

SAMSUNG

Four à micro-ondes

Guide de l'utilisateur

SMH4150



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 celle-ci ne soit pas endommagée soit
 - 1) que la porte soit pliée ou bossée
 - 2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et
 - 3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.
- (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 un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions sécuritaires de base devraient être suivies telles que:

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 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Les oeufs, 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 manuel. 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 lorsqu'utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Sécurité

Remarques de sécurité importantes (suite)

- Seul un personnel de service 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 cet appareil.
- Ne pas placer 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 causer des dégâts de peinture et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- 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.
 - (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. Prenez-les 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.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un réchaud ou d'un autre appareil de cuisson.
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger au-dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Ce four a été conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 76,2 cm (30 po). Il peut être installé au-dessus de cuisinières électriques et à gaz.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Règles de sécurité

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 prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise et 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 certains que l'appareil est correctement mis à la terre.



AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Ce four doit être branché à un circuit électrique dédié de 20 A ou plus.

VENTILATEUR DE HOTTE

Le ventilateur est mis en marche automatiquement dans certaines conditions (voir page 8). 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.

- En cas de feu dans une casserole sur la surface de cuisson de la cuisinière placée sous le four, couvrez complètement la

casserole à l'aide du couvercle, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau.

- Nettoyez soigneusement les filtres du ventilateur. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs comme les nettoyeurs pour le four car ils peuvent endommager les filtres.
- Ne préparez pas d'aliments flambés sur la cuisinière lorsque le ventilateur du micro-ondes fonctionne.
- Ne laissez pas cuire des aliments à haute température sur la cuisinière sans surveillance. Les bouillonnements peuvent causer de la fumée et des débordements de matières grasses qui risquent de s'enflammer et de se répandre si le ventilateur du four est en marche. Pour minimiser le fonctionnement automatique du ventilateur, servez-vous d'ustensiles de cuisine de taille appropriée et utilisez la puissance maximale des éléments de cuisson de la cuisinière uniquement lorsque c'est nécessaire.

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 RENSERSE LORSQUE LE CONTENANT EST PERTURBÉ OU LORSQU'ON INSÈRE UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire les risques de blessures :

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

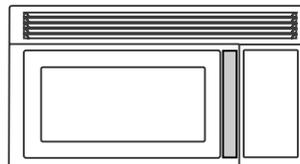
Contenu

Sécurité	2
Contenu	5
Votre nouveau four à micro-ondes	5
Vérification des pièces	5
Garantie et informations sur le service	6
Mise en place du four à micro-ondes	6
Touches du tableau de commande	7
Mode d'emploi	8
Mise en marche et sélection de l'horloge	8
Touche Kitchen Timer	8
Touche One Minute+	8
Touche Pause/Cancel (Pause/Annulation)	8
Utilisation de la lampe	8
Utilisation du ventilateur	8
Touches de cuisson instantanée	9
Réchauffage automatique	10
Touche Auto Defrost	11
Touche Handy Helper (Aide Pratique)	11
Touche Kids Meal (Repas Enfants)	12
Touche Snack Bar	12
Réglage du temps de cuisson et de la puissance	13
Touches More/Less (plus/moins)	13
Instructions pour la Cuisson	14
Les Ustensiles de Cuisson	14
Essais des Ustensiles	14
Techniques de Cuisson	15
Conseils Pratiques	15
Guide de cuisson	16
Recettes	19
Annexe	21
Dépannage	21
Entretien et nettoyage	21
Nettoyage des surfaces extérieures	22
Remplacement des ampoules	22
Évacuation	23
Fiche technique	24
Garantie	25
Guía Rápida	26
Aide-mémoire Rapide	26

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des pièces

Déballiez votre four à micro-ondes et vérifiez si toutes les pièces illustrées ci-dessous sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, contactez le marchand.



Four à micro-ondes



Plateau de verre
(DE74-20016A)



Anneau-guide
(DE92-90495A)



Carte d'enregistrement
(6801-001307)



gabarit pour
armoire du haut
(DE68-01682A)



instructions
d'installation
(DE68-00357B)



Guide de
l'utilisateur
(DE68-00356F)



gabarit pour
mur arrière
(DE68-02230A)



trousse de
quincaillerie
(DE92-90505D)



filtres à graisse
(DE63-30011A)

Votre nouveau four à micro-ondes

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.

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.

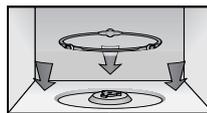
Pour obtenir de l'assistance ou connaître l'emplacement du centre de service de votre région, composez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou allez en ligne à WWW.SAMSUNG.CA

Mise en place du four à micro-ondes

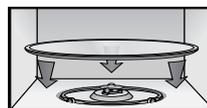
- 1 Branchez la fiche dans une prise électrique mise à la terre. Dès que le four est branché, le message ci-après apparaît à l'afficheur :



- 2 Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée.
- 3 Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.
- 4 Placez l'anneau-guide dans son réceptacle au centre du four.

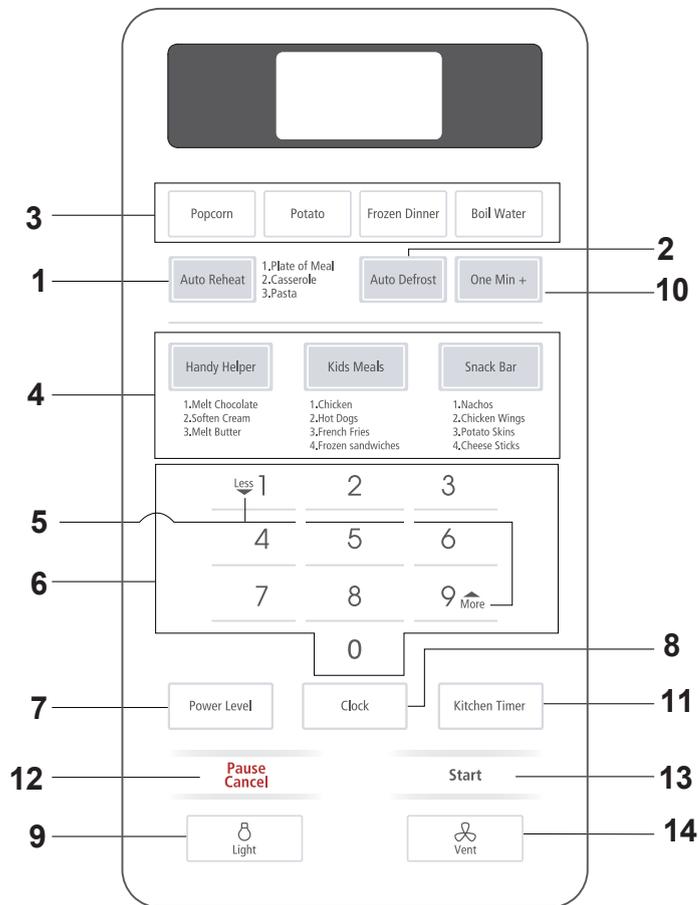


- 5 Posez le plateau de verre au centre de l'anneau-guide.



