

# Four micro-ondes

## Manuel d'utilisation

### Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi un produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante :

[www.samsung.com/global/register](http://www.samsung.com/global/register)

**SAMSUNG**

# fonctionnalités

---

## **Conception professionnelle**

---

Le nouveau four micro-ondes à hotte intégrée (OTR) en Inox de Samsung vous séduira par son design professionnel. Il se mariera harmonieusement avec vos autres appareils électroménagers et viendra compléter l'intérieur de votre cuisine.

## **Ventilation turbo**

---

Avec une puissance d'aspiration de 400 pi<sup>3</sup>/min capable d'évacuer efficacement la fumée et les odeurs de cuisson, le nouveau four micro-ondes OTR vous garantit des conditions d'utilisation optimales. Qui plus est, il n'est pas plus bruyant que les autres fours OTR dotés d'une puissance d'aspiration inférieure. Autrement dit, sa puissance exceptionnelle n'augmente pas le niveau sonore ! Tel est le formidable avantage dont vous fait bénéficier le nouveau four micro-ondes OTR !

## **Un volume intérieur grande capacité pour une utilisation plus facile**

---

Avec sa capacité de 1,8 pied cube, cuisinez en toute liberté. La grande capacité et les 1 100 W du four vous garantissent des résultats de cuisson parfaits.

## **Cuisson par capteur**

---

Confectionnez désormais de savoureux plats en toute circonstance. La technologie du nouveau four micro-ondes OTR vous permet de réussir toutes vos recettes en un tour de main. Sélectionnez le programme de votre choix et la cuisson par capteur fera le reste !

## **Ecran VFD**

---

L'écran VFD (à fluorescent à vide) du four OTR vous permet d'utiliser les fonctions en toute simplicité.

# consignes de sécurité

## SIGNIFICATION DES ICÔNES ET DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL :

	<b>AVERTISSEMENT</b> : risques ou utilisations dangereuses <b>pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.</b>
	<b>ATTENTION</b> : risques ou utilisations dangereuses <b>pouvant entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.</b>
	Ne tentez pas d'utiliser l'appareil.
	Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
	Ne touchez pas l'appareil.
	Prudence
	Suivez scrupuleusement les instructions.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que la machine est reliée à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

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

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

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

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

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

---

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

## AVERTISSEMENT

-  Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si des réparations s'avèrent nécessaires, appelez le 1-800-SAMSUNG (7267864) afin de connaître le centre de service technique agréé le plus proche de chez vous.

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

---

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

Respectez la section « **CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES** », page 3.

Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Consultez la section « **CONSIGNES DE MISE A LA TERRE** », à la page 7 de ce manuel.

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

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

Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque celui-ci est utilisé par des enfants.

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

Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.

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

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

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

## CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



Les liquides tels que l'eau, le café ou encore le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que le phénomène ne soit pour autant visible. L'ébullition ou le bouillonnement ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est sorti du micro-ondes. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DEBORDER DU RECIPIENT.

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

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



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

N'obtenez jamais les ouvertures de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES, SUITE

---

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

---

-  Retirez les ligatures métalliques des sacs en plastique avant de les placer dans le four.
-  N'utilisez jamais le four comme espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.  
  
Évitez la surcuisson des aliments. Surveillez particulièrement le four lorsqu'il contient des emballages inflammables (ex. : papier, plastique, etc.).
-  Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

## POUR REDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES :

---

-  Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.  
  
Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
-  N'utilisez pas de récipients à col étroit.  
  
Ne faites pas surchauffer les liquides.
-  Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

# CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

---

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

## AVERTISSEMENT

-  En cas d'utilisation non conforme de la prise de mise à la terre, vous risquez de recevoir un choc électrique. Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
-  N'utilisez pas de rallonge. Si le câble est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié.

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

 Branchez le four sur une ligne dédiée de 15 A.

# HOTTE

---

 La hotte se met en marche automatiquement pour certains programmes. Evitez tout départ ou toute propagation d'incendie lorsque la hotte fonctionne.

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

Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation - Ne laissez pas de crasse s'accumuler sur le filtre.

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

-  Nettoyez le filtre de la hotte avec beaucoup de précaution. Les détergents, comme les nettoyeurs pour four contenant de la lessive, risquent d'endommager le filtre.
-  Surveillez constamment les parties situées sous votre four micro-ondes lorsque l'appareil fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner l'appareil à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.

# CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

# sommaire

---

## **VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES**

10

- 10 Contrôle du contenu
- 11 Informations concernant la garantie et l'assistance
- 11 Préparation de votre four micro-ondes
- 12 Boutons du tableau de commande

## **INTRODUCTION**

14

- 14 Mise en marche
- 14 Fonctionnalité My choice (Mes préférences)
- 15 Réglage de l'horloge
- 15 Réglage de la sécurité enfants

## **GUIDE RAPIDE**

16

- 16 Utilisation de votre nouveau four micro-ondes

## **UTILISATION DU FOUR**

17

- 17 Utilisation du bouton Help (Aide)
- 17 Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)
- 17 Utilisation de la minuterie
- 17 Utilisation du bouton One Minute+ (Une minute +)
- 17 Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)
- 18 Utilisation des boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)
- 18 Utilisation du bouton Sensor reheat (Réchauffage par capteur)
- 18 Utilisation du bouton Power/auto defrosting (Puissance de décongélation/décongélation automatique)
- 19 Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)
- 20 Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfants)
- 21 Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)
- 22 Réglage du temps de cuisson et de la puissance
- 23 Réglage et utilisation du bouton Custom cook (Cuisson personnalisée)
- 23 Activation/Désactivation du plateau tournant
- 23 Utilisation du bouton Light On/Night/Off (Activation/mode nocturne/désactivation de l'éclairage)
- 23 Utilisation du bouton Vent Fan Turbo/Hi/Low/Off (Ventilateur Turbo/Elevé/Faible/Desactivé)
- 24 Utilisation de la grille métallique

---

## **CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON**

25

- 25 Ustensiles de cuisine
- 26 Essai des ustensiles
- 26 Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes
- 27 Techniques de cuisson
- 28 Cuisson automatique par capteur
- 28 Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur
- 29 Guide de cuisson par capteur
- 30 Guide de réchauffage par capteur
- 30 Guide de puissance de décongélation/décongélation automatique
- 31 Guide de cuisson
- 34 Recettes

## **ENTRETIEN**

36

- 36 Dépannage
- 37 Entretien et nettoyage
- 38 Remplacement de l'ampoule
- 39 Hotte
- 41 Caractéristiques

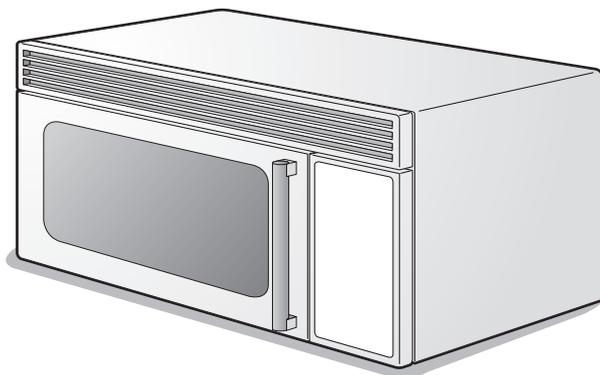
## **GARANTIE**

42

# votre nouveau four micro-ondes

## CONTRÔLE DU CONTENU

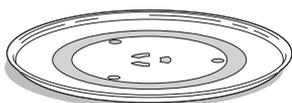
Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.



