

SAMSUNG

Four à micro-ondes

Guide d'utilisation

SMV7165



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 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 1-800-843-0304 U. S. A, 1-866-587-2002

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 5 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

Sécurité

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 dégeler 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 RENSER 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 cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité

Consignes importantes de sécurité pour l'utilisation des fonctions de cuisson

(Dorer, combi, convection, réchaud, préchauffer, menu Livre de recettes, menu Cuisson auto, menu Cuisson rapide)

- Ne touchez pas les parties chaudes du four et utilisez toujours des mitaines ou des gants de protection lorsque vous retirez les plats réchauffés du four.
- N'utilisez pas ces fonctions pour chauffer la nourriture pour bébé ou des bouteilles.
- N'utilisez pas ces fonctions pour décongeler les aliments. Il existe une fonction « Auto Defrost » (Décongélation automatique) spécialement conçue à cet effet.
- N'utilisez pas la fonction Warm (Réchaud) pour réchauffer des aliments froids. Le temps maximal de cuisson est une heure.
- N'utilisez pas de papier, de carton ou, de plastique. (Brunir, combinée, Livre de recettes, Cuisson auto et Cuisson rapide)
- Ne déplacez pas le four lorsqu'il est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez de la graisse chaude.
- N'utilisez pas de produits à base de papier lorsque l'appareil fonctionne en mode. (Dorer, combi, livre de recettes, cuisson auto, cuisson rapide)

- Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four au moyen d'une pellicule métallique sauf instructions contraires précisées dans ce guide ou dans le livre de recettes. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Soyez très prudent lors de l'utilisation des fonctions de cuisson. Les fonctions de cuisson sont. (Convection, dorer combinée, préchauffer, réchaud, Cuisson auto, Livre de recettes et Cuisson rapide)
- Ne laissez pas un enfant utiliser ce four sans surveillance.
- Soyez prudent lors de l'utilisation de cet appareil, sous peine de blessures corporelles.
- Les ustensiles de cuisine ou les aliments de dimensions trop importantes ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes / grill. Ils pourraient s'enflammer suite à un choc électrique.
- Ne nettoyez pas le four avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux peuvent, entrer en contact avec des pièces reliées à l'électricité et provoquer un choc électrique.

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.

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 22). 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

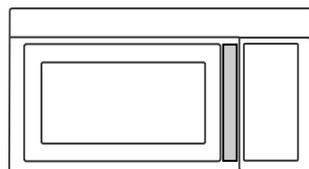
Sécurité	2
Sommaire	6
Votre nouveau four à micro-ondes	7
Vérification des éléments du four	7
Garantie et informations sur le service	7
Installation du four	7
Boutons du panneau de commande	8
Fonctionnement	9
Mise en marche et sélection de l'affichage	9
Sélection du poids	9
Configuration de la langue	9
Configuration du son	9
Utilisation de la fonction Réglages	10
Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson	11
Configuration de l'option de sécurité enfant	11
Sélection de l'horloge 12/24 heures	11
Utilisation du bouton Clock (horloge)	11
Définition de la vitesse de défilement	12
Réglage de l'heure d'été	12
Réglage du mode de démonstration	12
Utilisation de la minuterie de cuisson	13
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)	13
Utilisation du bouton Help (Aide)	13
Utilisation du bouton Start/+1 min.(Départ/+ 1 min.)	13
Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée)	13
Tableau de cuisson instantanée	14
Réchauffage automatique	15
Tableau de réchauffage automatique	15
Utilisation du bouton Power/Auto Defrosting (Marche/Décongélation automatique)	16
Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)	17
Tableau assistant	17
Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)	17
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)	18
Guide de décongélation automatique	18
Utilisation des temps de cuisson au four à micro-ondes et niveaux de puissance	19
Cuisson en plusieurs étapes (trois au maximum)	19
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)	19
Réchaud	20
Préchauffage du four	20
Cuisson par convection	20
Cuisson combinée {COMBI-Bas (Cuire)}	21
Cuisson combinée {COMBI-Haut (Rôtir)}	21
Utilisation de la grille dans un four à micro-ondes	22
Activation/Désactivation du plateau tournant	22
Activation/Désactivation de l'éclairage	22
Ventilateur à Rapide/Lent/Arrêt	22

Instructions de cuisson	23
Ustensiles de cuisine	23
Test des ustensiles	23
Techniques de cuisson	24
Conseils généraux	24
Annexe	25
Guide de dépannage	25
Entretien et nettoyage	25
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	26
Remplacement des ampoules	26
Fonction d'évacuation	27
Caractéristiques techniques	28
Garantie	29
Aide-mémoire	Couverture arrière

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des éléments du four

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



Four à micro-ondes



Carte d'enregistrement



Guide d'utilisation



Instructions d'installation



Guide supérieure



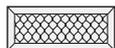
Guide pour paroi



Plateau en verre



Anneau de guidage du plateau



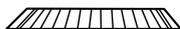
Filtre à charbon
(Référence : DE63-30016D)



Kit - matériel
(Référence : DE92-90505E)



Filtres à graisse
(Référence : DE63-00196A)



Grille
(Référence : DE75-00044A)



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

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).

Installation du four

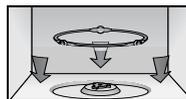
1 Branchez le cordon d'alimentation à une prise de mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera :

ENJOY YOUR COOKING --- PRESS SETTINGS BUTTON FOR PERSONAL OPTIONS (Bonne cuisson – Appuyez sur le bouton Réglages pour accéder aux options individuelles).

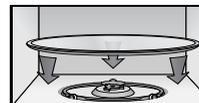
2 Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.