Votre nouveau four à micro-ondes

Touches du tableau de commande



- 1. Auto Reheat** p.10
Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
- 2. Auto Defrost** p.11
Pour entrer le poids des aliments à décongeler.
- 3. Touches de cuisson instantanée** p.9
Réglages préprogrammés pour faire cuire des aliments courants.
- 4. Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar** p.11
Pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
- 5. More et Less** p.13
Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
- 6. Touches numériques**
Pour sélectionner le temps de cuisson et une puissance autre que élevée.
- 7. Power Level** p.13
Pour sélectionner une puissance autre que élevée.
- 8. Clock** p.8
Pour régler l'horloge.
- 9. Touche Light On/Off** p.8
- 10. One Minute +** p.8
Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson à puissance élevée.
- 11. Kitchen Timer** p.8
Pour programmer la minuterie.
- 12. Pause/Cancel** p.8
Appuyez sur cette touche pour interrompre la cuisson ou pour corriger une erreur.
- 13. Start**
Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
- 14. Touche Vent Fan On/Off** p.8

Mode d'emploi

Mise en marche et sélection de l'horloge

Lorsque vous branchez le four ou après une panne de courant, le message apparaît après dix secondes.

- 1 Appuyez sur **Clock**.
- 2 Entrez l'heure à l'aide des touches numériques. Vous devez appuyer sur un minimum de trois touches pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5 heures, entrez 5-0-0. Le message suivant apparaît : **500**
- 3 Appuyez de nouveau sur **Clock**. Le signe : apparaît pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de panne de courant, vous devrez régler l'horloge de nouveau.

*Pour afficher l'heure pendant la cuisson, appuyez sur **Clock**.*

Touche Kitchen Timer

- 1 Utilisez les touches **numériques** pour entrer le temps de cuisson voulu.
- 2 Appuyez sur **Kitchen Timer**.
- 3 Appuyez sur **début**.
- 4 L'afficheur fait le compte à rebours et le four émet une tonalité quand la durée est écoulée.

Touche One Minute+

Cette touche est pratique pour réchauffer les aliments à haute puissance par tranches d'une minute.

- 1 Appuyez une fois sur **One Minute+** pour chaque minute de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur la touche pour 2 minutes de cuisson. La durée s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

*Vous pouvez ajouter des minutes pendant la cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur **One Minute+**.*

Touche Pause/Cancel (Pause/Annulation)

La touche **Pause/Cancel** permet d'annuler les dernières instructions entrées et d'interrompre la cuisson pour pouvoir vérifier les aliments.

- Pour faire une pause pendant la cuisson, appuyez sur **Pause/Cancel**. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur **Start**.
- Pour annuler la cuisson et les instructions puis réafficher l'heure, appuyez deux fois sur **Pause/Cancel**.
- Pour annuler les dernières instructions entrées, appuyez sur **Pause/Cancel**, puis entrez les instructions de nouveau.
- Pour annuler le réglage de minuterie, appuyez sur **Pause/Cancel**.

Utilisation de la lampe

Appuyez sur **Light On / Off** pour allumer ou éteindre la lumière.

Utilisation du ventilateur

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur lors de la cuisson.

Appuyez sur la touche **Vent** pour **On / Off** pour mettre en marche ou éteindre le ventilateur de la hotte.

Remarque

Le ventilateur protège le micro-ondes d'une chaleur excessive provenant de la surface de cuisson. Il fonctionne automatiquement à vitesse lente s'il détecte trop de chaleur.

Si vous avez allumé le ventilateur, il se peut que vous ne puissiez pas l'arrêter. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les composants internes sont refroidis. Il peut rester allumer pendant 30 minutes ou plus après que les commandes de la surface de cuisson et du micro-ondes soient arrêtées.

Mode d'emploi

Touches de cuisson instantanée

- 1** Appuyez sur la touche de **cuisson instantanée** qui correspond à l'aliment que vous faites cuire (par exemple, **Popcorn**). L'afficheur indique la première taille de portion. ("ENTER" et "QTY." clignotent)



- 2** Appuyez encore sur cette touche pour choisir la portion désirée. L'afficheur indique toutes les portions disponibles. Une fois la portion sélectionnée, la cuisson commence automatiquement.

*Si vous ne désirez pas lire toutes les options du menu, appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.*

Le four émet une tonalité lorsque la cuisson est terminée, puis chaque minute subséquente jusqu'à l'ouverture de la porte.

Guide de cuisson instantanée

Option	Quantité	Remarques
Popcorn (Maïs Soufflé)	Beurre (3.5 onces), Léger (3.0 à 3.5 onces)	<ul style="list-style-type: none">Utilisez un sac de maïs soufflé pour micro-ondes. Cuire un sac à la fois.Faites attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.
Potato (Pomme de Terre)	1 ch, 2 ch 3 ch, 4 ch 5 ch, 6 ch	<ul style="list-style-type: none">Piquez chaque pomme de terre à plusieurs reprises avec une fourchette.Disposez-les en forme d'étoile sur le plateau tournant.Retirez les pommes de terre du four, enveloppez-les dans l'aluminium et laissez-les reposer de 3 à 5 min.
Frozen Dinner (Repas congelé)	8 à 10 onces 10 à 12 onces 12 à 14 onces	<ul style="list-style-type: none">Retirez le repas de l'emballage et suivez les instructions de l'emballage.Laissez reposer de 1 à 3 minutes.
Faites bouillir de l'eau	½ tasse 1 tasse 2 tasses	<ul style="list-style-type: none">Mesurez le liquide : versez-le dans un récipient allant au micro-ondes et qui est 2 fois plus grand que la quantité de liquide. Par exemple : Pour 1 tasse de liquide, utilisez un plat qui contient le double.Remuez bien avant et après la cuisson pour éviter l'ébullition.

Mode d'emploi

Réchauffage automatique

Pour réchauffer les aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions.

- 1 Appuyez sur **Auto Reheat** plusieurs fois pour sélectionner le type de plat voulu. La portion initiale de chaque plat est une portion. L'afficheur indique



Vous pouvez choisir jusqu'à quatre portions pour les plats mijotés et la soupe. Seule une portion est offerte pour une assiette-repas.

- 2 Utilisez les **touches numériques** pour ajouter des portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur 3 (consultez le Guide de réchauffage, à droite).**

L'afficheur indique le nombre de portions choisies :



- 3 Appuyez sur **Start**. Le message suivant apparaît temps de cuisson.

