



ME17R70*1E*

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

consignes de sécurité

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four à micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four à micro-ondes.

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

- A. N'essayez pas d'utiliser ce four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur la surface d'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que :
 - 1. La porte ne soit pas déformée ou endommagée
 - 2. Les charnières et loquets ne soient pas cassés ou desserrés
 - 3. Les joints de la porte et la surface assurant l'étanchéité sont nettoyés et fonctionnels.
- D. Toutes les opérations d'ajustement ou de réparation doivent être exclusivement effectuées par un technicien qualifié ; ne tentez jamais d'ajuster ou de réparer le four vous-même.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- 1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- 2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées sur cette page.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

- 3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 4 du présent manuel.
- 4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
- 5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four à micro-ondes.
- 6. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson. Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. 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 spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
- 7. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES, CAR SON CONTENU CHAUD PEUT LEUR CAUSER DE GRAVES BRÛLURES.
- 8. N'utilisez pas ce four si un câble d'alimentation ou une fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
- 9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) 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.
- 10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
- 11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
- 12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
- 13. N'immergez jamais la fiche ou le câble d'alimentation dans l'eau.
- 14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
- 15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- 16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- 17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a. Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - d. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
- 18. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN

DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :

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

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.
 ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS tenter.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

ATTENTION

- Nettoyez régulièrement la hotte : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
- Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

INSTRUCTIONS 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 chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur ou, dans le cas contraire, neutralisez la fonction de sécurité de la fiche de mise à la terre.
- 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 soit correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

Utilisation de rallonges

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

- Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
- La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
- En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

 Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballer l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Veillez à ce que le four soit installé dans un emplacement suffisamment grand.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la fiche et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

- Partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

 Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Le micro-ondes requiert une prise simple séparée reliée à la terre à circuit de dérivation fournissant au moins 15 A et maximum 20 A. 20 A est recommandé pour les immeubles multifamiliaux.

 N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

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

Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

 Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), prenez contact avec votre centre de dépannage Samsung le plus proche pour demander un remplacement ou une réparation.

MISES EN GARDE RELATIVES À L'INSTALLATION

 Installez le four de telle façon que la fiche reste facilement accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

 Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

 En cas d'inondation, veuillez communiquer avec le centre de dépannage Samsung le plus proche si votre appareil a été en contact avec l'eau. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ne toucher aucune des parties du four (ex. : porte) lorsque celui-ci est en marche ou vient juste de fonctionner.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais les éléments situés sous l'appareil sans surveillance. 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 votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.

En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

L'utilisation de plats d'une taille non adéquate sur la cuisinière peut entraîner la fonte de la porte du micro-ondes ou d'autres dommages.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La tension circulant à l'intérieur est très élevée. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.



Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche de chez vous.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

- Si un enfant met un sac sur sa tête, il risque de s'asphyxier.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

- La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.

- Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.

N'utilisez et n'entrez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- La chaleur dégagée par le four à micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflammer les gaz.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entrez pas et n'utilisez jamais le four en extérieur.

MISES EN GARDE RELATIVES À L'UTILISATION



Si des fissures apparaissent à la surface du four à micro-ondes, éteignez ce dernier.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

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

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur des aliments qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.



Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte.

- Lorsque vous ouvrez la porte, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les objets chutaient.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le micro-ondes à vide.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

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

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

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

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur)

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

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

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC.

Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

2. Avis de l'IC

La Norme CISPR 11 référencée dans la NMB-001 spécifie les déclarations normatives du manuel de l'utilisateur pour certains types d'équipements industriels, scientifiques et médicaux.

- CAN ICES(B)/NMB(B)

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT: Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur –
www.P65Warnings.ca.gov

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2	2	Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité
	2	Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes
	2	Consignes de sécurité importantes
	3	Symboles de sécurité importants et précautions
	3	Instructions de mise à la terre
	3	Avertissements importants relatifs à l'installation
	4	Mises en garde relatives à l'installation
	4	Avertissements importants relatifs à l'utilisation
	5	Mises en garde relatives à l'utilisation
	6	Consignes de nettoyage importantes
	6	California proposition 65 avertissement

RÉGLAGE DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

8	8	Contrôle du contenu
	8	Informations concernant la garantie et l'assistance
	8	Préparation de votre four micro-ondes
	9	Fonctions
	9	Boutons du tableau de commande
	10	Réglage de l'horloge
	10	Sécurité enfants

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

10	10	Bouton Minuterie
	10	Bouton Ajouter 30 s
	10	Boutons Ventilation ()
	10	Bouton Éclairage élevé/faible/désactivé
	10	Boutons Préréglages de cuisson
	11	Bouton Réchauffage
	12	Bouton Décongélation automatique
	13	Bouton Faire ramollir/Fondre
	14	Temps de cuisson au four micro-ondes et niveaux de puissance
	14	Mode Éco

GUIDE DES RÉCIPIENTS

15	15	Ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes
----	----	---

GUIDE DE CUISSON

16	16	Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes
	16	Cuisson de la viande
	17	Cuisson de la volaille
	17	Cuisson des fruits de mer
	17	Cuisson des œufs
	17	Cuisson des légumes
	18	Recettes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

