l'horaire d'été/hiver, sans avoir à réinitialiser l'horloge.	Appuyez sur My Choice (Mes préférences), 4 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur My Choice (Mes préférences). Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ).

En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser ces options.

Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)

Vous avez le choix entre l'affichage en livres (LBS) ou en kilogrammes (KG).

1. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences), puis sur **2**.
L'écran indique: **LBS OR KG PRESS MY CHOICE (LBS OU KG APPUYEZ SUR LA TOUCHE MY CHOICE)**
2. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences).
L'écran indique: **LBS**
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'unité de mesure de votre choix.
4. Appuyez sur le bouton **Start** (Départ).

Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson

L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.

1. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences), puis sur **3**.
L'afficheur indique: **REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS MY CHOICE (SIGNAL CONFIRME OUI-NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE MY CHOICE)**
2. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences) pour sélectionner OUI.
L'afficheur indique: **ON (OUI)**
3. Appuyez sur le bouton **Start** (Départ). L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
Pour désactiver le rappel du signal sonore de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Sélection de l'option AM/PM de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton **Clock** (Horloge).
L'afficheur indique le message suivant: **SELECT AM/PM (CHOISIR AM/PM)**
2. Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur le bouton **Clock** (Horloge).
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure.
Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure. Par exemple, s'il est 5h00, entrez 5,0,0.
L'afficheur indique le message suivant: **500**
4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Clock** (Horloge). Deux points (:) apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.
En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge.
Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur le bouton **Clock** (Horloge).

Réglage de l'horaire d'été

1. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences), puis sur **4**.
L'afficheur indique le message suivant: **DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS MY CHOICE (L'HEURE OUI/NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE MY CHOICE)**
2. Appuyez sur le bouton **My Choice** (Mes préférences) pour sélectionner OUI.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
3. Appuyez sur le bouton **Start** (Départ). L'horloge est avancée d'une heure.
Si vous sélectionnez NON, l'horloge recule d'une heure.
Si l'horloge est réglée sur l'horaire standard, cette fonction permet de changer d'heure sans avoir à réinitialiser l'horloge. Sur la majorité du territoire américain, l'horaire d'été commence à 2h00 le premier dimanche du mois d'avril et se termine à 2h00 le dernier dimanche du mois d'octobre.

Fonctionnement

Configuration et utilisation du bouton Custom Cook (Cuisson Personnalisée)

Le bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée) permet de mémoriser la puissance et le temps de cuisson pour un plat spécifique.

Programmation du bouton Custom Cook (Cuisson Personnalisée).

1. Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson Personnalisée)**. Appuyez deux fois dessus pour supprimer la configuration précédente.

L'écran indique: **ENTER COOKING TIME AND POWER (ENTREZ TEMPS DE CUISSON ET PUISSANCE)**

2. Utilisez le pavé **numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson défini.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** et utilisez le pavé **numérique** pour entrer le niveau de puissance souhaité. L'écran affiche le niveau de puissance que vous avez défini. Vous avez le choix entre les niveaux de puissance 0 à 9.

1 = Chaud	6 = Ebullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum

4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Custom Cook (Cuisson Personnalisée)**. L'afficheur indique le message **CUSTOM RECIPE SAVED (REGLAGE MIS EN MEMOIRE.)**

Utilisation du bouton Custom Cook (Cuisson Personnalisée)

Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson Personnalisée)**, puis sur Start (Départ). Vous pouvez vérifier le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Utilisez le pavé **numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
2. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
3. Le temps est décompté à l'écran et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.

4. Pour annuler le minuteur: Appuyez deux fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/ Annuler)**.

Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson: appuyez une fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**. Pour relancer la cuisson, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annulez les instructions et revenez à l'affichage de l'horloge: appuyez deux fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour annuler les instructions que vous venez de saisir : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.
- Pour annuler le minuteur: appuyez une fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/ Annuler)**.

Utilisation du bouton Help (Aide)

Vous avez la possibilité d'afficher des instructions très utiles pour de nombreuses opérations du four.

1. Lorsque vous avez besoin d'informations et de conseils, appuyez sur le bouton **Help (Aide)**, puis sur le bouton pour lequel vous souhaitez obtenir des informations. Les informations d'aide sont disponibles dans trois langues différentes (anglais, français et espagnol).

Utilisation du bouton One Minute + (Une minute +)

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

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

Fonctionnement

Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook** (Cuisson par capteur) correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (**Patate**, par exemple).

L'écran affiche **Potato** (*Patate*) et le four lance la cuisson automatiquement.

Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sachet, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, vous pouvez utiliser les boutons **More/Less** (Plus/Moins). Reportez-vous à la page 49 pour plus d'informations. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock** (Horloge).

Reportez-vous à la page 54, Guide de cuisson par capteur.

Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous pouvez facilement réchauffer les restes et les plats précuisinés. En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits. Les repas et les plats en sauce doivent être stockés à la température

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Reheat** (Réchauffage capteur).

Le message **REHEAT** (RECHAUFFAGE) s'affiche et le four démarre automatiquement.

Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, utilisez les boutons **More/Less** (Plus/Moins). Reportez-vous à la page 49 pour plus d'informations sur les boutons **More/Less** (Plus/moins). Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock** (Horloge).

Reportez-vous à la page 55, Guide de réchauffage par capteur.

Utilisation du bouton Power Defrosting, Power/Auto Defrosting (Puissance décongélation, Marche/Décongélation automatique)

- Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes régler alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.
- La fonction Power Defrost (Puissance décongélation) s'active automatiquement lors de la décongélation d'aliments d'un poids inférieur à 450 g.
- La fonction Auto Defrost (Décongélation auto) s'active automatiquement lors de la décongélation d'aliments d'un poids supérieur à 450 g.

Veillez noter que la fonction Auto Defrost (Décongélation auto) (fonction permettant la décongélation d'aliments d'un poids supérieur à 450 g) est plus longue que la fonction Power Defrost (Puissance décongélation) (fonction permettant la décongélation d'aliments d'un poids inférieur à 450 g).

1. Appuyez sur le bouton **Power Defrosting, Power/Auto Defrosting (Puissance décongélation, Marche/Décongélation automatique)**.

L'écran affiche le message suivant : **0.5 LB** (200 g si vous avez réglé votre four sur les mesures métriques).

2. Pour régler le poids de vos aliments, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Power Defrosting, Power/Auto Defrosting (Puissance décongélation, Marche/Décongélation automatique)**. Cette opération permet une augmentation par incréments de 200 g, jusqu'à 2 700 g. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments. Le four calcule la durée de décongélation et démarre automatiquement.

Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation et le message **TURN THE FOOD OVER** (RETOURNEZ LES ALIMENTS) s'affiche.

3. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
4. Appuyez sur le bouton **Start** (Départ) pour reprendre la décongélation.



Remarques

Même si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message **TURN THE FOOD OVER** (RETOURNEZ LES ALIMENTS) s'affiche.

Reportez-vous à la page 55, Guide de Marche/Décongélation automatique

Fonctionnement

Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)

- Appuyez sur le bouton **Handy Helper** (Assistant) correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche **MELT CHOCOLATE 1CUP CHIPS (FONDRE CHOCOLAT 1TASSE BRISURES)**.
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Handy Helper** (Assistant) pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous).
- Utilisez le bouton **1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1** est disponible pour les plats de fromage à tartiner ramolli et de chocolat fondu (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous pour connaître les portions).
- Appuyez sur le bouton **Start** (Départ) pour commencer la cuisson.

Tableau assistant

Élément	Poids	Commentaires
Chocolat fondu	1 tasse de copeaux de chocolat ou 1 carré	<ul style="list-style-type: none">Placez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un plat utilisable au four à micro-ondes.Lorsque le four émet un bip, remuez le chocolat et redémarrez le four.Remuez et laissez reposer 1 minute.
Fromage à tartiner ramolli	Paquet de 225 g	<ul style="list-style-type: none">Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes.Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur.Laissez reposer 2 minutes.
Beurre fondu	1 plaquette 2 plaquettes	<ul style="list-style-type: none">Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes.Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur.Recouvrez-les de papier paraffiné.Laissez reposer 2 minutes, puis mélangez.

Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)

- Appuyez sur le bouton **Kids Meals** (Menus enfant) correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran indique: **CHICKEN NUGGETS (CROQUETTES DE POULET)**.
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals** (Menus enfant) pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
- Utilisez le bouton **1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).

- Appuyez sur le bouton **Start** (Départ) pour commencer la cuisson.

Kids Meals Chart

Item	Amount	Remarks
Nuggets de poulet (surgelé)	1 portion 2 portions	<ul style="list-style-type: none">Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les nuggets dessus, en étoile.Ne couvrez pas.Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Remarque: Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments. Appuyez sur le bouton MORE si les nuggets de poulet ne sont pas
Hot Dog et petits pains	2 hot dogs 4 hot dogs	<ul style="list-style-type: none">Piquez les saucisses à hot dogs et placez-les sur une assiette.Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four.Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Remarque: Pour obtenir une texture idéale, les petits pains doivent être placés dans le four au moment du bip.
Frites (surgelé)	1 portion 2 portions	<ul style="list-style-type: none">Disposez deux feuilles d'essuie-tout dans un plat utilisable au four à micro-ondes.Placez les frites sur les feuilles. Evitez de surcharger le plat.Après la cuisson, séchez à l'aide d'un essuie-tout propre.Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Remarque: Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments.
Sandwich surgelé (dans son sachet croustilleur) Paquet de 250 g	1 sandwich 2 sandwiches	<ul style="list-style-type: none">Placez le sandwich surgelé dans le "sachet croustilleur" fourni à cet effet.Placez-le sur une assiette utilisable au four à micro-ondes.Retirez-le du "sachet croustilleur".Laissez reposer 2 minute après la cuisson. Remarque: Pour des sandwiches de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.

Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

- Appuyez sur le bouton **Snack Bar** (Snack) correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran indique: **NACHOS 1 SERVING**(NACHOS 1 PORTION)
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar** (Snack) pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
- Appuyez sur le bouton **1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1** est disponible pour les Nachos. (reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
- Appuyez sur **Start** (Départ) pour lancer la cuisson.

Tableau des snacks

Item	Amount	Remarks
Nachos	1 portion	<ul style="list-style-type: none"> Placez les tortilla chips sur un plat, sans les faire dépasser Répartissez le fromage sur les chips Ingrédients: - 2 tasses de tortilla chips - 1/3 tasse de fromage râpé
Ailerons de poulet	140-170 g 200g	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ailerons de poulets frais précuits. Placez les ailerons de poulet en étoile sur un plat et Recouvrez-les de papier paraffiné. Laissez reposer 1 à 2 minute après la cuisson.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	<ul style="list-style-type: none"> Coupez la pomme de terre cuite en quatre morceaux égaux. Evidez la pomme de terre en laissant environ 5 mm de chair sur la pelure. Placez les pelures en étoile sur le plat. Saupoudrez de bacon, d'oignons et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minute après la cuisson.
Bâtonnets de fromage	5-7 pcs 8-10 pcs	<ul style="list-style-type: none"> Placez les bâtonnets en étoile sur un plat. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minute après la cuisson. Remarque: Il existe plusieurs taille de bâtonnets de fromage. Pour des nuggets au fromage de plus petite taille, appuyez sur le bouton LESS pour réduire le temps de cuisson. Pour des nuggets au fromage de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.

Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance

- Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifique. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

Cuisson à une étape

- Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de définir le temps de cuisson. Le niveau de puissance est automatiquement défini sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level** (Niveau de puissance).

- Utilisez le pavé **numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes.
Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0.

- Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level** (Niveau de puissance), puis servez-vous du pavé numérique pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux de puissance disponibles:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 = Chaud | 6 = Ebullition |
| 2 = Basse | 7 = Moyenne haute |
| 3 = Décongélation | 8 = Réchauffage |
| 4 = Moyenne basse | 9 = Sauté |
| 5 = Moyenne | 0 = Maximum |

L'écran indique: **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME** (PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE LETAPE SUIVANTE).

- Appuyez sur le bouton **Start** (Départ) pour commencer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel** (**Pause/Annuler**) avant d'appuyer sur **Start** (Départ), puis entrez de nouveau toutes les instructions.
Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

Fonctionnement

Cuisson à plusieurs étapes

1. Observez les étapes 1 et 2 de la section "Cuisson à une étape", à la page précédente.
PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (Pressez Départ ou entrez temps de cuisson de l'étape suivante) s'affiche à l'écran.
*Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton **Power Level** (Niveau de puissance) avant d'entrer les instructions de la deuxième étape.*
*Pour définir le niveau de puissance sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Power Level** (Niveau de puissance).*
2. Utilisez le pavé **numérique** pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level** (Niveau de puissance), puis utilisez le pavé numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné et le message suivant **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE L'ETAPE SUIVANTE)**
4. Appuyez sur le bouton **Start** (Départ) pour démarrer la cuisson ou répétez les étapes 2 et 3 pour définir le temps de cuisson et le niveau de puissance de la troisième étape de cuisson. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Start** (Départ).

Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis.

Ils fonctionnent uniquement dans les modes suivants: **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)**, **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)(excepté boisson)**, **One Minute + (Une minute +)**, **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**, **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**, **Handy Helper (Assistant)**, **Kids Meals (Menus enfant)**, **Snack Bar (Casse-croûte)** et **Time Cook (Cuisson avec minuterie)**. Utilisez les boutons More/Less (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

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

Activation/Désactivation du plateau tournant

- Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant.
- Vous pouvez toutefois l'enlever lors de l'utilisation de grandes assiettes.
- Appuyez sur le bouton Turntable On/Off (Plateau tournant Oui/Non) afin de régler le fonctionnement du plateau.
- Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s'il a trop chauffé.
- Pendant et après la cuisson, portez des gants de protection lorsque vous touchez le plateau.

Réglage de l'éclairage sur Lumière Marche/Nuit/Arrêt

- Appuyez sur le bouton **Light On / Night /Off** (Lumière Marche/Nuit/ Arrêt) pour régler la lumière ou l'éteindre.
- Appuyez sur **Light On / Night /Off** (Lumière Marche/Nuit/Arrêt) **une fois** pour allumer l'éclairage, **deux fois** pour allumer l'éclairage de nuit et **trois fois** pour éteindre l'éclairage.

Ventilateur a Turbo/Rapide/Lent/Arret

- Le ventilateur élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs émanant de la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **Vent Fan TurboHi/Low/Off** (Ventilateur Turbo/Rapide/Lent/ Arrêt)une fois pour **une** ventilation rapide, **deux** fois pour une ventilation faible et **trois fois** pour l'éteindre.



Remarque

Grâce au ventilateur, le four est protégé de l'excédent de chaleur provenant de la zone de cuisson. Il se met automatiquement en route en fonction de la chaleur.