Guide de réchauffage automatique

Option	Quantité	Remarques
Plate of food (Assiette de nourriture)	1 portion	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez que des aliments précuits ou réfrigérés.• Couvrez l'assiette avec une pellicule plastique ou un papier ciré perforé.• Contenu<ul style="list-style-type: none">- 3 à 4 onces de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 onces pour les morceaux avec os)- ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)- ½ tasse de légumes (3 à 4 onces.)
Casserole (Mets en cocotte)	1 à 4 portions (portions de 8 onces)	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez que des aliments réfrigérés.
Pasta Reheat (Réchauffer des pâtes)	1 à 4 portions (portions de 8 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Couvrez avec une pellicule plastique perforée.• Bien remuer avant de servir.

Mode d'emploi

Touche Auto Defrost

Pour décongeler des aliments, il suffit d'entrer le poids de l'aliment et le four détermine automatiquement la durée de décongélation, la puissance de cuisson et le temps d'attente.

1 Appuyez sur **Auto Defrost**.

L'afficheur indique **0.5 LB** (ou 0.2 Kg si vous avez choisi les kilos comme unité de mesure). ("ENTER" et "Lbs." clignotent).



2 Pour entrer le poids du plat, appuyez sur **Auto Defrost** une fois par tranche de 0.5 lb, jusqu'à concurrence de 6.0 lb. (La touche Auto Defrost augmente le poids de 0,2 kg jusqu'à 2,6 kg si vous utilisez le système de mesures métriques). Vous pouvez aussi entrer le poids directement avec les touches numériques. Le four calcule la durée de décongélation et se met en marche automatiquement.

Deux fois pendant la décongélation, le four émet une tonalité et l'afficheur indique RETOURNEZ ALIMENTS.

3 Appuyez sur la touche **Pause/Cancel**, ouvrez la porte et retournez les aliments.

4 Fermez la porte et appuyez sur **Start** pour poursuivre la décongélation.

Remarque :Après l'affichage du message RETOURNEZ ALIMENTS, la décongélation se poursuit même si vous ne retournez pas les aliments.

- **Consultez le guide de décongélation automatique, page 18.**

Touche Handy Helper (Aide Pratique)

1 Appuyez sur la touche **Handy Helper**. L'afficheur indique "A-1". (code de article)

Appuyez plusieurs fois sur **Handy Helper** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Handy Helper** ci-dessous).

2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée Seule la touche **1** (une portion) peut être utilisée avec les options Melt Chocolate (fondre du chocolat) et Soften Cream Cheese (ramollir du fromage à la crème. Reportez-vous au **Tableau Handy Helper** ci-après pour les quantités).

3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Handy Helper

Option	Code	Quantité	Remarques
Melt Chocolate (fondre du chocolat)	A-1	2 carrés ou 1 tasse de chips	Placez les grains ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Bien remuer lorsque le four émet la tonalité de mi-temps, puis poursuivre la cuisson.
Soften Cream Cheese (ramollir du fromage à la crème)	A-2	1 paquet (8 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Déballez le fromage, coupez-le en 2 et mettez-le dans un plat allant au micro-ondes.• Laissez reposer de 1 à 2 minutes.
Melt Butter (fondre du beurre)	A-3	1 bâtonnet (¼ livre) 2 bâtonnets (½ livre)	<ul style="list-style-type: none">• Déballez le beurre et coupez-le en deux.• Placez le beurre dans un plat allant au micro-ondes et couvrez-le de papier ciré.• Laissez reposer de 1 à 2 minutes, puis remuer.

Mode d'emploi

Touche Kids Meal (Repas Enfants)

- 1 Appuyez sur **Kids Meal**.
L'afficheur indique "A-1". (code de article)
Appuyez plusieurs fois sur **Kids Meal** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Kids Meal** ci-dessous).
- 2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée (reportez-vous au **Tableau Kids Meal** ci-après pour les portions).
- 3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Kids Meal

Option	Code	Quantité	Remarques
Chicken Nuggets (morceaux de poulet)	A-1	4 à 5 onces 6 à 7 onces	<ul style="list-style-type: none">• Disposez les morceaux en étoile et placez une feuille d'essuie-tout sur le plat.• Cuire sans couvrir. Laissez reposer une minute avant de servir.
Hot Dogs	A-2	2 ch 4 ch	<ul style="list-style-type: none">• Piquez les saucisses et mettez-les dans un plat. Lorsque le four émet la tonalité, ajoutez les pains et poursuivez la cuisson.
French Fries (frites)	A-3	4 à 5 onces 6 à 7 onces	<ul style="list-style-type: none">• Mettez 2 feuilles d'essuie-tout dans un plat allant au micro-ondes et disposez-y les frites en une seule couche.• Lorsque les frites sont prêtes, utilisez d'autres feuilles d'essuie-tout pour absorber l'huile.
Frozen Sandwiches (sandwichs congelés)	A-4	1 ch 2 ch	<ul style="list-style-type: none">• Placez le sandwich dans le capteur de micro-ondes (fourni avec le four) puis dans un plat.

Remarques :

Saucisses – Pour une texture optimale, ajoutez les pains dans le four après la tonalité.

Touche Snack Bar

- 1 Appuyez sur **Snack Bar**.
L'afficheur indique "A-1". (code de article)
Appuyez plusieurs fois sur **Snack Bar** pour choisir l'option voulue (reportez-vous au **Tableau Snack Bar** ci-dessous).
- 2 Appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner la portion désirée. Seule la touche **1** (portion) peut être utilisée pour des nachos (reportez-vous au **Tableau Snack Bar** ci-après pour les portions).
- 3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Tableau Snack Bar

Option	Code	Quantité	Remarques
Nachos	A-1	1 portion	<ul style="list-style-type: none">• Disposez les tortillas sur un plat en une seule couche.• Saupoudrez uniformément avec du fromage râpé.• Ingrédients :<ul style="list-style-type: none">- 2 tasses de tortillas- 1/3 de tasse de fromage râpé
Chicken Wings (Ailes de poulet)	A-2	5 à 6 onces 7 à 8 onces	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des ailes de poulet précuites sortant du réfrigérateur.• Disposez les ailes en étoile et couvrez-les de papier ciré.
Potato Skins (pelures de pommes de terre frites)	A-3	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	<ul style="list-style-type: none">• Coupez la pomme de terre cuite en 4 pointes égales. Enlevez la chair en laissant environ ¼ po de pelure.• Disposez les pelures en étoile dans un plat.• Saupoudrez de morceaux de bacon, d'oignons et de fromage. Cuire sans couvrir.
Cheese Sticks (Bâtonnets de fromage)	A-4	5 à 6 pcs 7 à 10 pcs	<ul style="list-style-type: none">• Disposez les bâtonnets en étoile dans un plat.• Cuire sans couvrir.