3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

4 Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.

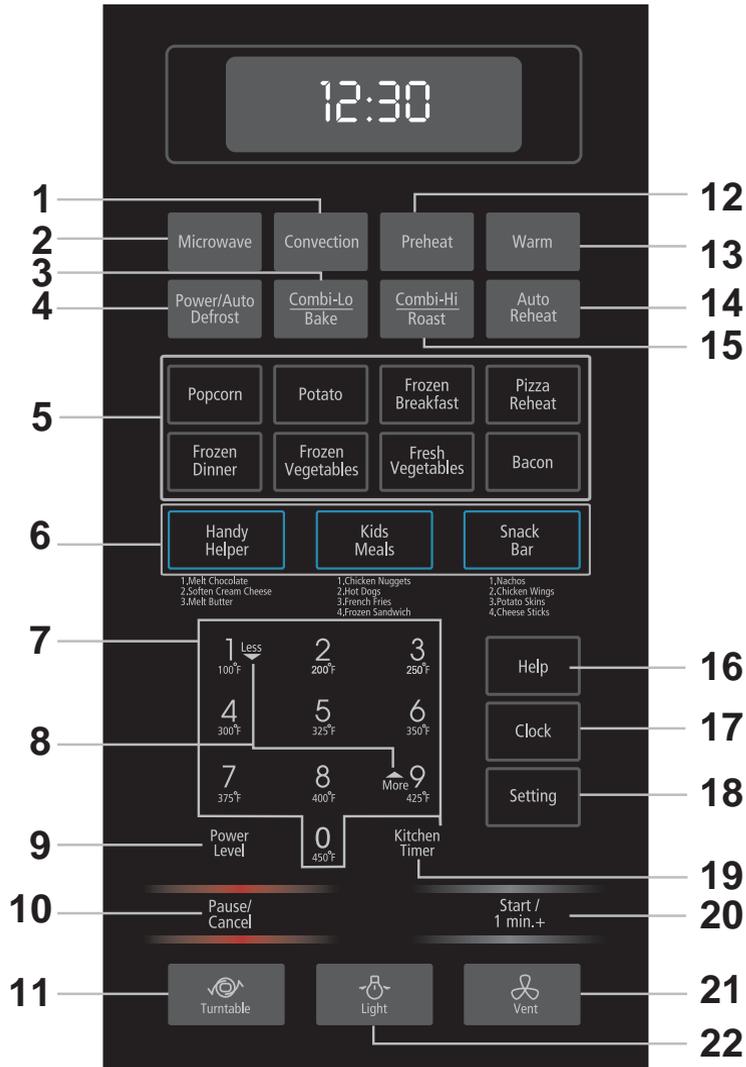


5 Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



Votre nouveau four à micro-ondes

Boutons du panneau de commande



Boutons du panneau de commande

1. **Convection** p.20
2. **Micro-ondes** p.19
3. **Combi-Lo** p.21
4. **Power/Auto Defrost (Marche/Décongélation automatique)** p.16
5. **Boutons de cuisson instantanée** p.13
Réglages prédéfinis pour la cuisson de plats traditionnels.
6. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Assistant, Menus enfant, Snack)** p.17
Permet de sélectionner le type de plat à réchauffer.
7. **Clavier numérique/boutons de température de cuisson** p.19
Réglage de la température et du temps de cuisson ainsi que de la quantité et du niveau de puissance.
8. **More/Less (Plus/Moins)** p.19
Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
9. **Power Level (Niveau de puissance)** p.19
Appuyez sur ce bouton pour définir un niveau de puissance autre que la puissance Maximum.
10. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.13
Appuyez sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
11. **Turntable (Plateau tournant)** p.23
12. **Preheat (Préchauffage)** p.20
13. **Warm (Réchaud)** p.20
Garde les aliments à 79,4°C pendant au maximum une heure
14. **Auto Reheat (Réchauffage auto)** p.15
15. **Combi-Hi** p.21
16. **Help (Aide)** p.13
Appuyez sur cette touche pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
17. **Clock (Horloge)** p.11
Permet de régler l'heure.
18. **Setting (Paramètres)** p.9~p.12
Appuyez sur ce bouton pour définir les fonctions hors cuisson.
19. **Kitchen Timer (Minuterie de cuisson)** p.13
Permet de configurer la minuterie de cuisson.
20. **Start / 1 min. +(Départ/+ 1 min.)** p.13
Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson. Ajoute une (1) minute pendant que le four fonctionne.
21. **Vent (Ventilation)** p.22
22. **Light (Lumière)** p.22

Fonctionnement

Mise en marche et sélection de l'affichage

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur s'allume au bout de quatre secondes et indique :

ENJOY YOUR COOKING — PRESS SETTINGS BUTTON FOR PERSONAL OPTIONS (Bonne cuisson - Appuyez sur le bouton réglages pour accéder aux options individuelles).