Si vous allumez le ventilateur, il est ensuite impossible de l'éteindre. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant plus de 30 minutes une fois les commandes de la zone de cuisson et du four à micro-ondes désactivées.

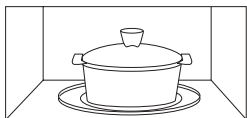
Le ventilateur fonctionnera en mode Rapide/Lent/Arrêt uniquement si le four est en marche.

Fonctionnement

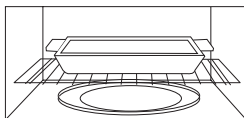
Utilisation de la Métal clayette dans un four à micro-ondes

- Veillez à ce que la clayette soit correctement positionnée dans le four afin d'éviter l'apparition d'arcs électriques.
- Ne placez pas de plats à gratin utilisables au four à micro-onde sur la clayette. Elle pourrait surchauffer.
- Ne placez pas la clayette sur la paroi inférieure du four. Cela pourrait endommager le four.
- Revêtez des gants de protection lorsque vous manipulez la clayette: elle peut être brûlante.
- Ne vous servez pas de la métal clayette pour cuire du pop-corn.

La cuisson par micro-ondes est plus efficace lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la clayette au niveau le plus bas.

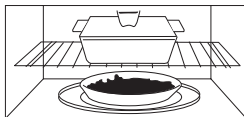
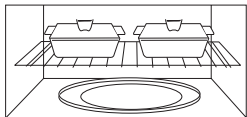


Pour une cuisson optimale



Mauvaise cuisson

Grâce à la clayette, réchauffez plusieurs plats en une fois.

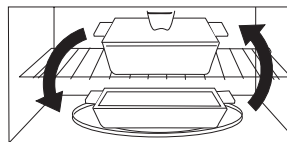


Réchauffez vos plats sur deux niveaux

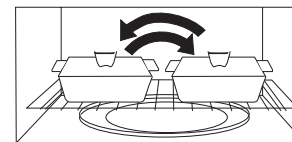
Clayette et Réchauffage

Pour réchauffer sur deux niveaux ou deux plats au niveau inférieur :

- Multipliez le temps de réchauffage par 1½.
- Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.

Réglage du verrouillage parental

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes pour qu'il ne puisse pas être utilisé par les enfants en dehors de votre surveillance.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **My Choice** (Mes préférences) et 5 pendant 3 secondes.
L'écran affiche le message suivant : **CHILD LOCK ON** (SECURITE ENFANTS ACTIVEE)
2. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.
A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour le déverrouiller, répétez les étapes 1 et 2 décrites ci-dessus.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

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

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** — utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Les feuilles ne doivent pas faire plus de 5 cm de long et 2,5 cm de large. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** — utilisez uniquement les récipients classés "Utilisable en four à micro-ondes". Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** — utilisez uniquement les modèles classés "Utilisable en four à micro-ondes". Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** — à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

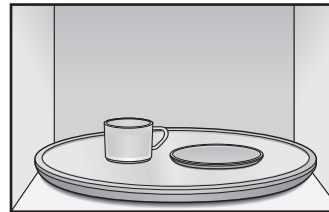
Utilisation déconseillée

- **Bocaux et bouteilles en verre** — le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier** — ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** — ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Récipients plastiques et emballages alimentaires** — les emballages alimentaires (margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** — ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

Test des ustensiles

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

- 1 Remplissez d'eau une tasse graduée et placez-la dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



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

Instructions de cuisson

Techniques de cuisson

Mélange

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

Disposition

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

Protection

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

Rotation

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

Temps de pause

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

Humidification

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

Ventilation

Après avoir couvert un plat d'un film plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive. Veillez à aérer le film loin de vos mains et de votre visage. L'aérer face à vous pourrait provoquer des brûlures sur vos mains et votre visage.

Conseils généraux

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

Instructions de cuisson

Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- De l'humidité est générée lors de la cuisson d'aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois: ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Utilisez ce bouton pour adapter la cuisson à votre goût.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des récipients et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au récipient choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au récipient, utilisez un film plastique.
- Remplissez le récipient de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.



Important

- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- Evitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Essuyez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson par capteur

Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Pop-corn	85 à 110 g 1 paquet	Faites chauffer un seul sachet de popcorn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Pommes de terre	1 à 6.Pommes de terre	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer de 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Beverage (Boisson)	230 g	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Plat surgelé	230 à 400 g	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Réchauffage pizza	1 à 3 parts	Placez 1 à 3 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton More (Plus) afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.
Légumes surgelés	Pour 1 à 4 personnes.	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à microondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Plat	Quantité	Procédure
Blancs de poulet	230 à 460 g	Placez les blancs de poulet sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et couvrez avec du papier paraffiné. Définissez la température de cuisson interne sur 76,6 °C. Laissez reposer 5 minutes. Pour des blancs de poulet de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.
Petit déjeuner surgelé	115 à 230 g	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez cette procédure pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 4 tasse	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.