Mode d'emploi

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

Le four permet de régler jusqu'à deux étapes de cuisson ayant chacune une durée et une puissance distinctes. Les niveaux de puissance possible vont de Faible (1) à Haut (0).

Cuisson à une étape

Pour la cuisson à une étape, il suffit de régler le temps de cuisson. La puissance est réglée automatiquement à Haut. Pour choisir une autre puissance, utilisez la touche **Power Level**.

- 1 Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques**. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes, 99 secondes. Pour régler une durée supérieure à une minute, entrez aussi les secondes.

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

- 2 Si vous désirez un niveau de puissance autre que Haut, appuyez sur **Power Level**, puis entrez la puissance voulue à l'aide des touches numériques.

Niveaux de puissance :

1 = PL : 10 (Chaud)	6 = PL : 60 (Mijoter)
2 = PL : 20 (Bas)	7 = PL : 70 (Moyen-haut)
3 = PL : 30 (Décongélation)	8 = PL : 80 (Réchauffage)
4 = PL : 40 (Moyen-bas)	9 = PL : 90 (Sauté)
5 = PL : 50 (Moyen)	0 = PL : Hi (Haut)

- 3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson. Pour changer la puissance, appuyez sur **Pause/Cancel** avant d'appuyer sur **Start** et entrez de nouveau tous les paramètres.

Certaines recettes exigent plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Votre four à micro-ondes vous permet de programmer plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson à plusieurs étapes

- 1 Suivez les étapes 1 et 2 sous Cuisson à une étape, ci-contre.
*Si vous programmez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur **Power Level** avant de programmer la deuxième étape de cuisson.*
*Pour régler le niveau de puissance à Haut pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur **Power Level**.*
- 2 Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques**.
- 3 Appuyez sur **Power Level**, puis utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance de la deuxième étape.
- 4 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Touches More/Less (plus/moins)

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

Elles fonctionnent uniquement avec les modes **Auto Reheat**, **One minute+**, **Instant Cook (touches de cuisson instantanée)**, **Kitchen Timer**, **Handy Helper**, **Kids Meals**, **Snack Bar** et les modes de la section **Sensor Cooking**. Vous pouvez utiliser les touches More et Less uniquement si vous avez commencé la cuisson avec l'un de ces modes.

- 1 Pour AJOUTER du temps à un mode de cuisson automatique, appuyez sur **More** (touche 9).
- 2 Pour RÉDUIRE le temps d'un mode de cuisson automatique, appuyez sur **Less** (touche 1).

Instructions pour la Cuisson

Les Ustensiles de Cuisson

Usages Recommandés

- **Plats et bols en verre ou en verre-céramique** — À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats à gratiner pour micro-ondes** — Pour gratiner la surface de petits plats tels que biftecks, côtelettes ou crêpes. Suivre les instructions fournies par le fournisseur de ces plats à gratiner.
- **Enveloppes de plastique pour micro-ondes** — Ces enveloppes servent à retenir la vapeur. On doit les ouvrir un peu pour laisser s'échapper un peu de vapeur et éviter de les placer directement sur les aliments.
- **Papiers cirés** — On peut s'en servir pour couvrir les aliments et prévenir les éclaboussures.
- **Serviettes de papier** — Ne servent à couvrir que pour de courtes périodes; elles absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. Ne pas utiliser des serviettes faites de matériel recyclé; elles pourraient contenir du métal et prendre feu.
- **Assiettes et tasses de papier** — Ne servent que pour de courtes périodes de cuisson à basse température. Ne pas utiliser de matériel recyclé, il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres** — N'utiliser que les thermomètres pour "usage micro-ondes", et suivre les instructions du fabricant. Vérifier les aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés qu'une fois les aliments sortis du four.

Utilisation Limitée

- **Utilisation D'aluminium** — N'utiliser que d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les surfaces exposées de vos aliments à une trop forte cuisson. Cependant soyez prudent et n'utiliser pas trop de papier d'aluminium ce qui pourrait endommager votre four.
- **Céramique, porcelaine et grès** — N'utilisez des contenants faits de ces matériaux que s'ils sont marqués d'un sceau garantissant leur capacité à être utilisés dans un four à micro-ondes. S'ils ne sont pas marqués, vous devez alors les essayer pour vous assurer qu'ils sont adéquats et sécuritaires. Ne jamais utiliser un plat comportant un rebord de métal.
- **Plastique** — N'utiliser que des contenants de plastique marqués du sceau "adéquat pour usage micro-ondes". Les contenants non marqués peuvent fondre.
- **Paille, osier et bois** — N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que pour de courtes périodes de cuisson car ils pourraient prendre feu.

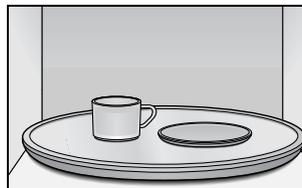
Ne sont pas Recommandés

- **Les pots et les bouteilles en verre** — Le verre standard est trop mince pour être utilisé dans le micro-ondes car il peut se briser
- **Les sacs de papier** — Les sacs de papier peuvent prendre feu, sauf les sacs de maïs soufflé qui sont conçus pour l'usage du micro-ondes.
- **Les assiettes et les tasses de plastique moussé** — Ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus nocifs pour la santé sur les aliments.
- **Les contenants de plastique** — Certains contenants tels ceux de margarine peuvent fondre au micro-ondes.
- **Les ustensiles de métal** — Ceux-ci peuvent endommager votre four. Enlever tout métal avant de mettre dans le four.

Essais des Ustensiles

Pour vérifier la possibilité d'utiliser un plat dans le four à micro-ondes, effectuer le test suivant:

- 1 Remplir une tasse d'eau et placer la à l'intérieur de votre four à côté du plat mis à l'essai



- 2 Appuyer la touche "One Minute+" une fois pour la réchauffer une minute à haute température.

L'eau doit être tiède et le plat en essai doit être froid. Si le plat devient tiède, c'est qu'il absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

Instructions pour la Cuisson

Techniques de Cuisson

Mélange

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

Disposition

Disposer les aliments de forme irrégulières, tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes, de sorte que les parties les plus épaisses soient à l'extérieur de la plaque tournante où ils recevront plus d'énergie. Pour éviter toute cuisson exagérée, placer les parties délicates ou minces au centre de la plaque tournante.

Protection

Protéger vos aliments avec d'étroites bandes de papier d'aluminium pour prévenir une cuisson exagérée. Les surfaces à protéger sont: les bouts des ailes de volaille, les coins des plats de forme carrée. N'utiliser que de petites quantités de papier d'aluminium, de grandes quantités pourraient endommager votre four.