**Four à micro-ondes**



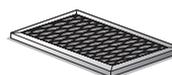
**Grille**



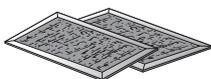
**Plateau en verre**



**Anneau du plateau tournant**



**Filtre à charbon**



**Filtres à graisse (x 2)**



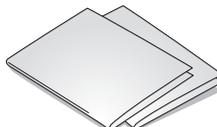
**Adaptateur du système  
d'évacuation**



**Quincaillerie**



**Manuels  
(d'utilisation et d'installation)**



**Gabarit (partie supérieure et  
paroi)**



**Carte d'immatriculation**

## INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

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

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

**NUMERO DE MODELE** \_\_\_\_\_

**NUMERO DE SERIE** \_\_\_\_\_

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

**LIEU D'ACHAT** \_\_\_\_\_

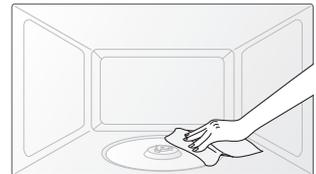
Les services de garantie ne peuvent être pris en charge que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez bénéficier des services de garantie, fournissez les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture au centre de service Samsung agréé.

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

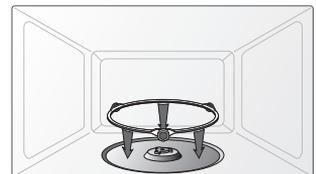
## PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

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

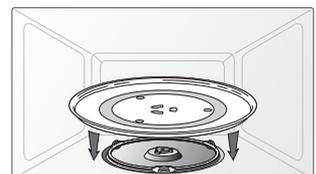
2. Nettoyez-en l'intérieur avec un chiffon humide.



3. Placez l'anneau pré-assemblé dans la cavité située au centre du four.

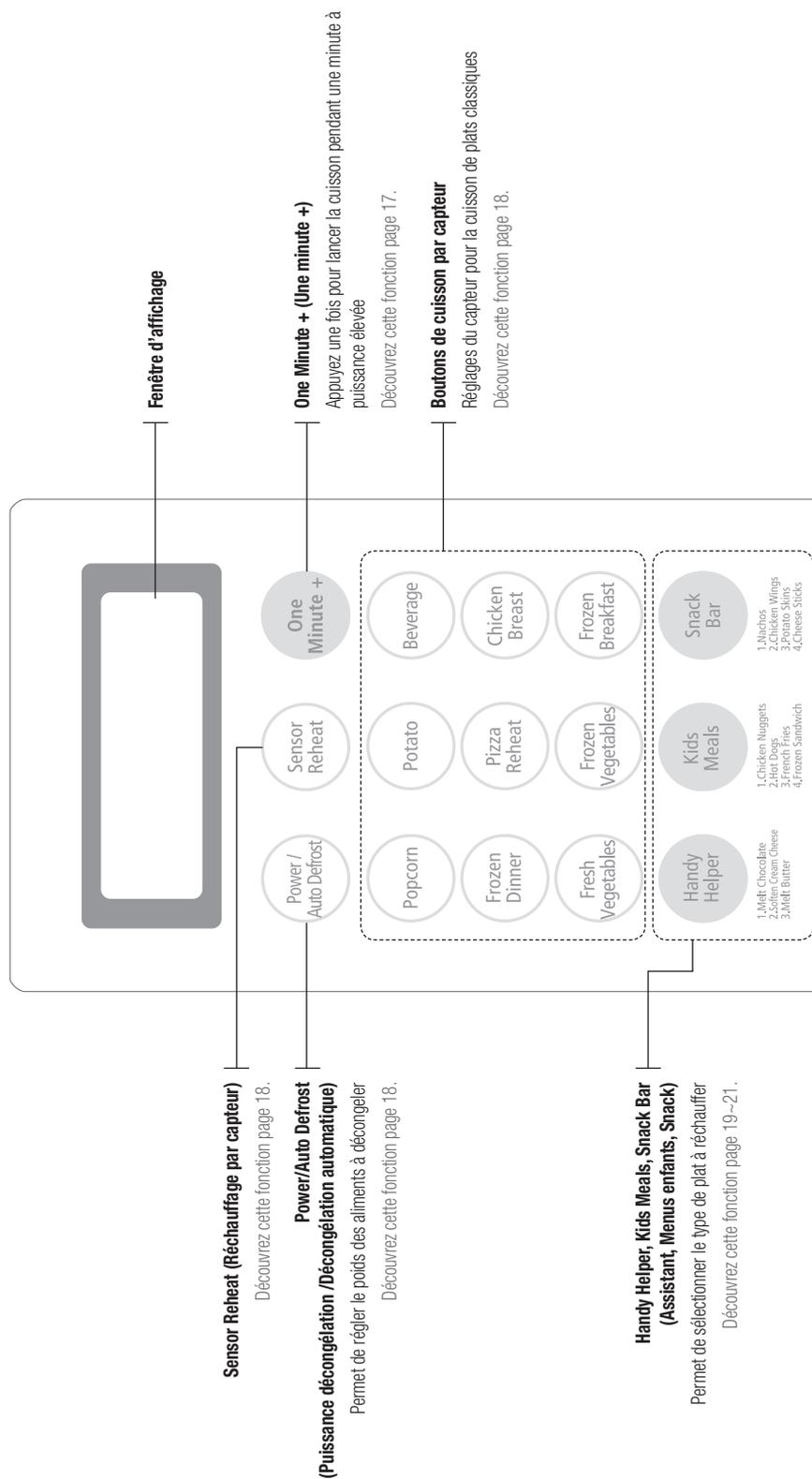


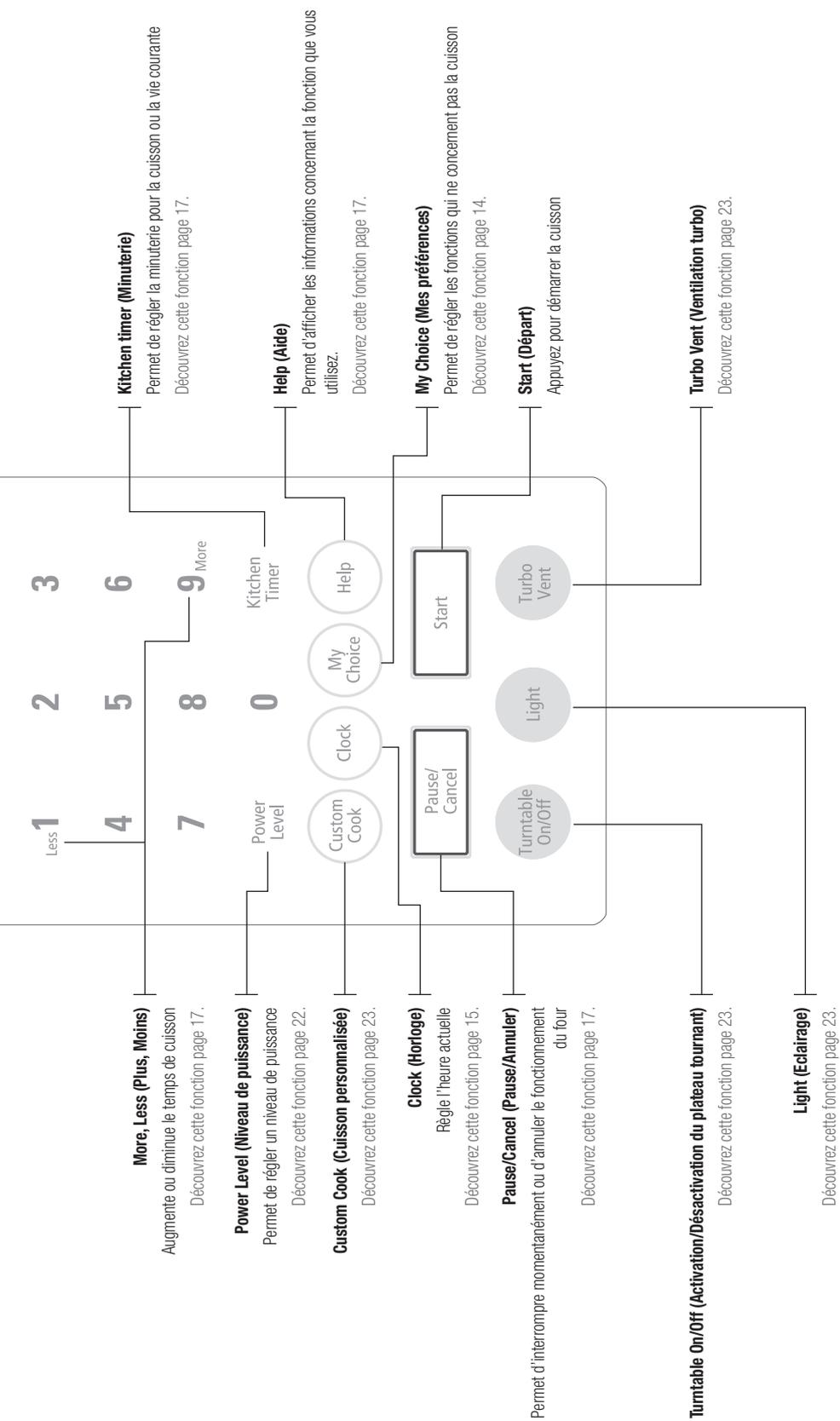
4. Déposez le plateau de verre au centre du plateau tournant préalablement assemblé en veillant à le positionner correctement.



## BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE

**LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR MICRO-ONDES.** Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction plus loin dans ce manuel.





# introduction

---

## MISE EN MARCHÉ

---

La première fois que vous branchez l'appareil sur l'alimentation ou après une panne de courant, l'écran affiche le message suivant pendant quatre secondes : *ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS (NOUS VOUS SOUHAITONS UNE AGREABLE UTILISATION -- -- -- APPUYEZ SUR LE BOUTON MES PREFERENCES POUR ACCEDER AUX OPTIONS PERSONNALISEES)*.

## FONCTIONNALITÉ MY CHOICE (MES PRÉFÉRENCES)

---

Votre nouveau four micro-ondes peut être personnalisé en fonction de vos besoins. Pour cela, il vous suffit d'appuyer sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**. Pour votre confort, le tableau ci-dessous vous fournit un descriptif des différentes options disponibles :

NUMERO	OPTIONS MES PREFERENCES	DESCRIPTION
1	Choix de la langue	Les langues d'affichage disponibles sont l'anglais, le français et l'espagnol.
2	Unités de poids	Les unités de poids utilisées sont la livre et le kilogramme.
3	Signal de rappel de fin	Le signal de rappel de fin peut être activé et désactivé.
4	Réglage de l'heure d'été	Le passage à l'heure d'été (l'horloge avance d'une heure) se fait automatiquement.

### Sélection d'une langue d'affichage

---

1. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** après avoir branché le four, puis sur le bouton **1**. L'écran d'affichage indique : *LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE (CHOIX DE LA LANGUE APPUYEZ SUR MES PREFERENCES)*
2. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**. L'écran d'affichage indique : *ENGLISH PRESS START (ANGLAIS APPUYEZ SUR DEPART)*
3. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** à plusieurs reprises jusqu'à obtenir la langue de votre choix.
  - Si vous appuyez sur le bouton My Choice (Mes préférences), les options défilent dans l'ordre suivant : *ENGLISH, FRENCH, SPANISH (ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL)*
4. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)**.

### Sélection de l'unité de poids

---

Vous pouvez choisir entre la livre (LB) ou le kilogramme (KG).

1. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**, puis sur le bouton **2**. L'écran affiche le message suivant : *LBS OR KG PRESS MY CHOICE (LB OU KG APPUYEZ SUR MES PREFERENCES)*
2. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**. L'écran affiche le message suivant : *LBS (LB)*
3. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** à plusieurs reprises jusqu'à obtenir l'unité de poids de votre choix.
4. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)**.

## Réglage du signal de rappel de fin

---

Le signal de rappel de fin peut être activé ou désactivé.

1. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**, puis sur le bouton **3**. L'écran affiche le message suivant : *REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS MY CHOICE (ACTIVER/DESACTIVER LE SIGNAL DE RAPPEL DE FIN APPUYEZ SUR MES PREFERENCES)*
2. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** pour sélectionner ON (ACTIVER). L'écran affiche le message suivant : *ON (ACTIVER)*
3. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.
  - Pour désactiver le signal de rappel de fin, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

## Réglage de l'heure d'été

---

1. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)**, puis sur le bouton **4**. L'écran d'affichage indique : *DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS MY CHOICE (ACTIVER/DESACTIVER L'HEURE D'ETE APPUYEZ SUR MES PREFERENCES)*
2. Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** pour sélectionner ON (ACTIVER). Appuyez sur le bouton **MY CHOICE (MES PREFERENCES)** pour sélectionner OFF (DESACTIVER).
3. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)**. L'horloge avance d'une heure. Si vous sélectionnez OFF (DESACTIVER), l'horloge reculera d'une heure.
  - Si l'horloge est réglée sur l'heure légale, ces changements s'effectueront automatiquement. La plus grande partie des Etats-Unis passe à l'heure d'été à 2 heures du matin le premier dimanche d'avril et repasse à l'heure d'hiver à la même heure le dernier dimanche d'octobre.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

---

1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**. L'écran d'affichage indique : *SELECT AM/PM (SELECTIONNER MATIN/APRES-MIDI)*
2. Appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** pour sélectionner AM (MATIN) ou PM (APRES-MIDI).
3. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5h00, saisissez 5,0,0. L'écran d'affichage indique : *500*
4. Appuyez à nouveau sur **CLOCK (HORLOGE)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.
  - En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau.
  - Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton Clock (Horloge).

## RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

---

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

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

## UTILISATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES

---

### Cuisson une minute

---

1. Appuyez une fois sur le bouton **ONE MINUTE + (UNE MINUTE +)** pour chaque minute de cuisson.
2. Le temps s'affiche et le four démarre.
  - Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations.

### Cuisson par capteur

---

1. Appuyez sur le bouton correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **POTATO (POMME DE TERRE)**).
2. L'aliment choisi s'affiche à l'écran et le four démarre automatiquement.
  - Reportez-vous à la page 18 pour plus d'informations.

### Réchauffage par capteur

---

1. Appuyez sur le bouton **SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR)**.
2. Le message *REHEAT (RECHAUFFAGE)* s'affiche et le four démarre automatiquement.
  - Reportez-vous à la page 18 pour plus d'informations.

### Décongélation

---

1. Appuyez sur le bouton **POWER/AUTO DEFROST (PUISSANCE DECONGELATION/DECONGELATION AUTO)**.
2. Saisissez le poids des aliments en appuyant plusieurs fois sur le bouton **POWER/AUTO DEFROST (PUISSANCE DECONGELATION/DECONGELATION AUTO)** ou en utilisant le pavé numérique.
3. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Appuyez sur **START (DEPART)** pour reprendre le cycle de décongélation.
  - Reportez-vous à la page 18 pour plus d'informations.

### Assistant, Menus enfants, Snack

---

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **HANDY HELPER, KIDS MEALS ou SNACK BAR (ASSISTANT, MENUS ENFANTS ou SNACK)** pour sélectionner le type de plat à réchauffer.
2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyez sur la touche numérique correspondante.
3. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)** pour démarrer la cuisson.
  - Reportez-vous à la page 19~21 pour plus d'informations.

### Réglez le temps de cuisson et les niveaux de puissance.

---

1. Utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson.
2. Pour régler la puissance sur une autre valeur que HIGH (ELEVÉE), appuyez sur **POWER LEVEL (PUISSANCE)** et utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)** pour démarrer la cuisson.
  - Reportez-vous à la page 22 pour plus d'informations.