Remarques

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments.

Utilisez les boutons More/Less (Plus/Moins) pour adapter la température à vos besoins.

Instructions de cuisson

Guide de réchauffage par capteur

Observez les instructions ci-dessous lors du réchauffage par capteur de différents types d'aliments.

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

Guide de Marche/Decongelation automatique

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

Plat	Quantité	Procédure
Rôti de boeuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 10 à 10 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.

Plat	Quantité	Procédure
Viande hachée	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.



Remarques

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

Instructions de cuisson

Guide de cuisson

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Food	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf Sans os Jusqu'à 700 g (4 livres).	Temps de cuisson: 15 à 25 min./kg pour 62,7° C – Saignant 18 à 27 min./kg pour 71,1° C – A point 20 à 31 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit Niveau de puissance: Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc Sans ou avec os (intérieur) Jusqu'à 700 g (4 livres)	Temps de cuisson: 24 à 33 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit Niveau de puissance: Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food	Retirer du four	Après un temps de repos (10 min.)	
Buf	Saignant	57,2°C	62,7°C
	A point	65,5°C	71,1°C
	Bien cuit	71,1°C	76,6°C
Porc	A point	65,5°C	71,1°C
	Bien cuit	71,1°C	76,6°C
Volaille	Très cuit	76,6°C	82,2°C
	Peu cuit	71,1°C	76,6°C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 700 g (4 livres).	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 700 g (2 livres).	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou un essuie-tout pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/ Niveau de puissance Instructions	Instructions
Steaks Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

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

Guide de cuisson des légumes

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

Recettes

Ragoût de bœuf à l'orge

700 g (1,5 livre) de bœuf à braiser, découpé en dés 1,5 cm

½ tasse d'oignon émincé

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire

30 cl de bouillon de bœuf

2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 1 cm (environ 1 tasse)

½ tasse d'orge

1 feuille de laurier

1 cuillère à café de poivre

1 paquet de petits pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez le bœuf, l'oignon, la farine et la Worcestershire Sauce ; mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le bœuf ne soit plus rouge, en remuant une fois.
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, le laurier et le poivre. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 1h/1h30 jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en mélangeant 2 à 3 fois.
3. Ajoutez les petits pois. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

Pour 6 personnes.

Cassiolette de brocoli au fromage

• ¼ tasse de beurre ou de margarine

• ½ tasse d'oignon haché

• 1½ cuillère à soupe de farine

• ½ cuillère à café de sel

• ¼ cuillère à café de moutarde sèche

• 1/8 cuillère à café de poivre

• 1½ tasse de lait

• ¼ tasse de poivron rouge haché

• 225 g (2 tasses) de fromage râpé

• 1 paquet de brocolis hachés surgelés, décongelés

• 4 tasses de fusilli (225 g, pâtes sèches)

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à la puissance Maximum pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en mélangeant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre ; mélangez bien. Faites cuire la puissance Maximum pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ébullition du mélange. Ajoutez le lait en mélangeant.
3. Ajoutez le poivron rouge et mélangez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouille et s'épaississe légèrement ; mélangez deux fois. Ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes, mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 4 à 6 minutes jusqu'à cuisson complète, en mélangeant une fois. Mélangez avant de servir.

Pour 6 personnes.

Instructions de cuisson

Salade de pommes de terre tièdes

900 g (2 livres) de petites pommes de terre rouges, découpées en dés 1,5 cm

4 Tranches de bacon (cru), coupé en morceaux de 1,5 cm

½ tasse d'oignon haché

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de farine

½ cuillère à café de graines de céleri

1/8 cuillère à café de poivre

2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes) ; mélangez deux fois. Egouttez et réservez les pommes de terre pour les faire refroidir légèrement.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire le bacon à la puissance Maximum jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes) ; mélangez une fois. Placez le bacon sur un essuie-tout. Réservez une cuillère à soupe de graisse.
3. Mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez à l'aide d'un film plastique en laissant une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (1½-2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. En mélangeant, ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). En mélangeant, ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe légèrement (1 à 2 minutes) ; mélangez une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Mélangez bien.

Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail émincée

425 g de haricots noirs vidés

400 à 450 g de tomates hachées cuites

35 à 40 cl de bouillon de poulet

200 à 240 g de maïs

115 g de piments verts hachés

1 à 2 cuillères à café de cumin (ou doser suivant votre goût)

1. Placez l'oignon et l'ail dans une casserole d'environ 3 litres. Couvrez. Faites cuire 2 à 4 minutes à la puissance Maximum, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez la moitié des haricots ; écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien.
3. Faites cuire sans couvrir à la puissance Maximum pendant 10 minutes ; mélangez. Baissez la puissance (Moyenne) et laissez cuire pendant 5 minutes. Mélangez avant de servir.

Environ 2 litres.

Guide de dépannage

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

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

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

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

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

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

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS**. Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

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

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

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

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

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



Remarque

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

Entretien et nettoyage

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

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

- N'utilisez pas de détergents contenant de l'ammoniac ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniac ou l'alcool peuvent endommager l'aspect du four.