Retourner les Aliments

Retourner vos aliemtns à la mi-temps de leur cuisson afin de bien exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les larges pièces comme les rôtis.

Repos

Les aliments cuits au micro-ondes accumulent une chaleur interne qui continue leur cuisson de quelques minutes après l'arrêt du four. Il faut donc laisser reposer les aliments afin de compléter leur cuisson, surtout s'il s'agit de rôtis ou de légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson à l'intérieur sans que leur extérieur ne soit brûlé. Tous les liquides tels que les soupes ou les breuvages chauds doivent être remués ou brassés à leur sortie du four. Laisser reposer quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés, brasser les bien et vérifier la température avant de les servir.

Humidifier

L'énergie micro-ondes à tendance à se concentrer autour des molécules d'eau. Les aliments dont le taux d'humidité n'est pas également réparti doivent être couverts ou laissés à reposer afin de permettre à la chaleur de se disperser également. Ajouter un peu d'eau aux aliments secs pour aider la cuisson.

Conseils Pratiques

- Les aliments denses tels que les pommes de terre prennent plus de temps à se réchauffer que les aliments légers. Les aliments à texture délicate doivent être réchauffés à basse température afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type de contenants utilisés influencent le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utiliser le temps de cuisson minimum et vérifier souvent au cours de la cuisson afin d'éviter de brûler le plat.
- Les aliments offrant une surface étanche tels que les pommes de terre, les oeufs ou les hot dogs, doivent être piqués pour éviter qu'ils n'éclatent sous l'effet de la vapeur intérieure.
- La friture à l'aide d'huile à cuisson ou de gras n'est pas recommandée. Le gras et l'huile peuvent bouillir soudainement et causer des brûlures graves.
- Certains ingrédients se réchauffent plus vite que d'autres. Par exemple la gelée à l'intérieur des beignets sera plus chaude que la pâte. Bien se souvenir de ceci pour éviter de se brûler.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du micro-ondes, car le procédé de chauffage au micro-ondes ne peut garantir la destruction complète de toutes les bactéries nuisibles.
- Bien que l'énergie micro-ondes ne réchauffe pas les contenants, la chaleur de ceux-ci peut très bien se communiquer aux contenants. Il est donc fortement recommandé d'utiliser des mitaines pour manipuler les plats à leur sortie du four et de bien instruire les enfants de faire de même.

Instructions pour la Cuisson

Guide de cuisson

Guide de cuisson au micro-ondes pour la viande

- Déposez la viande sur une grille à rôtir pour micro-ondes placée dans un plat allant au micro-ondes.
- Débutez la cuisson en plaçant la partie grasse de la viande vers le bas. Recouvrez de minces lanières de papier d'aluminium les os et les zones de viande maigre.
- Vérifiez la température de la viande à plusieurs endroits avant de débiter la cuisson en fonction du temps recommandé.
- Les températures ci-dessous sont celles que la viande doit atteindre au moment de son retrait du micro-ondes. Au repos, la température grimpera.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Rosbif Désossé Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 7 à 11 minutes la livre à 145 ° F – Saignant de 8 à 12 minutes la livre à 160 ° F – À point de 9 à 14 minutes la livre à 170 ° F – Bien cuit Puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis à moyen (5).	Placez le rôti sur une grille à rôtir, la partie grasse vers le bas. Couvrez de papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
Porc Avec ou sans os Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 11 à 15 minutes la livre à 170° F – Bien cuit Puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis à moyen (5).	Placez le rôti sur une grille à rôtir, la partie grasse vers le bas. Couvrez-le d'une pellicule de plastique que vous perforerez pour laisser s'échapper la vapeur. Tournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.

Guide de cuisson au micro-ondes pour la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Couvrez-la de papier ciré pour empêcher les éclaboussures.
- Recouvrez de papier d'aluminium la pointe des os, les zones de viande maigre ou celles qui cuisent trop rapidement.
- Vérifiez la température de la volaille à plusieurs endroits avant de débiter la cuisson selon le temps recommandé.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 livres	Temps de cuisson : de 6 à 9 minutes la livre à 180 °F Puissance : Moyen-haut (7).	Placez le poulet sur une grille à rôtir, la poitrine vers le bas. Couvrez de papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Le faire cuire jusqu'à ce que le jus qui en sort soit clair et que la viande près de l'os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 livres	Temps de cuisson : de 6 à 9 minutes la livre 180°F viande brune 170°F viande blanche Puissance: Moyen-haut (7).	Placez le poulet dans un plat, l'os vers le bas et les parties les plus charnues, vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Le faire cuire jusqu'à ce que le jus qui en sort soit clair et que la viande près de l'os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Instructions pour la Cuisson

Guide de cuisson du poisson au micro-ondes

- Cuissez le poisson jusqu'à ce qu'il se sépare facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.
- Utilisez un couvercle étanche pour faire cuire à la vapeur. Un papier ciré ou un essuie-tout ne produira pas autant de vapeur. Couvrez-le d'un papier ciré ou d'un essuie-tout pour diminuer la vapeur produite.
- Ne faites pas trop cuire le poisson; vérifiez-le au temps de cuisson minimum.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 6 à 10 min. / lb. Puissance : Moyen-haut (7).	Disposez les darnes sur la grille à rôtir avec la partie plus épaisse pointant vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et disposez de nouveau à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que la chair se détache facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 3 à 7 min. / lb. Puissance: Moyen-haut (7).	Disposez les filets dans un plat de cuisson, en plaçant les filets plus minces en dessous. Couvrir de papier ciré. Si le tout a plus d'un demi-pouce d'épaisseur, retournez et disposez de nouveau à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1.5 lbs	Temps de cuisson : 3 à 5 ½ min./lb. Puissance: Moyen-haut (7).	Disposez les crevettes dans un plat de cuisson sans qu'elles soient l'une par-dessus l'autre. Couvrez de papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et de couleur opaque. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des oeufs au micro-ondes

- Ne faites jamais cuire les œufs dans leur coquille et ne faites jamais réchauffer des œufs durs dans leur coquille, car ils peuvent exploser.
- Percez toujours les oeufs entiers pour les empêcher d'exploser.
- Ne faites pas trop cuire les oeufs, car ils deviennent durs lorsque trop cuits.