Appuyez sur le bouton **Settings (Réglages)** immédiatement après avoir branché le four. L'afficheur indique le message suivant :

- 1- **WEIGHT(Poids)** 2- **LANGUAGE (Langue)**
- 3- **SOUND ON/OFF (Son activé/désactivé)**4- **REMIND ON/OFF (Rappel activé/désactivé)**
- 5- **CHILD LOCK ON/OFF (Sécurité enfant activée/désactivée)**6- **CLOCK 12HR/24HR (horloge 12/24 heures)**
- 7- **WORD PROMPT SPEED (Vitesse de défilement)** 8- **DAYLIGHT SAVING ON/OFF (Horaire d'été activé/désactivé)**
- 9- **DEMO ON/OFF (Démon activé/désactivé)**

Sélection du poids

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

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur **1**.
L'afficheur indique : **LBS OU KG --- APPUYEZ SUR LE BOUTON REGLAGES**
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages**.
L'afficheur indique : **KG**
- 3 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Réglages** pour sélectionner l'unité de mesure de votre choix :
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Configuration de la langue

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages**, puis sur **2**.
L'afficheur indique : **COMMANDES D'OPTION DE LANGUE--- APPUYEZ SUR LE BOUTON REGLAGES**
- 2 Appuyez sur le bouton des réglages pour sélectionner **Anglais**.
- 3 Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner **français**.
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Configuration du son

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur **3**.
L'afficheur indique : **COMMANDES DE VOLUME--- APPUYEZ SUR LE BOUTON REGLAGES**
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **Son ACTIVE**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner l'option **Son DESACTIVE**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Fonctionnement

Utilisation de la fonction Réglages

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

Elément N°	Options de réglage	Description	Fonctionnement
1	Affichage du poids	Le poids peut être affiché en livres et en kilogrammes.	Appuyez sur Réglages, 1 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
2	Choix de la langue	Les options de langue sont l'anglais et le français	Appuyez sur Réglages, 2 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
3	Son	Le volume sonore peut être réglé sur activé et désactivé.	Appuyez sur Réglages, 3 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
4	Signal sonore de fin de cuisson	L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur Réglages, 4 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
5	Sécurité enfant	Cette fonction empêche un enfant sans surveillance d'utiliser le four.	Appuyez sur Réglages, 5 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
6	Horloge	L'horloge peut s'afficher en mode 12 heures ou 24 heures.	Appuyez sur Réglages, 6 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
7	Vitesse de défilement	Il existe cinq vitesses différentes, du Niveau 1 (le plus lent) au Niveau 5 (le plus rapide). Le réglage par défaut est le Niveau 3.	Appuyez sur Réglages, 7 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .

8	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 Réglages, 8 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
9	Mode de démonstration	L'option Mode de démonstration peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur Réglages, 9 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Réglages , Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .

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

Fonctionnement

Réglage du signal sonore de fin de cuisson

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

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur **4**.
L'afficheur indique :
REMINDE SIGNAL ON/OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON (Signal sonore de fin de cuisson activé/désactivé – Appuyez sur le bouton Réglages)
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **ACTIVÉ**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner **Désactivé**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
Pour désactiver le signal sonore de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Configuration de l'option de sécurité enfant

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur **5**.
L'afficheur indique :
CHILD LOCK ON/OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON (Sécurité enfant activée/désactivée – Appuyez sur le bouton Réglages)
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **Sécurité activée**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner l'option **Sécurité DESACTIVÉE**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Sélection de l'horloge 12/24 heures

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur **6**.
L'afficheur indique le message suivant : **CLOCK 12HR/24HR --- PRESS SETTING BUTTON (horloge 12/24 heures – appuyez sur le bouton Réglages)**
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **24 heures**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner l'option **12 heures**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Utilisation du bouton Clock (horloge)

- 1 Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
L'afficheur indique : **SET CLOCK WITH NUMERIC BUTTON (Réglez l'horloge avec le clavier numérique)**
- 2 Utilisez le clavier 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 : **5:00**
- 3 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)**.*

Fonctionnement

Définition de la vitesse de défilement

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur 7.
L'afficheur indique :
WORD PROMPT SPEED --- PRESS SETTINGS BUTTON
(Vitesse de défilement – Appuyez sur le bouton Réglages)
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages**.
L'afficheur indique : **SLOWEST (très lent)**
- 3 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Réglages pour sélectionner la vitesse de défilement souhaitée :
SLOWEST, SLOW, NORMAL, FAST, FASTEST (très lent, lent, normal, rapide, très rapide)
Si vous appuyez de nouveau sur **Réglages**, les différents paramètres défilent dans l'ordre suivant : **SLOWEST, SLOW, NORMAL, FAST, FASTEST (très lent, lent, normal, rapide, très rapide)**
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Réglage de l'horaire d'été

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur 8.
L'afficheur indique le message suivant :
DAYLIGHT SAVING TIME --- PRESS SETTINGS BUTTON
(Horaire d'été – appuyez sur le bouton Réglages)
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **Heure ACTIVEE**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner l'option **Heure DESACTIVEE**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. L'horloge est avancée d'une heure.
Si vous sélectionnez l'option Désactivé, 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 canadien, 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.

Réglage du mode de démonstration

- 1 Appuyez sur le bouton **Réglages** puis sur 9.
L'afficheur indique : **DEMO MODE ON/OFF --- PRESS SETTINGS BUTTON** (Mode de démonstration activé/désactivé – Appuyez sur le bouton Réglages)
- 2 Appuyez sur le bouton **Réglages** pour sélectionner **Démo activée**.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner l'option **Démo désactivée**.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Fonctionnement

Utilisation du de la minuterie de cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie de cuisson)**. (réglage max. 99 min. 99 sec.) (durée de fonctionnement 99min. 59 sec.) L'afficheur indique : **SET TIME WITH NUMERIC BUTTON (Réglez le la minuterie avec le pavé numérique)**
- 2 Utilisez le **clavier numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. Le temps est décompté sur l'afficheur et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.

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 des 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 la minuterie : 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.

- 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.

Utilisation du bouton Start/+1 min.(Départ/+ 1 min.)

- 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 **Start/+1 min. (Départ/+1 min.)** 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 **Start/+1 min. (Départ/+1 min.)** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.

Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée)

- 1 Appuyez sur le bouton **Popcorn (pop-corn)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple pop-corn). L'afficheur indique : **Pop-corn 100 gr**
- 2 Utilisez le clavier numérique pour sélectionner la taille de portion souhaitée. L'afficheur fait défiler toutes les tailles de portion disponibles. Lorsque vous avez sélectionné la taille de portion souhaitée, le four lance automatiquement la cuisson.

*Si vous n'avez pas besoin de lire toutes les options de menu pour faire votre choix, appuyez simplement sur le bouton **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.*

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip. Le four émet un bip toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte.

Fonctionnement

Tableau de cuisson instantanée

Plat	Poids	Commentaires
Pop-corn	au beurre (100 gr), allégé (80 – 100 gr)	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez uniquement des sachets à pop-corn prévus pour une utilisation en four à micro-ondes. Ne chauffez qu'un seul sachet à la fois. Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez.
Pommes de terre	1, 2 3, 4 5, 6	<ul style="list-style-type: none"> Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Retirez les pommes de terre du four, enveloppez-les dans du papier aluminium et laissez-les reposer 3 à 5 minutes.
Petit déjeuner surgelé	115 - 170 gr 170 - 225 gr	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer 1 à 3 minutes.
Réchauffage pizza	1 part 2 tranches 3 tranches 4 tranches	<ul style="list-style-type: none"> Placez la 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. Avant de servir, laissez reposer 1 à 2 minutes.
Plat surgelé	225 – 285 gr 285 – 340 gr 340 – 400 gr	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer 1 à 3 minutes.
Légumes surgelés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le plat de l'emballage. Placez les légumes dans une cocotte et ajoutez une petite quantité d'eau (2 à 4 cuillères à soupe). Couvrez lors de la cuisson et mélangez avant de servir.
Légumes frais	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	<ul style="list-style-type: none"> Placez les légumes dans une cocotte et ajoutez une petite quantité d'eau (2 à 4 cuillères à soupe). Couvrez lors de la cuisson et mélangez avant de servir.

Bacon	2 tranches 4 tranches 6 tranches	<ul style="list-style-type: none"> Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez y les tranches de bacon, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez le bacon avec de l'essuie-tout. Retirez les feuilles de papier essuie-tout juste après la cuisson. Utilisez les boutons More/Less (plus/moins) pour que le bacon soit croustillant à souhait.
-------	--	--

Fonctionnement

Réchauffage automatique

Pour réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions souhaités ; le four détermine alors automatiquement le temps de réchauffage.

- 1 Appuyez sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage auto)**.
L'afficheur indique :
SELECT ITEM WITH THIS BUTTON (Sélectionnez le plat à l'aide de ce bouton)
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage auto)** pour sélectionner le type de plat souhaité. La taille de portion initiale pour chaque plat est d'une personne.
L'afficheur indique :
REPAS
RAGOUT
PATES
SOUPE

Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre portions pour les ragoûts, les pâtes réchauffées et les soupes. Pour les repas, seule une portion unique est disponible.
- 3 Utilisez le **clavier numérique** pour augmenter la taille de portion.
Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (Consultez le Tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour connaître la taille des portions).
L'afficheur indique le nombre de portions que vous avez sélectionné :
SELECT SERVING OR PRESS START (Sélectionnez portion ou appuyez sur Start/Départ)
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour lancer le réchauffage.

Tableau de réchauffage automatique

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

Plat	Poids	Commentaires
Repas	1 portion	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des aliments pré-cuits réfrigérés.• Couvrez le plat à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné• Sommaire<ul style="list-style-type: none">- 80 – 115 gr. de viande, de volaille ou de poisson (jusque 170 gr. avec les os)- ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)- ½ tasse de légumes (entre 80 et 115 g)
Ragoût	Pour 1 à 4 personnes. (225 gr. par portion)	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des aliments réfrigérés.• Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé.• Mélangez bien avant de servir.
Pâtes	Pour 1 à 4 personnes. (225 gr. par portion)	
Soupe	Pour 1 à 4 personnes. (225 gr. par portion)	

Fonctionnement

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

Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur poids ; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation, la puissance et le temps de repos.

Veillez noter que la décongélation de plats dont le poids est supérieur à 450 gr. durera quelques minutes de plus que la décongélation de nourriture dont le poids est moindre.

- 1** Appuyez sur le bouton **Power/Auto Defrost (Marche/Décongélation automatique)**.
L'afficheur indique : **SELECT ITEM WITH THIS BUTTON** (Sélectionnez le plat à l'aide de ce bouton)
- 2** Appuyez de une à quatre fois sur le bouton **Power Defrost (Marche/Décongélation)** et les plats suivants apparaîtront sur l'afficheur :

Appuyez une fois - VIANDE

Appuyez deux fois - VOLAILLE

Appuyez trois fois - POISSON

Appuyez quatre fois - PAIN

L'afficheur indique : **ENTER WEIGHT WITH NUMERIC BUTTON** (Saisissez le poids à l'aide du clavier numérique)

- 3** Saisissez le poids à l'aide du clavier numérique.
L'afficheur indique : **PRESS START (Appuyez sur START/Départ)**.
 - 4** Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
 - 5** Lorsque le four émet un bip, ouvrez la porte et retournez les aliments.
Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la décongélation.
- **Consultez la page 18 du Guide de décongélation automatique**

Fonctionnement

Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)

- 1 Appuyez sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'afficheur indique « **SELECT ITEM WITH THIS BUTTON (Sélectionnez le plat à l'aide ce bouton)** » Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** pour sélectionner le plat souhaité. (Consultez le **Tableau assistant** ci-dessous)
- 2 Utilisez les **boutons 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).
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau Assistant

Plat	Poids	Commentaires
Chocolat fondu	1 tasse de copeaux de chocolat	<ul style="list-style-type: none">• Placez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un plat utilisable au four à micro-ondes.• Mélangez soigneusement à mi-cuisson, lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four.
Fromage à tartiner ramolli	1 paquet (225 gr.)	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le fromage 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 1 à 2 minutes.
Beurre fondu	1 plaquette (125 gr) 2 plaquettes (500 g)	<ul style="list-style-type: none">• Sortez la plaquette de beurre de son emballage et coupez-la en deux dans le sens de la hauteur.• Placez le beurre dans un plat pour four à micro-ondes et recouvrez-le de papier paraffiné.• Laissez reposer 1 à 2 minutes, puis mélangez.

Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)

- 1 Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'afficheur indique : **SELECT ITEM WITH THIS BUTTON (Sélectionnez le plat à l'aide de ce bouton)** Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
- 2 Utilisez les **boutons 1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau menus enfant

Plat	Poids	Commentaires
Pépites de poulet	115-140 gr 170-200 gr	<ul style="list-style-type: none">• Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les pépites dessus, en étoile.• Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson.
Hot Dogs	2 4	<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.
Frites	115-140 gr 170-200 gr	<ul style="list-style-type: none">• Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et posez les frites dessus, sans qu'elles se chevauchent.• Séchez les frites à l'aide d'un essuie-tout propre lorsque vous les sortez du four.
Sandwichs surgelés	1 2	<ul style="list-style-type: none">• Placez le sandwich surgelé dans le sachet prévu à cet effet (fourni avec le produit) et placez-le sur le plateau.

Remarque

Hot dogs : pour obtenir une texture idéale, les petits pains doivent être placés dans le four au moment du bip.

Fonctionnement

Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

- Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer.
L'afficheur indique : **SELECT ITEM WITH THIS BUTTON (Sélectionnez le plat à l'aide de ce bouton)**
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
- Utilisez les **boutons 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

Plat	Poids	Commentaires
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 :<ul style="list-style-type: none">- 2 tasses de tortilla chips- 1/3 tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	140-170 gr 200-230 gr	<ul style="list-style-type: none">Utilisez des ailes de poulet fraîches précuites.Placez les ailes de poulet en étoile sur un plat et recouvrez-les de papier paraffiné.
Pelures de pomme de terre	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.
Bâtonnets de fromage	5-7 8-10	<ul style="list-style-type: none">Placez les bâtonnets en étoile sur un plat.Ne couvrez pas.

Guide de décongélation automatique

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

Plat	Quantité standard	Procédure
Rôti de bœuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	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.
Steaks, côtelettes, poisson	200 g à 1,5 kg	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.
Viande hachée	200 g à 1,5 kg	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 (2,5 à 6 livres)	Retirez les abats avant de décongeler 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	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.
Pain	50 g à 1 kg	Placez les tranches horizontalement en cercle, sur du papier essuie-tout au centre du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !

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 continuez pas 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.

Fonctionnement

Utilisation des temps de cuisson au four à micro-ondes 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 spécifiques. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (10/niveau de puissance).

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 à Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

- 1 Appuyez sur le bouton Micro-ondes.
- 2 Utilisez le **clavier 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, 0.
- 3 Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis servez-vous du clavier numérique pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux de puissance disponibles :

0 = Pas de puissance	6 = Ebullition
1 = Chaud	7 = Moyenne haute
2 = Bas	8 = Réchauffage
3 = Décongélation	9 = Sauté
4 = Moyenne basse	10 = Maximum
5 = Moyen	Niveau de puissance = Maximum

L'afficheur indique :

**THE FIRST STAGE COMPLETED (Première étape terminée).
PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE,
CONVECTION, BROWN OR COMBI (Appuyez sur Start/Départ
ou réglez l'étape suivante de la cuisson CONVECTION,
DORÉ ou COMBI)**

- 4 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.

Cuisson en plusieurs étapes (trois maximum)

- 1 Observez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson à une étape », à la page précédente.
L'afficheur indique : **THE FIRST STAGE COMPLETED (Première étape terminée). PRESS START OR SET THE NEXT STAGE OF MICROWAVE, CONVECTION, BROWN OR COMBI (Appuyez sur Start/Départ ou réglez l'étape suivante de la cuisson CONVECTION, DORÉ ou COMBI)**
*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 Appuyez sur le bouton Micro-ondes.
- 3 Utilisez le **clavier numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité.
- 4 Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le clavier numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
- 5 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson ou répétez les étapes 2, 3 et 4 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 (Plus) et Less (Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis.

Ils ne fonctionnent que pour la cuisson à une, deux ou trois étapes, ainsi que pour les boutons MW (Micro-ondes), Combi Lo/ Combi Hi, Convection, Auto Reheat (Réchauffage auto), Preheat (Préchauffage), Warm (Réchaud), Popcorn (Pop-corn) et Kitchen Timer (Minuterie).

N'utilisez ce bouton qu'une fois la cuisson commencée.

- 1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson. Appuyez sur le bouton More (Plus)(9). Chaque fois que vous appuyez, vous ajoutez 10 secondes au temps de cuisson.
- 2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson. Appuyez sur le bouton Less (Moins)(1). Chaque fois que vous appuyez, vous retirez 10 secondes au temps de cuisson.
- 3 En utilisant les boutons Plus (9) et Moins (1) après avoir sélectionné Cuisson automatique ou Cuisson rapide, vous ajoutez/retirez 8 % du temps de cuisson à chaque fois que vous appuyez.