Boîtier

- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent. Rincez, puis séchez.
- Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon humide.

Panneau de contrôle et porte

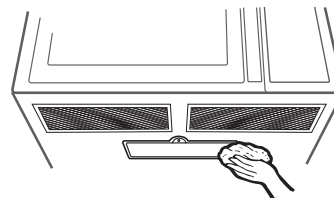
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Séchez correctement. N'utilisez pas de sprays détergents, ni d'eau savonneuse en grande quantité, ni d'objets abrasifs ou pointus pour nettoyer le panneau. Ces produits pourraient l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent également griffer le panneau de contrôle.

Surface de la porte

- Il est important que la zone de la porte en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Appliquez uniquement des détergents doux et non abrasifs à l'aide d'une éponge propre ou d'un chiffon doux. Rincez abondamment.

Arrière

- Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière qui s'accumulent à l'arrière.
- Utilisez une solution à base d'eau chaude et de détergent.

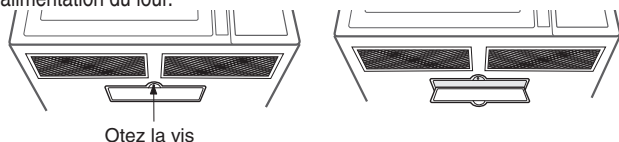


Remplacement de l'ampoule

Eclairage de la zone de cuisson

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 40 W.

1. Pour remplacer l'ampoule, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Otez la vis du capot d'éclairage et abaissez-le.
3. Vérifiez que l'ampoule à changer est froide avant de procéder au remplacement. Une fois le ruban adhésif déchiré, ôtez l'ampoule en la tournant délicatement. Placez une nouvelle ampoule.
4. Remettez le capot de l'éclairage en place et revissez-le. Branchez le cordon d'alimentation du four.



Otez la vis

Eclairage du four

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 40 W.

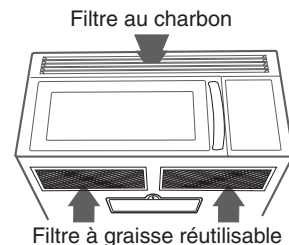
1. Pour remplacer l'ampoule du four, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Enlevez la grille supérieure en ôtant les deux vis (à l'avant du boîtier extérieur. Reportez-vous à la page 64 pour enlever le filtre à charbon) qui la maintiennent en place.
3. Retirez ensuite la vis située au-dessus de la porte près du centre du four ; cette vis assure la fixation du caisson d'éclairage. Retirez le caisson et l'ampoule.
4. Insérez une nouvelle ampoule. Remettez le caisson d'éclairage en place et revissez-le.
5. Remplacez la grille supérieure et les deux vis. Branchez le cordon d'alimentation au four.



Fonction d'évacuation

Ventilateur

- Le ventilateur d'évacuation comporte deux filtres à graisse métalliques réutilisables.
- Un filtre à charbon peut être utilisé pour évacuer la fumée et les odeurs si le ventilateur n'est pas relié à l'extérieur.



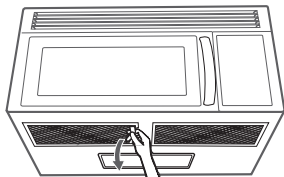
Filtres à graisse réutilisables

- Les filtres métalliques piègent la graisse qui s'échappe des aliments dans la zone de cuisson. Ils empêchent également que des aliments enflammés sur la zone de cuisson n'endommagent l'intérieur du four.
- C'est la raison pour laquelle, les filtres doivent TOUJOURS être en place lorsque le ventilateur fonctionne. Les filtres à graisse doivent être nettoyés une fois par mois ou au besoin.

Démontage et nettoyage des filtres

- **Pour l'enlever**, faites-le glisser vers la gauche à l'aide de l'onglet. Abaissez le filtre et sortez-le.
- **Pour nettoyer les filtres à graisse**, trempez-les et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du détergent.
- N'utilisez pas d'ammoniaque ni de produits à base d'ammoniaque car ils vont foncer le métal.
- Un léger brossage peut permettre d'enlever la saleté incrustée.
- Rincez, secouez et laissez sécher avant de remettre en place.
- **Pour replacer**, faites glisser les filtres dans la rainure à gauche de l'ouverture. Tirez vers le haut et vers la droite pour les remettre en place.

Annexe



Filter à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

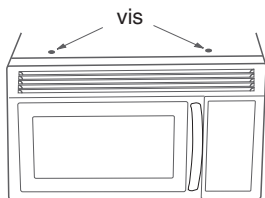
Si le four est installé contre un mur (ou dans un local) et qu'il n'est pas relié à l'extérieur, l'air circule au travers d'un filtre à charbon jetable qui permet de retenir la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou décoloré (généralement après 6 à 12 mois, en fonction de la fréquence d'utilisation).

Retrait du filtre à charbon

Pour enlever le filtre à charbon, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.