Guide de cuisson des légumes au micro-ondes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Souvent, il est inutile d'ajouter de l'eau. Si vous cuisez des légumes denses comme des pommes de terre, des carottes ou des haricots, ajoutez ¼ de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes en tranches, petits pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, les courges poivrées ou le maïs en épi, devraient être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront plus uniformément si vous les tournez à la mi-cuisson.
- Dans le cas des légumes comme les asperges et le brocoli, placez toujours les tiges au bord du plat et les pointes vers le centre.
- Pour la cuisson des légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule de plastique aérée allant au micro-ondes.
- Avant la cuisson, piquez à l'aide d'une fourchette (à plusieurs endroits) les légumes entiers et non pelés comme les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., pour éviter qu'ils explosent.
- Pour obtenir une cuisson plus uniforme, remuez ou disposez de nouveau les légumes entiers à la moitié du temps de cuisson.
- De façon générale, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long. (Le temps de repos fait référence au temps nécessaire pour que les gros aliments finissent de cuire après avoir été retirés du four.)

Instructions pour la Cuisson

Guide de décongélation automatique

- Suivez les instructions suivantes pour décongeler différents aliments.

Aliment	Quantité	Quantité	Façon de procéder
Rôti de boeuf, porc	2.5 à 6 lb		Commencez la cuisson en plaçant le côté gras en dessous. Après chaque étape, tournez la viande et protégez-les parties tièdes avec de minces bandes de papier d'aluminium. Après chaque étape, retournez l'aliment et protégez toute partie qui est tiède avec des bandes étroites de papier d'aluminium.
Steaks, côtelettes, poisson	0.5 à 3 lb		Après chaque étape, disposez les aliments de nouveau. S'il y a des parties tièdes ou dégelées, protégez les avec de minces bandes de papier d'aluminium. Enlevez toute partie presque décongelée. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 5 à 10 minutes. Si des parties sont tièdes ou décongelées, protégez-les avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Enlevez les parties qui sont presque décongelées. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0.5 à 3 lb		Après chaque étape, enlevez toutes les parties déjà décongelées. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 5 à 10 minutes. Laissez reposer à couvert sous l'aluminium de 5 à 10 minutes.

Aliment	Quantité	Façon de procéder
Poulet entier	2.5 à 6 lb	Enlevez les abattis avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation avec le côté poitrine en dessous. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties tièdes avec de minces bandes de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, ajoutez d'autres bandes d'aluminium sur les parties tièdes. Laissez reposer, recouvert de papier d'aluminium, de 30 à 60 minutes au réfrigérateur. Commencez la décongélation avec la poitrine tournée vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties qui sont tièdes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, faites de même avec les autres parties tièdes. Laissez reposer à couvert de 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0.5 à 3 lb	Après chaque étape, disposez de nouveau ou enlevez les morceaux de poulet qui sont presque décongelés. Laissez reposer de 10 à 20 minutes.

Notes :

Vérifiez les aliments quand le four sonne. Après la dernière étape, de petites parties peuvent être encore gelées; laissez-les reposer pour continuer la décongélation. Ne faites pas décongeler jusqu'à ce que toute la glace soit fondue. Après l'étape finale, de petites parties peuvent encore être glacées; laissez-les reposer pour poursuivre la décongélation. Ne pas décongeler tant que des cristaux de glace sont visibles. Protéger les rôtis et steaks avec de petits morceaux de papier d'aluminium empêche les bords de cuire avant que le centre soit décongelé. Utilisez des bandes minces, plates et molles de papier d'aluminium pour couvrir les côtés et les parties plus minces des aliments.

Instructions pour la Cuisson

Recettes

Ragoût de Boeuf à L'orge

- 1 ½ lbs de bœuf à ragoût en cube, coupez en morceaux de ½ po
- ½ tasse d'oignon haché
- 2 c. à table de farine tout usage
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de bœuf
- 2 carottes moyennes coupées en tranches de ½ po (environ 1 tasse)
- ½ tasse d'orge
- 1 feuille de laurier
- ¼ c. à thé de poivre
- 1 sac (9 à 10 on) de pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole de 2 L, mélanger le boeuf, les oignons, la farine et la sauce Worcester. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé. Remuer une fois encore.
2. Dans le bouillon de boeuf, mélanger les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 1 à 1½ heure, jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres. Remuer 2 à 3 fois.
3. Mélanger les pois. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.

Donne 6 portions.

Casserole de Brocoli et Fromage

- ¼ tasse de beurre ou margarine
- ¼ tasse d'oignon haché
- 1 ½ c. à table de farine
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de moutarde séchée
- 1/8 c. à thé de poivre
- 1 ½ tasses de lait
- ¼ tasse de piment rouge haché
- 8 on. (2 tasses) fromage cheddar, râpé
- 1 sac (9 à 10 on) brocoli haché surgelé, décongelé
- 4 tasses de pâte alimentaire cuite, en forme de spirale (8 on sec)

1. Dans une casserole de 2 L, faire revenir le beurre et les oignons à Haut (Hi) pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les oignons soient mous, mélanger une fois.
2. Ajouter de la farine, du sel, de la moutarde et du poivre. Bien mélanger. Cuire à Haut (Hi) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
3. Ajouter le poivron rouge. Cuire à Haut (Hi) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir et épaississe légèrement. Remuer 2 fois. Mélanger le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter le brocoli et les pâtes. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Mélanger une fois. Avant de servir mélanger encore.

Donne 6 portions.

Instructions pour la Cuisson

Salade de pommes de terre chaudes

2 lbs petites pommes de terre rouge, coupées en morceaux de ½ po

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

¼ tasse d'oignon haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé graines de céleri

1/8 c. à thé de poivre

2 ½ c. à table de vinaigre de cidre de pomme

1. Dans une casserole de 2 litres, mélanger les pommes de terre et 65 ml d'eau. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes); mélanger deux fois. Mettez les dans une passoire pour enlever l'eau et laisser reposer pour qu'elles refroidissent un peu.
2. Dans un bol de taille moyenne, cuire le bacon à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'il devienne croustillant (2½ à 3½ minutes); mélanger une fois. Déposer le bacon sur une serviette de papier. Gardez 15 ml du résidu.
3. Mélanger le résidu aux oignons. Recouvrir d'une feuille de plastique; retourner un coin pour laisser échapper la vapeur. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'ils soient tendres (1½ à 2½ minutes); mélanger une fois.
4. Mélanger le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition (30 à 40 secondes). Mélanger le vinaigre et 125 ml. d'eau. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition et léger épaissement (1 à 2 minutes) ; mélanger une fois. Ajouter le bacon à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien mélanger.

Donne 6 portions

Soupe aux fèves noires

1 tasse d'oignons hachés

1 gousse d'ail

2 boîtes (de 15 on) de haricots noirs, égouttés

1 boîte (14 à 16 on) de tomates en dés

1 boîte (13,75 à 14,5 on) de bouillon de poulet

1 boîte (7 à 8,5 on) de maïs

1 boîte (4 on) de Chili vert, haché

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

1. Déposer les oignons et l'ail dans une casserole de 3 L. Recouvrir avec un couvercle. Réchauffer à Haut (Hi) de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les oignons deviennent tendres.
2. Ajouter une boîte de fèves, écraser les fèves à l'aide d'une fourchette. Ajouter les autres ingrédients; bien mélanger.
3. Faire chauffer à Haut (Hi) pendant 10 minutes. Remuer. Réduire le degré de cuisson à Moyen(50) et cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.