# utilisation du four

---

## UTILISATION DU BOUTON HELP (AIDE)

---

Votre micro-ondes vous fournit des instructions utiles pour un grand nombre de procédures.

Lorsque vous avez besoin d'informations à propos d'une fonction et d'astuces utiles, appuyez sur le bouton **HELP (AIDE)** puis appuyez sur le bouton pour lequel vous souhaitez obtenir des renseignements. Les informations d'aide sont disponibles en trois langues (anglais, français et espagnol).

## UTILISATION DU BOUTON PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)

---

Le bouton PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER) vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)**. Pour redémarrer, appuyez sur **START (DÉPART)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l'affichage du four sur l'heure actuelle : appuyez deux fois sur **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)**.
- Pour supprimer les instructions que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)**, puis saisissez à nouveau les instructions.
- Pour annuler le réglage de la minuterie : appuyez une fois sur **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)**.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

---

1. Utilisez le pavé numérique pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTERIE)**.
3. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
4. Pour annuler le réglage de la minuterie : appuyez deux fois sur **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)**.

## UTILISATION DU BOUTON ONE MINUTE+ (UNE MINUTE +)

---

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d'une minute à une puissance élevée.

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

## UTILISATION DES BOUTONS MORE/LESS (PLUS/MOINS)

---

Les boutons MORE/LESS (PLUS/MOINS) vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'avec les modes **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)**, **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)** (sauf les boissons), **One minute + (Une minute +)**, **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**, **Kitchen Timer (Minuterie)**, **Handy Helper (Assistant)**, **Kids Meals (Menus enfants)**, **Snack Bar (Snack)** ou **Time Cook (Temps de cuisson)**. Utilisez le bouton MORE/LESS (PLUS/MOINS) uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

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

## UTILISATION DES BOUTONS SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)

---

Grâce à un système permettant de détecter l'humidité s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments.

- Appuyez sur le bouton **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **POTATO (POMME DE TERRE)**). L'indication *POTATO (POMME DE TERRE)* s'affiche et le four micro-ondes se met en marche automatiquement.
- Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **MORE (PLUS)** ou **LESS (MOINS)**. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section "Guide de cuisson par capteur", page 29.

## UTILISATION DU BOUTON SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)

---

Votre nouveau micro-ondes vous permet de réchauffer facilement vos restes et vos plats préparés. Grâce à un système permettant de détecter l'humidité s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments cuits à l'avance. Tous les aliments doivent être cuits à l'avance. Les aliments contenus dans une assiette ou une casserole doivent être conservés au réfrigérateur. Utilisation du réchauffage par capteur :

- Appuyez sur **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)**. Le message *REHEAT (RÉCHAUFFAGE)* s'affiche et le four démarre automatiquement.
- Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **MORE/LESS (PLUS/MOINS)**.
- Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section "Guide de réchauffage par capteur", page 30.

## UTILISATION DU BOUTON POWER/AUTO DEFROSTING (PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

---

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

La fonction Power Defrost (Puissance décongélation) s'active automatiquement lors de la décongélation d'aliments d'un poids inférieur à 1 lb.

La fonction Auto Defrost (Décongélation auto) s'active automatiquement lors de la décongélation d'aliments d'un poids supérieur à 1 lb.

- Veuillez noter que la fonction Auto Defrost (Décongélation auto) (fonction permettant la décongélation d'aliments d'un poids supérieur à 1 lb) est plus longue que la fonction Power Defrost (Puissance décongélation) (fonction permettant la décongélation d'aliments d'un poids inférieur à 1 lb).
1. Appuyez sur le bouton **POWER/AUTO DEFROST (PUISSANCE DECONGELATION/DECONGELATION AUTO)**. L'écran affiche le message suivant : *0,5 LB (0,2 Kg)* si vous avez réglé votre four sur les mesures métriques).
  2. Pour définir le poids des aliments, appuyez plusieurs fois sur le bouton **POWER/AUTO DEFROST (PUISSANCE DÉCONGÉLATION/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)**. Cette opération permet une augmentation par incréments de 0,5 lb, jusqu'à 6 lb. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments. Le four calcule la durée de décongélation et démarre automatiquement.
  - Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation et le message *TURN THE FOOD OVER (RETOURNEZ LES ALIMENTS)* s'affiche.
  3. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
  4. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour reprendre la décongélation.



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

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section "Guide de puissance de décongélation/décongélation automatique", page 30.

## UTILISATION DU BOUTON HANDY HELPER (ASSISTANT)

1. Appuyez sur le bouton **HANDY HELPER (ASSISTANT)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. L'écran affiche le message suivant : *MELT CHOCOLATE 1 CUP CHIPS (COPEAUX DE CHOCOLAT FONDU - 1 TASSE)*.
  - Appuyez plusieurs fois sur le bouton **HANDY HELPER (ASSISTANT)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au tableau de l'assistant ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions souhaité. Seule la touche numérique **1** (portion) peut être actionnée pour faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du chocolat. (reportez-vous au tableau de l'assistant pour le nombre de portions)
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

### Tableau de l'assistant

ELEMENT	QUANTITE	REMARQUES
<b>Faire fondre du chocolat</b>	1 tasse de copeaux de chocolat ou 1 carré de chocolat	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un récipient allant au micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez le chocolat et redémarrez la cuisson. Remuez à nouveau et laissez reposer une minute.
<b>Faire ramollir du fromage à la crème</b>	Paquet de 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un récipient allant au micro-ondes. Coupez la moitié dans le sens vertical. Laissez reposer 2 minutes.
<b>Faire fondre du beurre</b>	1 plaquette 2 plaquettes	Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un récipient allant au micro-ondes. Coupez la moitié dans le sens vertical. Couvrez de papier sulfurisé. Laissez reposer 2 minutes puis remuez.

## UTILISATION DU BOUTON KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)

1. Appuyez sur le bouton **KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. L'écran affiche le message suivant : *CHICKEN NUGGETS (BEIGNETS DE POULET)*
  - Appuyez plusieurs fois sur le bouton **KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)** pour sélectionner l'aliment souhaité. (Reportez-vous au tableau des menus enfants).
2. Appuyez sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions souhaité (reportez-vous au tableau des menus enfants pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

### Tableau des menus enfants

ELEMENT	QUANTITE	REMARQUES
<b>Beignets de poulet</b> (surgelé)	1 portion 2 portions	Disposez les beignets en cercle sur une assiette recouverte de papier absorbant. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <b>REMARQUE :</b> Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités. Appuyez sur le bouton <b>More (Plus)</b> si les beignets de poulet ne sont pas suffisamment chauds.
<b>Hot-dogs</b>	2 hot-dogs 4 hot-dogs	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les pains et redémarrez la cuisson. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <b>REMARQUE :</b> pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs uniquement lorsque le four émet un signal sonore.
<b>Frites</b> (surgelées)	1 portion 2 portions	Placez deux serviettes en papier sur une assiette allant au micro-ondes. Posez les frites sur les serviettes. Etalez bien les frites. Après la cuisson, séchez-les avec une autre serviette en papier. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <b>REMARQUE :</b> consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
<b>Sandwichs surgelés</b> (dans une enveloppe spéciale croustillante) paquet de 9 oz	1 sandwich 2 sandwichs	Mettez le sandwich surgelé dans son « enveloppe croustillante » qui se trouve dans le paquet. Placez-le sur une assiette allant au micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après la cuisson. <b>REMARQUE :</b> pour les sandwichs plus grands, appuyez sur le bouton <b>MORE (PLUS)</b> pour augmenter le temps de chauffe.