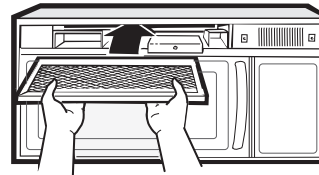
Enlevez la grille supérieure en ôtant les deux vis qui la maintiennent en place. Faites glisser le filtre vers l'avant du four et enlevez-le.



Retirez les 2 vis de la grille pour enlever la grille

Installation du filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre, enlevez les emballages en plastique et autres recouvrant le nouveau filtre.



Insérez le filtre dans l'ouverture supérieure du four comme indiqué. Il doit être placé à angle droit sur les deux onglets de support latéraux et en face de l'onglet arrière droit. Remplacez la grille et les trois vis.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions, appelez notre service d'assistance :

1-800-SAMSUNG

Specifications

Numéro du modèle	SMH7175
Cavité du four	1,7 pied cube
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Programmateur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1500 watts
Puissance restituée	1000 watts
Dimensions cavité (L X H X P)	53,02cm(20 ⁷ / ₈ po) X 26,11cm(10 ⁹ / ₃₂ po) X 35,64cm(14 ¹ / ₃₂ po)
Dimensions extérieures (L X H X P)	75,88cm(29 ⁷ / ₈ po) X 40,48cm(15 ¹⁵ / ₁₆ po) X 38,97cm(15 ¹¹ / ₃₂ po)
Dimensions de transport (L X H X P)	84,77cm(33 ³ / ₈ po) X 50,64cm(19 ¹⁵ / ₁₆ po) X 49,29cm(19 ¹³ / ₃₂ po)
Poids net/brut	26,4 kg/29,2 kg

Numéro du modèle	SMH7178
Cavité du four	1,7 pied cube
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Programmateur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1500 watts
Puissance restituée	1000 watts
Dimensions cavité (L X H X P)	53,02cm(20 ⁷ / ₈ po) X 26,11cm(10 ⁹ / ₃₂ po) X 35,64cm(14 ¹ / ₃₂ po)
Dimensions extérieures (L X H X P)	75,88cm(29 ⁷ / ₈ po) X 40,48cm(15 ¹⁵ / ₁₆ po) X 41,03cm(16 ⁵ / ₃₂ po)
Dimensions de transport (L X H X P)	84,77cm(33 ³ / ₈ po) X 50,64cm(19 ¹⁵ / ₁₆ po) X 49,29cm(19 ¹³ / ₃₂ po)
Poids net/brut	26,4 kg/29,2 kg

Garantie

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG À HOTTE INTÉGRÉE

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par CAMCO et livré neuf, dans son emballage d'origine à l'acheteur primitif, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication relatif aux matériaux et à la qualité d'exécution pour une période de garantie limitée de :

un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre et de dix (10) ans pour les pièces du magnétron

Cette garantie limitée débute à la date originale d'achat. Elle ne s'applique uniquement qu'aux produits achetés et utilisés au Canada. Pour bénéficier du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin de déterminer le problème et de connaître les procédures de maintenance. Le service de garantie ne peut être réalisé que par un centre de service agréé SAMSUNG. La facture d'achat datée originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service agréé SAMSUNG.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, selon sa convenance, et gratuitement comme stipulé ci-après, avec des pièces ou produits neufs ou reconditionnés, s'il s'avère défectueux au cours de la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Tous les produits ou pièces remplacés deviennent la propriété de SAMSUNG et doivent être renvoyés à SAMSUNG. Les pièces de rechange et les produits sont couverts pour la période restante de garantie ou quatre-vingt-dix (90) jours, si la période de garantie est inférieure à 90 jours.

Le service de réparation à domicile sera assuré pendant la période d'effectivité de la garantie sujette à disponibilité sur le territoire du Canada. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible dans toutes les zones. Pour bénéficier du service de réparation à domicile, le produit doit se trouver dans un endroit dégagé et accessible au personnel de réparation. Si le service de réparation à domicile ne peut pas être effectué, il peut s'avérer nécessaire de déplacer, réparer ou renvoyer le produit. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa convenance, d'effectuer un transport aller et retour à un centre de service agréé SAMSUNG. Dans le cas contraire, le transport aller et retour au centre de service agréé SAMSUNG est à la charge de l'acheteur.