Donne environ 2 litres.

Dépannage

Avant d'appeler un technicien, consultez cette section pour connaître les solutions aux problèmes courants.

Rien n'est affiché et le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- Si la prise est commandée par un interrupteur mural, assurez-vous que ce dernier a été actionné.
- Débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau.
- Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez tout fusible qui a grillé.
- Branchez un autre appareil sur la prise de courant; s'il ne fonctionne pas, communiquez avec un technicien qualifié pour faire réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise de courant.

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

- Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Vérifiez s'il n'y a pas de papier d'emballage ou un autre objet qui adhère au joint de la porte.
- Assurez-vous que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que la durée programmée ne soit écoulée.

- S'il y a eu une panne de courant, débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau. Après une panne de courant, l'afficheur indique . Remettez l'horloge à l'heure et entrez de nouveau les instructions de cuisson.
- Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez tout fusible qui a grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four utilise son propre circuit de 20 ampères. Le fonctionnement d'un autre appareil sur le même circuit peut provoquer une chute de tension. Branchez le four sur son propre circuit.

Vous voyez des étincelles.

- Retirez tout ustensile, plat ou attache métallique. Si vous utilisez du papier d'aluminium, laissez au moins un pouce entre le papier et les parois du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas bien.

- Nettoyez le plateau tournant, l'anneau-guide et la sole du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau-guide sont bien en place.

L'utilisation du four à micro-ondes cause des parasites dans le téléviseur ou à la radio

- Ce sont des parasites semblables à ceux causés par d'autres petits accessoires électroménagers tels que les séchoirs à cheveux. Éloignez le four des appareils tels que le téléviseur ou la radio.

Entretien et nettoyage

Suivez ces instructions pour l'entretien et le nettoyage du four.

- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments et les liquides peuvent adhérer aux parois du four et réduire son efficacité.
- Essuyez immédiatement les dégâts. Utilisez un chiffon humide et un savon doux. N'utilisez pas de détergent puissant ou abrasif.
- Pour détacher les particules de nourriture et les liquides, faites chauffer deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour donner une odeur de fraîcheur au four) dans une tasse à mesurer de quatre tasses à haute puissance pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four de 1 à 2 minutes.
- Retirez le plateau de verre du four pour nettoyer le four ou le plateau. Pour éviter de briser le plateau, ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez avec soin le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four avec du savon et un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces internes du four, ne laissez pas d'eau pénétrer dans les ouvertures.
- Nettoyez le hublot de la porte avec un savon doux et de l'eau. Utilisez un chiffon doux pour éviter de rayer le verre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four, essuyez-la avec un chiffon doux. De la vapeur peut s'accumuler si vous faites fonctionner le four par temps humide, et cela ne signifie pas qu'il y a une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir placé d'aliments à l'intérieur, car cela pourrait endommager le magnétron ou le plateau de verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau dans le four entre les utilisations pour éviter les dommages si quelqu'un met accidentellement le four en marche.

Annexe

Nettoyage des surfaces extérieures

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool car ils risquent d'endommager le fini du four.

Châssis

Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon et du savon doux. Rincez et essuyez. Nettoyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

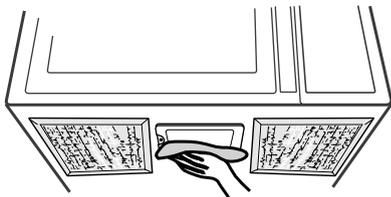
Nettoyez avec un chiffon humide. Séchez avec un linge doux. N'utilisez pas d'aérosols, de grandes quantités d'eau ou de savon, de produits abrasifs ou d'objets contondants afin de ne pas endommager le tableau de commande. Certains essuie-tout en papier peuvent rayer le tableau de commande.

Surface de la porte

Les joints entre la porte et le four doivent être toujours propres. Utilisez seulement des nettoyeurs doux avec une éponge ou un chiffon humide. Rincez soigneusement.

Sole du four

La sole du four doit toujours être exempte de graisse et de résidus. Nettoyez-la avec de l'eau tiède et du détergent.

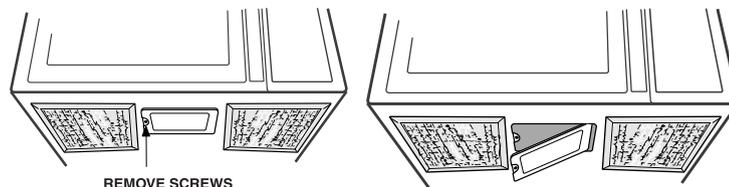


Remplacement des ampoules

Ampoule inférieure

Utilisez une ampoule standard de 40 watts.

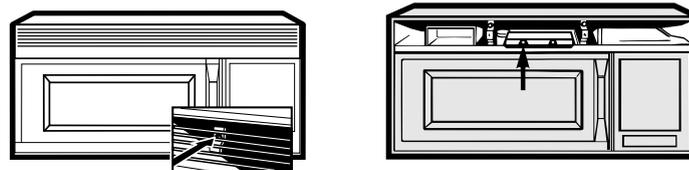
1. Avant de changer l'ampoule, débranchez le four.
2. Enlevez la vis qui maintient le couvercle et abaissez celui-ci.
3. Assurez-vous que l'ampoule grillée est froide avant de la toucher. Brisez l'adhésif et dévissez doucement l'ampoule. Vissez la nouvelle ampoule.
4. Remplacez le couvercle et resserrez la vis. Rebranchez le four.



Ampoule du four

Utilisez une ampoule standard de 40 watts.

1. Avant de changer l'ampoule, débranchez le four.
2. Enlevez les deux vis qui maintiennent la grille supérieure (sur le devant du four). Voir page 23.
3. Enlevez la vis du boîtier de l'ampoule qui est placée au-dessus de la porte, au centre du four. Enlevez le boîtier de l'ampoule.
4. Vissez l'ampoule neuve. Remplacez le boîtier et resserrez la vis.
5. Remplacez la grille supérieure et les 2 vis, puis rebranchez le four.

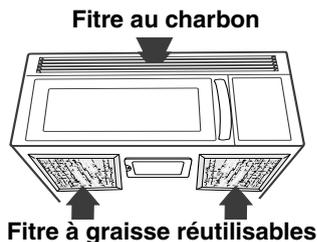


Évacuation

Ventilateur

Le ventilateur est doté de 2 filtres à graisse métalliques réutilisables.