## UTILISATION DU BOUTON SNACK BAR (SNACK)

1. Appuyez sur le bouton **SNACK BAR (SNACK)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. L'écran affiche le message suivant : *NACHOS - 1 PORTION*
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton **SNACK BAR (SNACK)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au tableau des snacks).
2. Appuyez sur la touche numérique **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions souhaité. Seule la touche numérique **1** (portion) peut être activée pour les nachos (reportez-vous au tableau des snacks pour le nombre de portion).
3. Appuyez sur le bouton **START (DEPART)** pour démarrer la cuisson.

### Tableau de cuisson des snacks

ELEMENT	QUANTITE	REMARQUES
<b>Nachos</b>	1 portion	Posez les tortillas sur une assiette sans qu'elles se chevauchent. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. <b>SOMMAIRE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tasses de tortillas</li><li>• 1/3 de tasse de fromage râpé</li></ul>
<b>Ailes de poulet</b>	5 à 6 oz. 7 à 8 oz.	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
<b>Pommes de terre farcies</b>	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1/4 pouces. Répartissez régulièrement les pommes de terre évidées sur une assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
<b>Bâtonnets de fromage (surgelés)</b>	5 à 7 mcx 8 à 10 mcx	Répartissez régulièrement les bâtonnets de fromage sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson. <b>REMARQUE :</b> la taille des bâtonnets de fromage est variable. Pour des beignets de fromage plus petits, appuyez sur le bouton <b>LESS (MOINS)</b> pour diminuer le temps de chauffe. En revanche, pour les bâtonnets de fromage plus grands, appuyez sur le bouton <b>MORE (PLUS)</b> pour augmenter le temps de chauffe.

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

---

Ce four à micro-ondes vous permet de régler jusqu'à trois niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Warm (Chaud) (1) à High (Elevé) (0).

### Cuisson en une étape

---

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Elevé). Pour régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **POWER LEVEL (PUISSANCE)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes (Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez **2, 0, 0, 0**).
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que High (Elevé), appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (PUISSANCE)** puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance. L'écran affiche le message suivant : *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR DEMARRER OU SAISISSEZ LA DUREE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ETAPE)*.

NIVEAU DE PUISSANCE			
<b>1</b>	Warm (Chaud)	<b>6</b>	Mijotage
<b>2</b>	Faible	<b>7</b>	Moyennement élevé
<b>3</b>	Décongélation	<b>8</b>	Réchauffage
<b>4</b>	Moyennement faible	<b>9</b>	Sauté
<b>5</b>	Moyen	<b>0</b>	Elevé

3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)** avant d'appuyer sur **START (DÉPART)** et ressaisissez toutes les instructions.
  - Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

### Cuisson en plusieurs étapes

---

1. Suivez les étapes 1 et 2 dans la section « **Cuisson en une étape** ». Le message *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR DEMARRER OU SAISISSEZ LA DUREE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ETAPE)* s'affiche.
  - Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton Power Level (Puissance) avant de saisir l'étape suivante.
  - Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Elevé), appuyez deux fois sur le bouton Power Level (Puissance).
2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (PUISSANCE)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson. Le niveau de puissance que vous avez réglé ainsi que le message *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR DEMARRER OU SAISISSEZ LA DUREE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ETAPE)* s'affichent.
4. Appuyez sur le bouton **START (DEMARRER)** pour commencer la cuisson ou effectuez à nouveau les étapes 2 et 3 pour régler une durée de cuisson et un niveau de puissance pour la troisième étape de cuisson. Une fois ces opérations terminées, appuyez sur le bouton **START (DEMARRER)**.

## RÉGLAGE ET UTILISATION DU BOUTON CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)

Le bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée) permet de mémoriser les réglages de durée et de puissance pour un aliment en particulier.

### Programmation du bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée)

1. Appuyez sur le bouton **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)**. Appuyez à deux reprises sur ce bouton pour supprimer le réglage personnalisé précédent. L'écran affiche le message suivant : *ENTER COOKING TIME AND POWER (SAISISSEZ UNE DUREE ET UNE PUISSANCE DE CUISSON)*
2. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. L'affichage indique le temps de cuisson que vous avez défini.
3. Appuyez sur **POWER LEVEL (PUISSANCE)** et utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance. L'affichage indique la puissance de cuisson que vous avez définie. Vous pouvez régler la puissance sur 0 à 9. (Reportez-vous à la page 22 pour plus d'informations.)
4. Appuyez à nouveau sur le bouton **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)**. Le message *CUSTOM RECIPE SAVED (RECETTE PERSONNALISEE ENREGISTREE)* s'affiche.

### Utilisation du bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée)

Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)** puis sur **Start (Démarrer)**. Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

## ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU PLATEAU TOURNANT

- Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant activé.
- Désactivez-le pour les plats plus grands.
- Appuyez sur le bouton **TURNTABLE ON/OFF (ACTIVATION/DESACTIVATION DU PLATEAU TOURNANT)** pour activer ou désactiver le plateau tournant.
- Parfois, le plateau tournant est trop chaud pour qu'on puisse le toucher. Utilisez des maniques lorsque vous touchez le plateau tournant pendant et après la cuisson.

## UTILISATION DU BOUTON LIGHT ON/NIGHT/OFF (ACTIVATION/MODE NOCTURNE/DÉSACTIVATION DE L'ÉCLAIRAGE)

- Appuyez sur le bouton **LIGHT (ECLAIRAGE)** pour régler, activer ou désactiver l'éclairage.
- Appuyez sur le bouton **LIGHT (ECLAIRAGE)** une fois pour allumer la lumière, deux fois pour activer l'éclairage nocturne et trois fois pour l'éteindre.

## UTILISATION DU BOUTON VENT FAN TURBO/HI/LOW/OFF (VENTILATEUR TURBO/ELEVÉ/FAIBLE/DESACTIVÉ)

- Le ventilateur permet d'éliminer la vapeur d'eau et les autres vapeurs de la surface de cuisson.
- Appuyez sur le bouton **TURBO VENT (VENTILATEUR TURBO)** une fois pour sélectionner la vitesse turbo, deux fois pour la vitesse élevée, trois fois pour la faible vitesse et quatre fois pour désactiver le ventilateur.



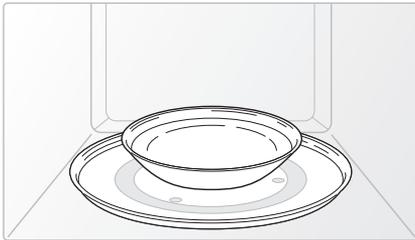
Le ventilateur protège le micro-ondes de la chaleur trop importante émanant de la surface de cuisson située en-dessous. Il s'enclenche automatiquement s'il détecte une chaleur trop importante. Si vous avez activé le ventilateur, il arrive que vous ne puissiez plus l'éteindre. Il s'éteint automatiquement une fois les composants internes refroidis. Il se peut qu'il reste enclenché 30 minutes après l'extinction de la surface de cuisson et du micro-ondes. Le ventilateur fonctionne uniquement en mode élevé/faible/désactivé pendant le fonctionnement du micro-ondes.

## UTILISATION DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

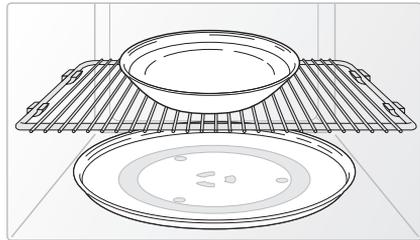
### Utilisation de la grille métallique lors du fonctionnement du micro-ondes

- Assurez-vous de placer la grille comme il convient dans le micro-ondes afin d'éviter tout dommage dû aux arcs électriques.
- Ne posez pas de plat à brunir sur la grille. Elle pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four lorsque la grille se trouve sur la sole du micro-ondes. Vous risqueriez d'endommager le micro-ondes.
- Portez des maniques lorsque vous manipulez la grille car elle peut être brûlante.
- N'utilisez pas la grille métallique lors de la cuisson de pop-corn.