Fonctionnement

Réchaud

Vous pouvez maintenir la chaleur de vos aliments pendant une heure.

- 1 Appuyez sur le bouton **Warm (Réchaud)**.
L'afficheur indique : **SET TIME WITH NUMERIC BUTTON (Réglez la minuterie avec le clavier numérique)**
- 2 Utilisez le **clavier numérique** pour entrer le temps de réchaud souhaité.
(max. 60 min.)
- 3 Appuyez sur le bouton **Start/+ 1 min. (Départ/+ 1 min.)**.
 - Seule l'élément de convection latéral fonctionne.
 - il se met en route et s'éteint pour garder la chaleur des aliments.
 - La température au centre du four se maintient à 80°C.

Préchauffage du four

Dans le cadre de la cuisson par convection, il est conseillé de préchauffer votre four à la bonne température avant d'y placer la nourriture. Lorsque le four atteint la température requise, il la maintient pendant 10 minutes environ et s'éteint ensuite automatiquement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Preheat (Préchauffage)**.
L'afficheur indique :
ENTER DESIRED TEMP WITH NUMERIC BUTTON (Entrez la température à l'aide du clavier numérique)
- 2 Utilisez le **clavier numérique** pour régler la **température** (max. 200 °C)
(Contrôle de température : de 35 à 230 °C.)
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Le four émet un signal sonore lorsqu'il atteint la température souhaitée et l'afficheur indique le message **PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN SET COOKING TIME OR PRESS START (Préchauffage terminé, mettez le plat dans le four. Réglez le temps de cuisson ou appuyez sur Start/Départ)**.
Au signal sonore, mettez le plat dans le four et observez les instructions de la « cuisson par convection ».
 - Ne placez aucun aliment dans le four durant le préchauffage.
 - Pendant le préchauffage, il est possible que le four soit bruyant. Ces bruits sont normaux et typiques du fonctionnement du four. (Dans les modes Convection, Preheat (Préchauffage) et Warm (Chauffe)).

Cuisson par convection

Le mode convection utilise de la chaleur par directe pour cuire et faire dorer les aliments.

Un ventilateur haute vitesse fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four et permet de cuire les aliments rapidement et de manière homogène.

Ce type de cuisson permet généralement l'utilisation de la grille.

- 1 Appuyez sur le bouton **Convection**.
L'afficheur indique :
ENTER DESIRED TEMP WITH NUMERIC BUTTON (Entrez la température à l'aide du clavier numérique)
- 2 Utilisez le clavier numérique pour régler la température.
Les températures de la cuisson par convection varient de 35° C à 230° C.
Afin de maintenir une température constante, la porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
- 3 Utilisez le clavier numérique pour régler le temps de cuisson (max. 60 min.).
- 4 L'afficheur indique : **SET COOKING TIME OR PRESS START (Entrez le temps de cuisson souhaité ou appuyez sur Start/ Départ)**
- 5 Appuyez sur **Start/1 min.+ (Départ/+ 1 min.)** pour lancer la cuisson par convection.

Fonctionnement

Cuisson combinée {COMBI-Bas(Cuire)}

• Micro-ondes et convection

La fonction Cuisson combinée vous permet de passer automatiquement du mode Micro-ondes à la cuisson par convection (et vice versa).

- 1** Appuyez sur le bouton **Combi-Lo(Bake) (Combi-Bas/Cuire)**.
L'afficheur indique :
SET COOKING TIME WITH NUMERIC BUTTON (Régler le temps de cuisson à l'aide du clavier numérique.)
- 2** Utilisez le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité.
(max. 60 minutes.)
Contrôle micom - température max. : 220 °C.
Niveau de puissance micro-ondes 10%
La température maximum pouvant être atteinte lors de la cuisson est de 220 °C.
- 3** Appuyez sur **Start/1min + (Départ/+ 1 min.)** pour lancer la cuisson combinée.

Guide de cuisson Combi-Lo(Bake) (Combi-Bas/Cuire)

- Préchauffez le four à 230 °C pour toutes les cuissons réalisées avec Combi-Lo(Cuire).
- En utilisant ce mode, réduisez de 10 à 20 % le temps de cuisson indiqué sur la recette.
Par exemple : la recette dit de cuire au mode Combi-Lo(Bake) pendant 30 minutes à 200 °C
 $30 \text{ minutes} \times 0,15 = 4 \text{ minutes } 30 \text{ secondes}$ à retirer.
Le nouveau temps de cuisson sera donc :
 $30 \text{ minutes} - 4 \text{ minutes } 30 \text{ secondes} = 25 \text{ minutes } 30 \text{ secondes}$.
- Ne pas appliquer aux gâteaux, biscuits et pain (afin d'obtenir de meilleurs résultats).

Cuisson combinée {COMBI-Haut (Rôtir)}

• Micro-ondes et convection

La fonction Cuisson combinée vous permet de passer automatiquement du mode Micro-ondes à la cuisson par convection (et vice versa).

- 1** Appuyez sur le bouton **Combi-Hi(Roast) (Combi-Haut/Rôtir)**.
L'afficheur indique :
SET COOKING TIME WITH NUMERIC BUTTON (Régler le temps de cuisson à l'aide du clavier numérique.)
- 2** Utilisez le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité.
(max. 60 minutes.)
Contrôle micom - température max. : 220 °C.
Niveau de puissance micro-ondes 30%
La température maximum pouvant être atteinte lors de la cuisson est de 220 °C.
- 3** Appuyez sur **Start/1min + (Départ/+ 1 min.)** pour lancer la cuisson combinée.