La garantie limitée couvre les vices de fabrication relatifs aux matériaux et à la qualité d'exécution survenus dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale du produit et ne s'applique pas aux causes suivantes, comprenant, mais ne se limitant pas à : dégâts survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation ; applications et utilisations incorrectes du produit ; produits ou numéros de série altérés ; dégât esthétique ou finition extérieure ; accidents, abus, négligence ; dégâts occasionnés par le feu, l'eau, la foudre ou toute autre catastrophe naturelle ; l'utilisation de produits, d'équipements, de systèmes, d'utilitaires, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câble externe ou de connecteurs non fournis ou non agréés SAMSUNG qui endommagent le produit ou entraînent des problèmes de maintenance ; une tension de ligne extérieure incorrecte, des variations ou des augmentations ; réglages opérés par le client et le non respect d'instructions d'utilisation ou d'instructions de nettoyage, d'entretien et environnementales reprises et imposées dans le manuel d'instruction ; problèmes causés par des nuisibles et par une surchauffe ou une cuisson trop importante ; le plateau en verre ou le plateau tournant ; une puissance de magnétron réduite due à l'usure naturelle. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur du produit.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES REPRISES ET
• ENUMEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE, INCLUANT,
• MAIS NE SE LIMITANT PAS A, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION
• OU D'APTITUDE POUR UNE UTILISATION PARTICULIERE, NE DOIT S'APPLIQUER APRES
• L'EXPIRATION DE LA PERIODE DE GARANTIE EXPRESSE CITEE CI-DESSUS ET AUCUNE
• AUTRE GARANTIE EXPRESSE DELIVREE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU
• COMPAGNIE CONCERNANT CE PRODUIT NE PEUT S'APPLIQUER A SAMSUNG. SAMSUNG
• NE PEUT ETRE TENU RESPONSABLE D'UNE PERTE DE REVENUS OU DE BENEFICES, D'UN
• DEFAUT DE REALISATION D'ECONOMIES OU D'AUTRES GAINS, OU D'AUTRES DEGATS
• SUBSEQUENTS, ACCIDENTELS OU SPECIFIQUES RESULTANT D'UNE BONNE OU MAUVAISE
• UTILISATION DU PRODUIT OU D'UNE INCAPACITE A L'UTILISER, EN DEPIT DE LA THEORIE
• JURIDIQUE SUR LAQUELLE SE BASE LA PLAINTTE, MEME SI SAMSUNG A ETE AVERTI DE LA
• POSSIBILITE DE TELS DEGATS. TOUTE RECUPERATION DE QUELQUE TYPE QUE CE SOIT
• CONTRE SAMSUNG NE PEUT DEPASSER LE MONTANT D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR
• SAMSUNG AYANT CAUSE LE PRESUME DEGAT. SANS LIMITATION DE CE QUI PRECEDE,
• L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITES POUR LA PERTE, LE
• DEGAT OU LE PREJUDICE OCCASIONNE A L'ACHETEUR ET AUX BIENS DE L'ACHETEUR
• ET A DES TIERS ET A LEURS BIENS, ET DECOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE
• UTILISATION OU DE L'INCAPACITE A UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG NON
• CAUSE DIRECTEMENT PAR LA NEGLIGENCE DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITEE NE
• PEUT S'ETENDRE A PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR PRIMITIF DE CE PRODUIT, EST
• NON TRANSFERABLE ET CONSTITUE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

• Certains états n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, ou l'exclusion ou la
• limitation des dommages accidentels ou indirects. Dans un tel cas, les limitations ou exclusions
• reprises ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous octroie des droits
• spécifiques reconnus par la loi, ainsi que d'autres variant d'un état à un autre.
• Pour entrer en relation avec le service garantie, contactez CAMCO à :

1-800-SAMSUNG

www.samsung.ca

Aide-mémoire

Fonction	Fonctionnement
Réglage de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur CLOCK (HORLOGE).2. Appuyez sur CLOCK (HORLOGE) pour sélectionner AM ou PM.3. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle.4. Appuyez sur CLOCK (HORLOGE) à nouveau.
Cuisson en une seule fois	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson.2. Réglez la puissance ou maintenez-la sur High (Elevée).3. Appuyez sur START (DEPART).
Cuisson Une minute +	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez une fois sur le bouton ONE MINUTE + (UNE MINUTE +) pour chaque minute de cuisson.2. Le temps s'affiche et le four démarre automatiquement.
Puissance décongélation	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur le bouton POWER/AUTO DEFROST (MARCHE/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE).2. Saisissez le poids des aliments en appuyant plusieurs fois sur le bouton POWER/AUTO DEFROST (MARCHE/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) ou en utilisant le pavé numérique.3. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Appuyez sur START (DEPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
Réglage du temps de cuisson et de la puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson.2. Pour régler la puissance sur une autre valeur que HIGH (ELEVÉE), appuyez sur POWER LEVEL (PUISSANCE) et utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance souhaitée.3. Appuyez sur le bouton START (DEPART) pour démarrer la cuisson.
Boutons Cuisson par capteur	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur le bouton correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : POTATO (POMME DE TERRE)).2. L'aliment choisi s'affiche à l'écran et le four démarre automatiquement.
Réchauffage par capteur	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur le bouton SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR).2. Le message REHEAT (RECHAUFFAGE) s'affiche et le four démarre automatiquement.
Assistant, Menus enfants, Snack	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez plusieurs fois sur les boutons HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR (ASSISTANT, MENUS ENFANTS, SNACK) pour sélectionner le type de plat à réchauffer.2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyez sur la touche numérique correspondante.3. Appuyez sur le bouton START (DEPART) pour démarrer la cuisson.







Samsung Electronics Canada Inc.
55 Standish Court
Mississauga, Ontario
Canada, L5R 4B2