Les aliments se réchauffent mieux lorsqu'ils sont placés sur le plateau tournant ou sur la position inférieure de la grille.

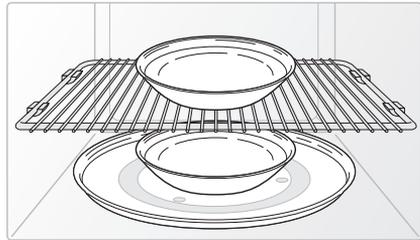
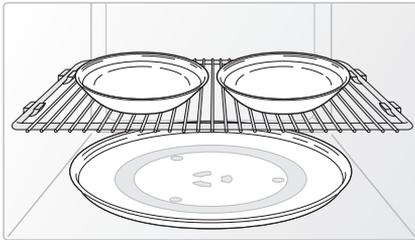


Bons résultats



Résultats non homogènes

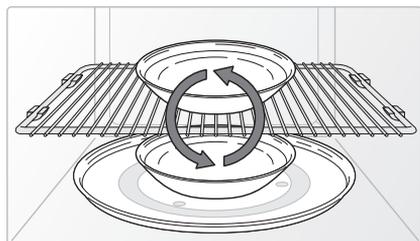
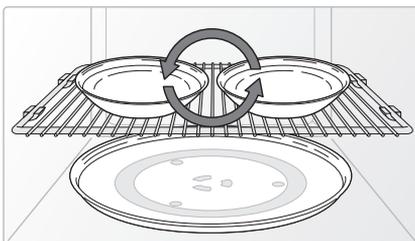
La grille vous permet de réchauffer plusieurs plats simultanément.



### Grille et réchauffage

Pour réchauffer sur deux niveaux ou pour réchauffer les plats au niveau le plus bas :

- Augmentez le temps de cuisson de une fois et demie.
- Inversez les plats à la moitié du temps.



# consignes concernant la cuisson

## USTENSILES DE CUISINE

### Utilisation recommandée

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

### Utilisation restreinte

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

### Non recommandé

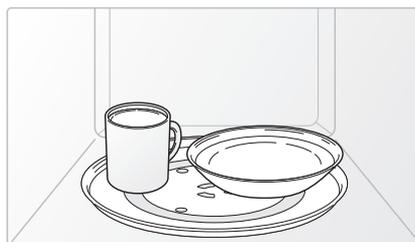
- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes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

## ESSAI DES USTENSILES

---

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

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



2. Appuyez une fois sur le bouton **ONE MINUTE+ (UNE MINUTE +)** pour faire chauffer les récipients pendant une minute à puissance élevée.

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

## CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

---

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

### Mélange

---

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

### Disposition

---

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

### Protection

---

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

### Rotation

---

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

### Repos

---

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

### Ajout de liquide

---

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

### Aération

---

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

## CUISSON AUTOMATIQUE PAR CAPTEUR

---

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité qu'ils génèrent lors de leur cuisson.

- Lorsque vous cuisinez, de l'humidité est générée. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments et vous évite ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte la quantité d'eau produite une fois que le récipient est rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- Les boutons MORE/LESS (PLUS/MOINS) sont utilisés pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient.

## USTENSILES ET COUVERCLES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

---

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si l'ustensile n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.



- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour une cuisson continue (plusieurs cycles de cuisson successifs).
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

## GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d'aliments.

ALIMENT	QUANTITE	PROCEDURE
<b>Pop-corn</b>	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul paquet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Pommes de terre</b>	1 à 6 pommes de terre.	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les de manière uniforme sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Boisson</b>	8 oz.	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Dîner surgelé</b>	8 à 14 oz.	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Réchauffage de pizza</b>	1 à 3 parts	Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Appuyez sur le bouton <b>MORE (PLUS)</b> pour augmenter la durée de réchauffage pour les pizzas à pâte épaisse.
<b>Légumes surgelés</b>	1 à 4 portions	Mettez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes en plastique, en verre ou en céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Blanc de poulet</b>	8 à 16 oz.	Disposez les blancs de poulet dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez le tout d'un film plastique. Faites cuire à une température de 170 °F. Laissez reposer pendant 5 minutes. Utilisez la touche <b>MORE (PLUS)</b> pour augmenter le temps de cuisson si les blancs de poulet sont de belle taille.
<b>Petit-déjeuner surgelé</b>	4 à 8 oz.	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Appuyez sur ce bouton pour les sandwichs, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
<b>Légumes frais</b>	1 à 4 tasses	Mettez les légumes frais dans un plat adapté aux micro-ondes en plastique, en verre ou en céramique, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.



Les préférences de température des aliments varient d'une personne à l'autre. Appuyez sur le bouton **MORE/LESS (PLUS/MOINS)** pour régler la température de votre choix.

## GUIDE DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Pour faire réchauffer différents types d'aliments par capteur, respectez les instructions suivantes.

ALIMENT	QUANTITE	PROCEDURE
<b>Assiette garnie</b>	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais.  Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction <b>SENSOR REHEAT (RECHAUFFEMENT PAR CAPTEUR)</b> , le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et le niveau de puissance de votre choix.  <b>SOMMAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz., os/arêtes compris)</li> <li>• 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)</li> <li>• 1/2 tasse de légumes (environ 3 à 4 oz).</li> </ul>
<b>Plat mijoté</b>	1 à 4 portions.	Couvrez l'assiette d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Si, après avoir été réchauffé à l'aide de la fonction <b>SENSOR REHEAT (RECHAUFFEMENT PAR CAPTEUR)</b> , le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et le niveau de puissance de votre choix.
<b>Réchauffage de pâtes</b>		Remuez avant de servir.  <b>SOMMAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plats mijotés conservés au frais.</li> <li>• Spaghetti et ravioli en conserve.</li> </ul>

## GUIDE DE PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler différents types d'aliments, respectez les instructions suivantes.

ALIMENT	QUANTITE	PROCEDURE
<b>Rôti de bœuf, porc</b>	2,5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Après la première phase de décongélation, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
<b>Biftecks, côtelettes, poisson</b>	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>Viande hachée</b>	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>Poulet entier</b>	2,5 à 6 lb	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet poitrine en bas puis commencez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
<b>Morceaux de poulet</b>	0,5 à 3 lb	Après chaque phase, redispousez ou retirez toutes les parties presque décongelées. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.



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

## Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties un peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
<b>Rôti de bœuf désossé</b> jusqu'à 4 lb	<b>Temps de cuisson :</b> 7-11 min. / lb à 145 °F : saignant 8-12 min. / lb à 160 °F : à point 9-14 min. / lb à 170 °F : bien cuit	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
	<b>Puissance :</b> Elevé (0) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	
<b>Porc désossé ou non</b> jusqu'à 4 lb.	<b>Temps de cuisson :</b> 11 à 15 min / lb à 170 °F : bien cuit	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
	<b>Puissance :</b> Elevé (0) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	

Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

ALIMENT	RETIRER DU FOUR	APRÈS REPOS (10 MIN)	
<b>Bœuf</b>	Saignant	135 °F	145 °F
	A point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
<b>Porc</b>	A point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
<b>Volaille</b>	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

## Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
<b>Poulet entier</b> jusqu'à 4 lb	<b>Temps de cuisson : 6 à 9 min. / lb</b> 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
	<b>Puissance :</b> Moyennement élevée (7)	
<b>Morceaux de poulet</b> jusqu'à 2 lb	<b>Temps de cuisson : 6 à 9 min. / lb</b> 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
	<b>Puissance :</b> Moyennement élevée (7)	

## Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	INSTRUCTIONS
<b>Biftecks</b> jusqu'à 1,5 lb	<b>Temps de cuisson :</b> 6 à 10 min. par 1 lb	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
	<b>Puissance :</b> Moyennement élevée (7)	
<b>Filets</b> jusqu'à 1,5 lb	<b>Temps de cuisson :</b> 3 à 7 min / lb	Placez les filets dans un plat en prenant soin de disposer les morceaux les plus fins en-dessous. Couvrez de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de ½ pouce d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
	<b>Puissance :</b> Moyennement élevée (7)	
<b>Crevettes</b> jusqu'à 1,5 lb	<b>Temps de cuisson :</b> 3-5½ min. / lb	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
	<b>Puissance :</b> Moyennement élevée (7)	

## Guide de cuisson des œufs

---

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

## Guide de cuisson des légumes

---

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

### Ragoût de bœuf à l'orge

---

- 1½ lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
  - ½ tasse d'oignons hachés
  - 2 cs de farine
  - 1 cs de sauce Worcestershire
  - Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 oz)
  - 2 carottes moyennes, coupées en rondelles d'environ 0,5 pouce (1 tasse env.)
  - ½ tasse d'orge
  - 1 feuille de laurier
  - ¼ cc de poivre
  - 1 paquet (9 à 10 oz) de pois surgelés, décongelés
1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
  2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h 00 à 1h 30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
  3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

**Pour 6 personnes.**

### Brocolis au fromage

---

- ¼ tasse de beurre ou de margarine
  - ¼ tasse d'oignons hachés
  - 1½ cs de farine
  - ½ cc de sel
  - ¼ cc de moutarde
  - 1/8 cc de poivre
  - 1½ tasse de lait
  - ¼ tasse de poivron rouge haché
  - 8 oz (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
  - 1 paquet (9 à 10 oz) de brocolis hachés surgelés, décongelés
  - 4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 oz de pâtes sèches)
1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
  2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
  3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
  4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.

**Pour 6 personnes.**

## Salade de pommes de terre chaude

---

- 2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0,5 pouce
  - 4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de 0,5 pouce
  - ¼ tasse d'oignons hachés
  - 2 cc de sucre
  - 1 cc de sel
  - 1 cc de farine
  - ½ cc de graines de céleri
  - 1/8 cc de poivre
  - 2½ cs de vinaigre de cidre
- 
1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
  2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
  3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film plastique et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.) ; mélangez une fois.
  4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.

**Pour 6 personnes.**

## Soupe de haricots noirs

---

- 1 tasse d'oignons hachés
  - 1 gousse d'ail, émincée
  - 2 boîtes (15 oz chacune) de haricots noirs égouttés
  - 1 boîte (entre 14 et 16 oz) de tomates concassées
  - Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 oz)
  - 1 boîte (entre 7 et 8,5 oz) de maïs
  - 1 boîte (4 oz) de piments verts émincés
  - 1 à 2 cc (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre
- 
1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
  2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
  3. Faites cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.

**Pour environ deux litres de soupe.**

## DÉPANNAGE

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

PROBLEME	SOLUTIONS
<b>L'affichage et le four ne fonctionnent pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.</li> <li>• Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.</li> <li>• Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.</li> <li>• Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.</li> <li>• Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.</li> <li>• Branchez le four sur une prise différente.</li> </ul>
<b>L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la porte est correctement fermée.</li> <li>• Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou de tout autre matériau sur le joint de la porte.</li> <li>• Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.</li> <li>• Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.</li> </ul>
<b>L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. S'il y a eu une coupure de courant, l'indicateur d'heure affiche : <i>ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS (NOUS VOUS SOUHAITONS UNE AGREABLE UTILISATION - - - - APPUYEZ SUR LE BOUTON MES PREFERENCES POUR ACCEDER AUX OPTIONS PERSONNALISEES)</i>.</li> <li>• Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson.</li> <li>• Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.</li> </ul>
<b>Les aliments cuisent trop lentement.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le four est sur son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.</li> </ul>
<b>Des étincelles ou des arcs se forment.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous employez du papier aluminium, utilisez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.</li> </ul>
<b>Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le plateau tournant, son anneau et la sole.</li> <li>• Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.</li> </ul>
<b>L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Eloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.</li> </ul>



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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

### Nettoyage de l'extérieur du micro-ondes

N'utilisez pas de détergents à base d'ammoniac ou d'alcool car ces produits pourraient endommager le revêtement externe du micro-ondes.

<b>Extérieur</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez l'extérieur du micro-ondes à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse. Rincez puis séchez. Nettoyez la fenêtre à l'aide d'un chiffon humide.</li></ul>
<b>Tableau de commande et porte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de décapants, de savon et d'eau en grandes quantités, de corrosifs ou d'objets pointus sur le tableau car vous risqueriez de l'endommager. Certaines serviettes en papier sont également susceptibles de rayer le tableau de commande.</li></ul>
<b>Surface de la porte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La zone d'adhérence entre la porte et le micro-ondes doit impérativement être maintenue propre. Utilisez une éponge propre ou un chiffon doux imbibé(e) uniquement d'un détergent non abrasif et doux. Rincez abondamment.</li></ul>
<b>Dessous</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière accumulées sous le socle du micro-ondes.</li><li>• Utilisez un détergent dilué dans de l'eau chaude.</li></ul>

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

---

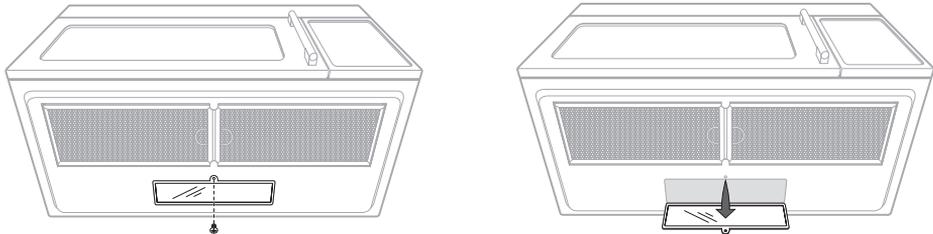
### Lampe de la surface de cuisson

---

Remplacez l'ampoule grillée par une ampoule à incandescence de 40 watts.

Pour remplacer une ampoule, commencez par couper l'alimentation électrique au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs ou bien retirez la prise.

1. Désérrez la vis située sur la protection de l'ampoule et baissez la protection.



2. Avant de remplacer une ampoule, assurez-vous qu'elle est bien refroidie avant de la manipuler. Une fois le joint adhésif rompu, retirez l'ampoule en la tournant délicatement. Installez la nouvelle ampoule.
3. Remontez la protection de l'ampoule et vissez-la. Rétablissez l'alimentation électrique.

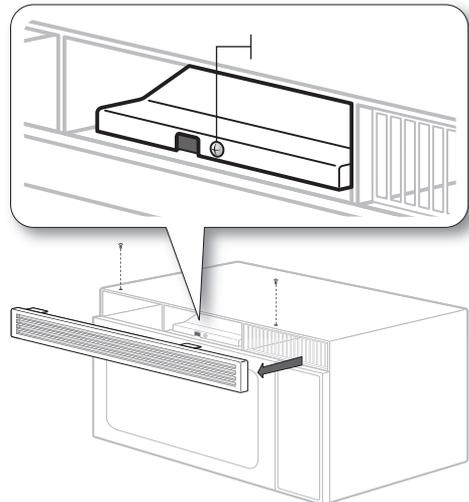
### Eclairage du four

---

Remplacez l'ampoule grillée par une ampoule à incandescence de 40 watts.

Pour remplacer l'ampoule du four, commencez par couper l'alimentation électrique au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs ou bien retirez la prise.

1. Retirez la grille supérieure en desserrant les deux vis qui la maintiennent, puis retirez la vis de la protection de l'ampoule située au-dessus de la porte vers le centre du four. Retirez la protection et l'ampoule.
2. Installez la nouvelle ampoule. Remontez la protection de l'ampoule et vissez-la.
3. Réinstallez la grille supérieure et les deux vis qui la maintiennent, puis rétablissez l'alimentation électrique.