• Guide de cuisson Combi-Hi (Roast) (Combi-Haut/Rôtir)

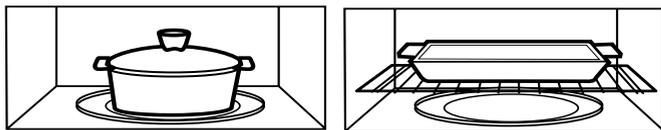
- Préchauffez le four à 230 °C pour toutes les cuissons réalisées avec Combi-Hi(Rôtir).
- En utilisant ce mode, réduisez de 20 à 30 % le temps de cuisson indiqué sur la recette.
Par exemple : la recette dit de cuire au mode Combi-Hi(Roast) pendant 60 minutes à 200 °C
 $60 \text{ minutes} \times 0,25 = 15 \text{ minutes}$ à retirer.
Le nouveau temps de cuisson sera donc :
 $60 \text{ minutes} - 15 \text{ minutes} = 45 \text{ minutes}$.
- Conseillé pour la cuisson de viandes rôties (bœuf, porc, volaille...).

Fonctionnement

Utilisation de la grille dans un four à micro-ondes

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



Pour une cuisson

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 activé/désactivé)** 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, faites attention lorsque vous touchez le plateau.

Activation/Désactivation de l'éclairage

Appuyez sur le bouton **Light On / Night / Off ((Activation/Désactivation de l'éclairage)** pour régler la lumière

*Appuyez sur ce bouton **une fois** pour allumer l'éclairage, **deux fois** pour l'éclairage de nuit et **trois fois** pour éteindre l'éclairage.*

Ventilateur à Rapide/Lent/Arrêt

Le ventilateur élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs émanant de la cuisson.

- Appuyez sur le bouton **Vent Fan Hi/Low/Off (Ventilateur 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.

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.
- **Pellicule plastique utilisable en four à micro-ondes** : à utiliser pour couvrir les aliments. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et éviter de placer la pellicule 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. 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.

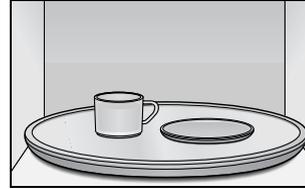
Utilisation déconseillée

- **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 contenants peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Contenants plastiques et emballages alimentaires** : les emballages alimentaires (par exemple, ravers de margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.

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 un verre gradué et placez-le dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



- 2 Appuyez une fois sur le bouton **One Minute + (+ 1 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.

Utilisation recommandée

- **Plats en métal** : à utiliser pour tout type d'aliment, mais surtout lorsqu'il faut faire dorer. Les plats en métal sombres ou usés sont recommandés pour la cuisson du pain et de tartes parce qu'ils absorbent la chaleur et permettent l'apparition d'une croûte bien croustillante.
- **Nouveaux plats en aluminium** : à utiliser pour la cuisson de gâteaux, de biscuits ou de muffins car ils reflètent la chaleur et permettent l'apparition d'une fine croûte tendre.
- **Plats en verre et en vitrocéramique** : les cocottes et plats de cuisson sont mieux adaptés à la préparation des œufs et du fromage étant donné que l'entretien du verre est aisé.

Utilisation pour la cuisson par convection

- **Plats en métal** : à utiliser pour tout type d'aliment, mais surtout lorsqu'il faut faire dorer. Les plats en métal sombres ou usés sont recommandés pour la cuisson du pain et de tartes parce qu'ils absorbent la chaleur et permettent l'apparition d'une croûte bien croustillante.
- **Nouveaux plats en aluminium** : à utiliser pour la cuisson de gâteaux, de cookies ou de muffins car ils reflètent la chaleur et permettent l'apparition d'une fine croûte tendre.
- **Plats en verre et en vitrocéramique** : les cocottes et plats de cuisson sont mieux adaptés à la préparation des œufs et du fromage étant donné que l'entretien du verre est aisé.

Utilisation pour la cuisson combinée

- **Plats en verre ou en vitrocéramique** : il est recommandé d'utiliser des récipients prévus à cet effet. Veillez à ne pas utiliser de plats à garniture métallique : cela pourrait provoquer des arcs électriques entre le plat et la paroi du four ou même la grille, et endommager les ustensiles, la grille ou le four.
- **Plastique thermorésistant** : les ustensiles utilisables en four à micro-ondes (jusqu'à 230 °C) peuvent être employés, mais ne sont pas recommandés pour des aliments à dorer parce que le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

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 de bébé, 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'une pellicule plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive.

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 utilisé 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, un beignet fourré sera plus chaud qu'un beignet nature. 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.

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 une pellicule 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.

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'afficheur indique le message « **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS SETTINGS BUTTON FOR PERSONAL OPTIONS** » (Bonne cuisson – Appuyez sur le bouton Réglages pour accéder aux options individuelles). 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).

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.

Annexe

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. Essuyez la vitre à l'aide d'un chiffon humide.

Panneau de commande et porte

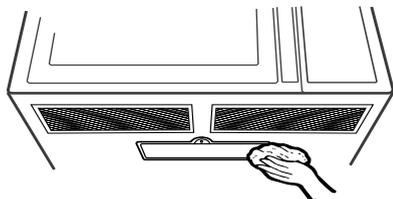
Essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Séchez correctement. N'utilisez pas de détergents à vaporiser, ni d'eau savonneuse en grande quantité, ni d'objets abrasifs ou pointus pour nettoyer le panneau. Ces produits pourraient l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent également égratigner le panneau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

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.