Si l'évacuation à l'extérieur n'est pas utilisée, un filtre au charbon permet d'absorber la fumée et les odeurs.



Filtres à graisse réutilisables

Ces filtres retiennent la graisse qui s'échappe des aliments cuits sur la cuisinière et empêchent les feux de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Les filtres à graisse doivent TOUJOURS être en place lorsque le ventilateur est utilisé. Nettoyez-les au moins une fois par mois et plus si nécessaire.

Retrait et nettoyage des filtres

Pour enlever les filtres, glissez-les vers la gauche à l'aide de la languette. Tirez vers le bas et retirez.

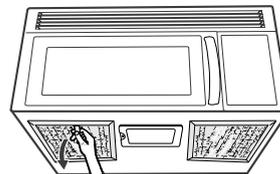
Pour nettoyer les filtres, faites-les tremper dans de l'eau chaude avec du savon, puis remuez-les.

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque car ils peuvent noircir les filtres.

Brossez légèrement pour enlever la saleté incrustée.

Rincez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

Pour réinstaller les filtres, glissez-les dans le rail placé du côté gauche de l'ouverture. Poussez vers le haut puis vers la droite pour verrouiller en place.



Filtre au charbon (Facultatif)

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

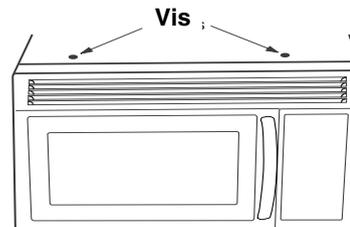
Si l'évacuation à l'extérieur n'est pas utilisée, l'air aspiré par le ventilateur est forcé dans le filtre au charbon pour absorber la fumée et les odeurs.

Le filtre au charbon doit être remplacé lorsqu'il est trop sale ou décoloré (après environ 6 à 12 mois).

Retrait du filtre au charbon

Pour enlever le filtre à charbon actif, coupez le courant en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur, ou débranchez le cordon d'alimentation.

Enlevez la grille supérieure en enlevant les 2 vis qui la retiennent en place et en la faisant glisser vers la gauche (l'enlèvement de la grille est plus facile si vous ouvrez la porte de four). Faites glisser le filtre vers l'avant du four et enlevez-le.



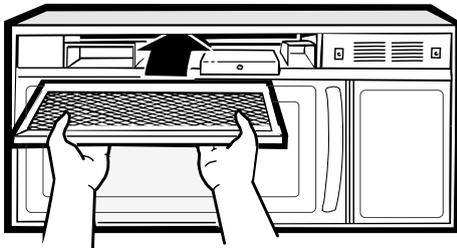
Enlever les 2 vis et retirer la grille

(Si vous need ce filtre,appelez svp notre tuyau de service.)

Annexe

Installation du filtre au charbon

Retirez le filtre neuf de son emballage.



Insérez le filtre dans l'ouverture du haut, comme dans la figure ci-dessus. Le filtre doit reposer en angle sur 2 languettes latérales et la languette arrière droite. Remplacez la grille et resserrez les 2 vis.

**Si vous êtes dans l'impossibilité de résoudre un problème,
contactez notre service d'assistance téléphonique au :
1 800 SAMSUNG
(1-800-726-7864)**

Fiche technique

Numéro de modèle	SMH4150
Capacité du four	39.64 L
Commandes	10 niveaux de puissance, incluant la décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de consommation	1500 watts
Puissance de sortie	950 watts
Dimensions de la cavité	19 ^{15/16} "(W) X 9 ^{9/32} "(H) X 14 ^{3/32} "(D)
Dimensions extérieures	29 ^{14/16} "(W) X 15 ^{10/16} "(H) X 15 ^{1/16} "(D)
Dimensions de la boîte	33 ^{3/8} "(W) X 19 ^{15/16} "(H) X 19 ^{13/32} "(D)
Poids net/brut	63.1/69.9 lbs

Garantie

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG GARANTIE LIMITEE DE L'ACQUEREUR D'ORIGINE

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

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

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

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

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

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

tout réglage effectué par l'acquéreur et un non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes

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

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

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

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG au :

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

Guía Rápida

Función	Operación
Ajuste de Reloj	<ol style="list-style-type: none"> 6. Presione CLOCK. 7. Use botones numéricos para seleccionar hora. 8. Presione CLOCK de nuevo.
Cocinado Fase simple	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo. 2. Seleccione nivel de poder o deje alto. 3. Presione START.
Cocinado Un Minuto +	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione el botón ONE MINUTE+ por cada minuto de cocción. 2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantáneo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando(Por ejemplo, palomitas). 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Descongelado Automático	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione AUTO DEFROST. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DEFROST repetidamente o con los botones numéricos. 3. Después de medio tiempo, presione CANCEL voltee el alimento, y presiones START para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use botones numéricos para tiempo de cocción. 2. Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos. 3. Presione START para empezar a cocinar.
Recalentado Automático	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione AUTO REHEAT repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione START para comenzar.
Handy Helper, Kids Meal, Snack Bar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione HANDY HELPER, KIDS MEAL, SNACK BAR repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione START para comenzar.

Aide-mémoire Rapide

Fonction	Opération
Ajuster l'horloge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CLOCK. 2. Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure. 3. Appuyer sur CLOCK encore une fois.
Cuisson par étape	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. 2. Mettre le niveau de cuisson ou laisser à Haut (Hi) 3. Appuyer sur START.
Cuisson One Minute +	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur ONE MINUTE +, une fois pour chaque minute de cuisson. 2. Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.
Touches pour cuisson immédiate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple: POPCORN). 2. Répéter autant de fois que le nombre de portions.
Décongélation automatique	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur AUTO DEFROST. 2. Entrer le poids des aliments en appuyant sur AUTO DEFROST à maintes reprises ou utiliser les commandes numériques. 3. Lorsque demandé par le cadran du four, appuyer sur PAUSE / CANCEL et retourner les aliments. Appuyer sur START pour que le cycle de décongélation continue jusqu'à la fin.
Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. 2. Pour indiquer un autre niveau de cuisson que HIGH, appuyer sur la touche POWER LEVEL et utiliser les commandes numériques pour entrer le niveau de cuisson désiré. 3. Appuyer sur START pour commencer la cuisson.
Chauffage automatique	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur AUTO REHEAT à maintes reprises pour choisir le plat que vous désirez réchauffer. 2. Augmentez la taille de la portion en appuyant sur la touche numérique correspondante. 3. Appuyer sur START pour commencer le cycle de réchauffement.
Aide Pratique Repas Enfants Snack Bar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR à maintes reprises pour choisir le plat à réchauffer. 2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche requise des commandes numériques. 3. Appuyer sur START pour commencer la cuisson.

Note



UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

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