## HOTTE

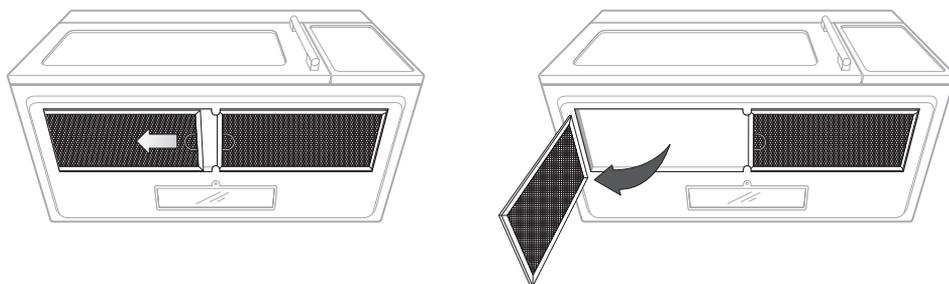
- Le ventilateur aspirant est équipé de deux filtres à graisse réutilisables en métal.
- Si le ventilateur ne dispose pas d'espace suffisant pour évacuer l'air, vous pouvez installer un filtre à charbon pour éliminer les fumées et les odeurs.

### Filtres à graisse

Les filtres en métal absorbent la graisse qui s'échappe des aliments depuis la surface de cuisson. Ils évitent également que les aliments s'enflamment sur la surface de cuisson et n'endommagent le micro-ondes.

C'est pourquoi les filtres doivent IMPÉRATIVEMENT être en place lorsque le ventilateur fonctionne. Les filtres à graisse doivent être nettoyés une fois par mois ou plus si nécessaire.

**POUR RETIRER LES FILTRES, ouvrez-les du côté gauche (ou droite) en vous aidant de la languette. Abaissez-les et retirez-les.**

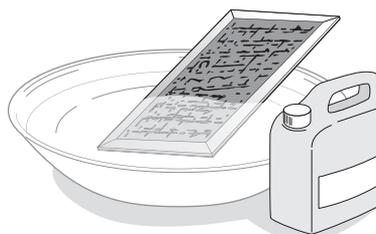


**POUR NETTOYER LES FILTRES A GRAISSE,** laissez-les tremper dans un détergent dilué dans de l'eau chaude..

N'utilisez pas d'ammoniac ou de produits à base d'ammoniac car ils noirciraient le métal.

Vous pouvez utiliser une brosse douce pour détacher les saletés incrustées.

Enfin, rincez les filtres, secouez-les et laissez-les sécher avant de les réinstaller.



**POUR REMPLACER LES FILTRES,** insérez les filtres dans l'encoche à gauche (ou à droite) de l'ouverture. Soulevez-les et tirez-les vers la droite (ou la gauche) pour bien les insérer.

## Filtre à charbon

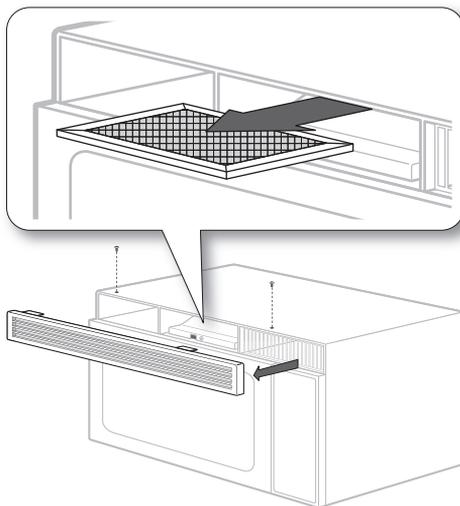
Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Il doit être remplacé lorsqu'il est usé.

Si le four est posé contre une paroi (ou encastré dans un élément de cuisine) et qu'il ne peut pas évacuer l'air vers l'extérieur, l'air est réutilisé en circuit interne et passe par un filtre à charbon jetable permettant d'éliminer fumée et odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé dès que la saleté est visible à l'œil nu ou qu'il n'a plus sa couleur d'origine (généralement au bout de 6 ou 12 mois, selon la fréquence d'utilisation).

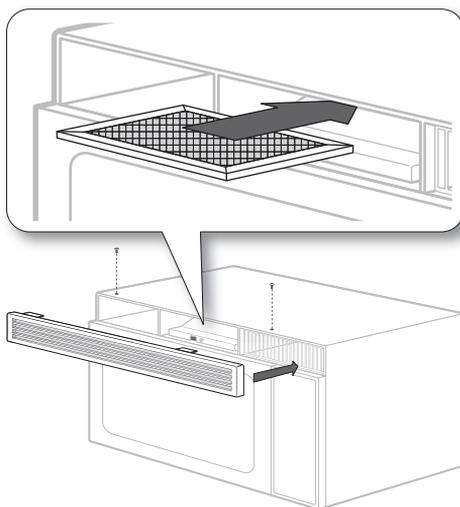
**POUR RETIRER LE FILTRE A CHARBON**, commencez par couper l'alimentation électrique au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs ou bien retirez la prise.

Retirez la grille supérieure en desserrant les deux vis qui la soutiennent. Faites glisser le filtre vers l'avant du four et retirez-le.



**POUR INSTALLER UN NOUVEAU FILTRE**, retirez le nouveau filtre de son emballage.

Insérez-le dans l'ouverture supérieure du four tel qu'indiqué sur l'illustration. Il sera incliné sur deux supports latéraux et posé sur la languette arrière droite. Remplacez la grille et les 2 vis.



## CARACTÉRISTIQUES

<b>NUMERO DE MODELE</b>	<b>SMH7185BG / SHM7185WG</b>
Dimensions intérieures du four	1,8 pieds cubes
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	1000 W
Dimensions intérieures	20 7/8" (I) X 9 31/32" (H) X 14 9/16" (P)
Dimensions extérieures	29 7/8" (I) X 16 1/2" (H) X 15 15/32" (P)
Dimensions dans l'emballage	33 3/8" (I) X 19 15/16" (H) X 19 13/32" (P)
Poids net/brut	50,56/61,12 livres

<b>NUMERO DE MODELE</b>	<b>SMH7185STG</b>
Dimensions intérieures du four	1,8 pieds cubes
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	1000 W
Dimensions intérieures	20 7/8" (L) X 9 31/32" (H) X 14 9/16" (P)
Dimensions extérieures	29 7/8" (L) X 16 1/2" (H) X 15 15/32" (P)
Dimensions dans l'emballage	33 3/8" (I) X 19 15/16" (H) X 19 13/32" (P)
Poids net/brut	51,6/62,7 lb

**POUR TOUT PROBLEME NON RESOLU, N'HESITEZ PAS A CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE TELEPHONIQUE :  
1-800-SAMSUNG (7267864)**

## 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 MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET, AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIÈRCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RESULTANT DE L'UTILISATION, D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MEME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. LES INDEMNITÉS FINANCIÈRES D'AUCUNE SORTÉ NE POURRONT ÊTRE D'UN MONTANT SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI CAUSE LES DOMMAGES DONT IL EST QUESTION. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RESULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NEGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITEE NE PEUT S'ÉTENDRE À AUCUNE PERSONNE AUTRE QUE L'ACQUÉREUR D'ORIGINE DE CET APPAREIL, N'EST PAS TRANSFERABLE ET PRÉCISE 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 État à l'autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG au :

**1-800-SAMSUNG (7267864) et [www.samsung.com/ca](http://www.samsung.com/ca)**





UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	TELEPHONE	SITE INTERNET
AU CANADA	1-800-SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/ca">www.samsung.com/ca</a>