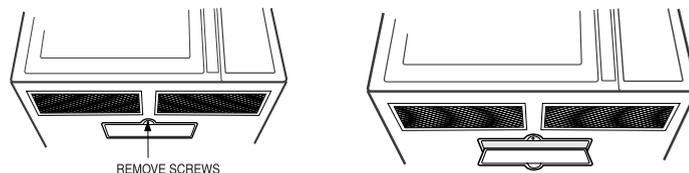


Remplacement des ampoules

Eclairage de la zone de cuisson

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène (120 V, 20 W).

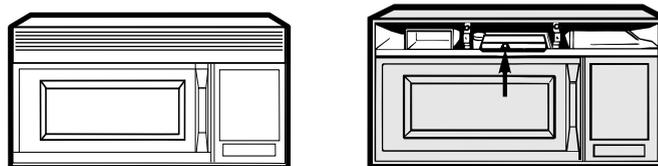
1. Pour remplacer l'ampoule, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Otez la vis du capot d'éclairage et abaissez-le.
3. Attendez que l'ampoule à changer soit froide avant de procéder au remplacement. 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.



Eclairage du four

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène (120 V, 20 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. Voir page 27 pour enlever le filtre à charbon) qui la maintiennent en place.
3. Appuyez ensuite sur le bouton situé au dessus de la porte près du centre du four.
4. Remplacez l'ampoule halogène (120 V, 20 W).
5. Remplacez la grille supérieure et les deux vis. Branchez le cordon d'alimentation au four.



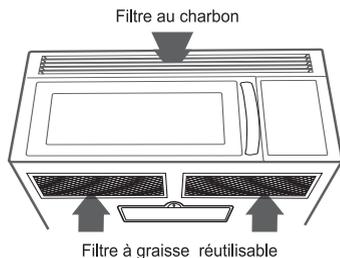
Annexe

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 et sortez-le.

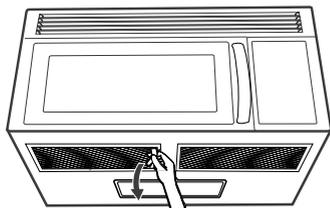
Pour nettoyer les filtres à graisse, trempez-les et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du détergent.

N'utilisez pas d'ammoniac ni de produits à base d'ammoniac car ils vont assombrir 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.



Filtre à charbon

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

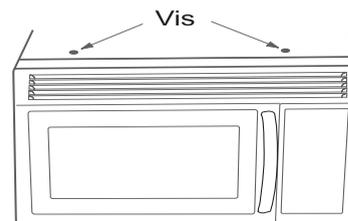
Si le four est installé contre un mur (ou dans un local) et qu'il n'est pas relié à l'extérieur, l'air circule au travers d'un filtre à charbon jetable qui permet de retenir la fumée et les odeurs.

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).

Enlever le 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.

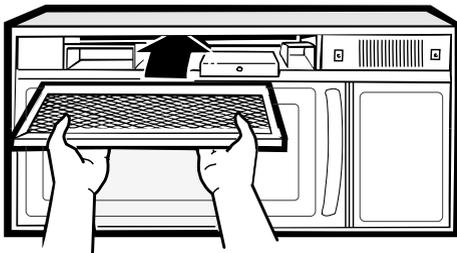


Retirez les 2 vis de la grille pour enlever la grille

Annexe

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 deux vis.

**Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions, appelez notre service d'assistance :
1-800-SAMSUNG
(1-800-361-3400)**

Caractéristiques techniques

Numéro du modèle	SMV7165
Cavité du four	(1,6 pied cube)
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1500 watts
Puissance restituée	950 watts (TEST IEC 705)
Élément	1350 watts
Dimensions cavité	20 ^{7/8} "(W) X 10 ^{9/32} "(H) X 14 ^{5/32} "(D)
Dimensions extérieures	29 ^{7/8} "(W) X 15 ^{15/16} "(H) X 15 ^{11/32} "(D)
Dimensions de transport	33 ^{3/8} "(W) X 20 ^{5/32} "(H) X 19 ^{13/32} "(D)
Poids net/brut	34,5 kg/39 kg

Garantie

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG À HOTTE INTÉGRÉE

GARANTIE LIMITEE A 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 REPRISSES 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 DEBIT 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 :

1-800-361-3400

www.samsung.ca

—

•

—

•

—

•

—

•

•

•

Aide-mémoire

Fonction	Fonctionnement
Réglage de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur CLOCK (Horloge).2. Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure.3. Appuyez de nouveau sur CLOCK (Horloge).
Cuisson à une étape	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité.2. Appuyez sur START (Départ).
Start / 1 min. + Cuisson	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez une fois sur le bouton Start /+ 1 min. pour chaque minute de cuisson souhaitée.2. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre.
Power/Auto Defrost (Marche/Décongélation automatique)	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur POWER/AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique).2. Entrez le poids des aliments à décongeler en appuyant plusieurs fois sur le bouton POWER/AUTO DEFROST (Marche/Décongélation automatique) ou en utilisant le pavé numérique.3. Appuyez sur START (Départ).4. Lorsque le four émet un bip, retournez les aliments. Appuyez sur START (Départ) pour reprendre la décongélation.
Réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les boutons de fonction pour entrer le temps de cuisson souhaité.2. Pour définir un niveau de puissance plus élevé, appuyez sur POWER LEVEL (Niveau de puissance) et utilisez le clavier numérique pour entrer le niveau souhaité.3. Appuyez sur START (Départ) pour lancer la cuisson.



ELECTRONICS

Distribué au Canada par Camco Inc.
5420 North Service Road
Suite 300
Burlington, Ontario
Canada, L7R 5B6

Samsung Electronics Co., Ltd.
Imprimé en Malaisie