19	19	Nettoyage de la partie extérieure
	19	Nettoyage de la partie intérieure
	19	Nettoyage du plateau tournant et de l'anneau de guidage
	19	Rangement et entretien du four à micro-ondes
	19	Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse
	19	Remplacement de l'ampoule du four
	20	Nettoyage du filtre à graisse
	20	Remplacement du filtre à charbon

DÉPANNAGE

21

ANNEXE

21

GARANTIE (ÉTATS-UNIS)

22

GARANTIE (CANADA)

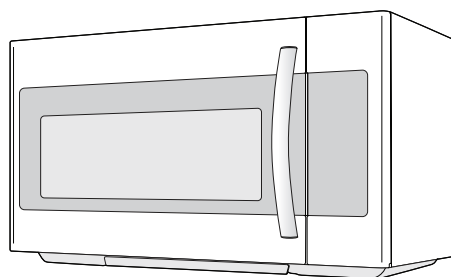
23

réglage de votre four micro-ondes

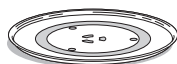
Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'assurer le fonctionnement correct de votre nouveau four micro-ondes.

CONTRÔLE DU CONTENU

Sortez le four micro-ondes de son emballage avec précaution et vérifiez que vous disposez bien de toutes les pièces mentionnées ci-dessous. Si votre four à micro-ondes a été endommagé lors du transport ou si des pièces sont manquantes, communiquez avec le service client Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864).



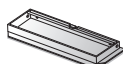
Four à micro-ondes (ME17R70*1E*)



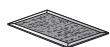
* Plateau en verre



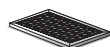
* Anneau du plateau tournant



* Adaptateur du système d'évacuation



* Filtres à graisse (x 2)



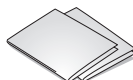
* Filtre à charbon



* Jeu de pièces (vis & fixations)



Manuels
(Utilisation et
installation)



Gabarits
(partie supérieure et
paroi)

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

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-nous la ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, vous pouvez appeler Samsung Electronics, Inc. au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou vous inscrire en ligne sur www.samsung.com/register.

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaitez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

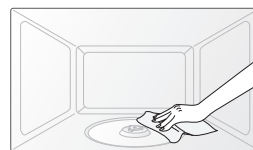
LIEU D'ACHAT

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

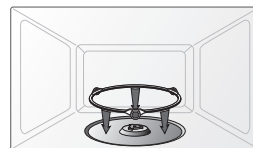
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre de dépannage le plus proche de chez vous, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864).

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

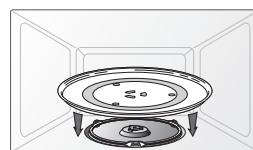
1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.

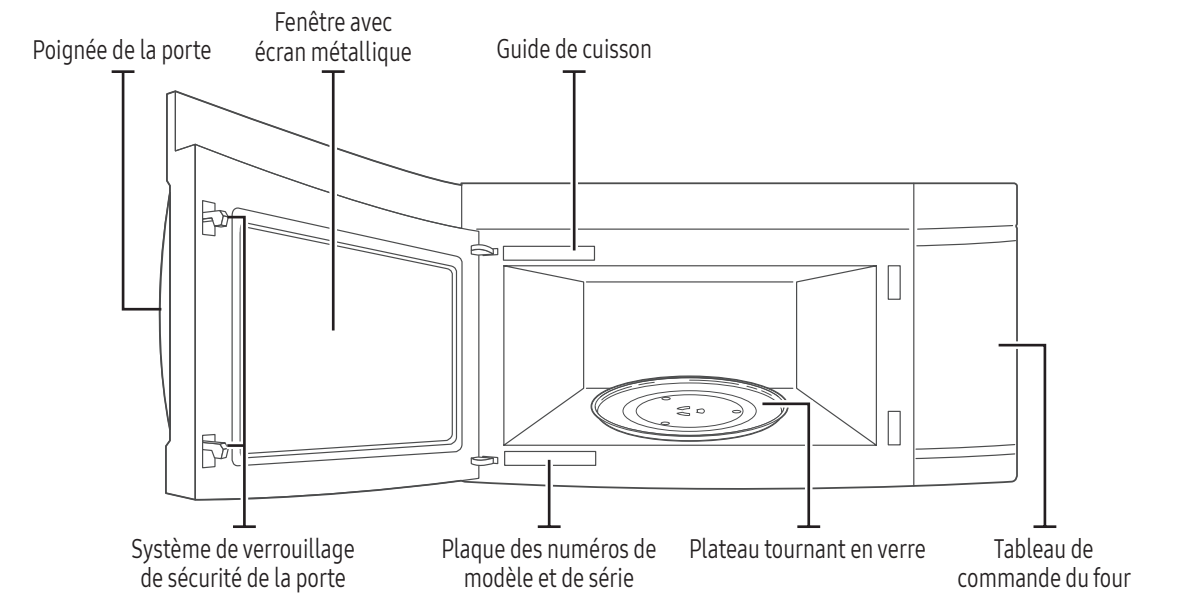


3. Insérez l'anneau de guidage préalablement assemblé dans l'empreinte située au centre du four.

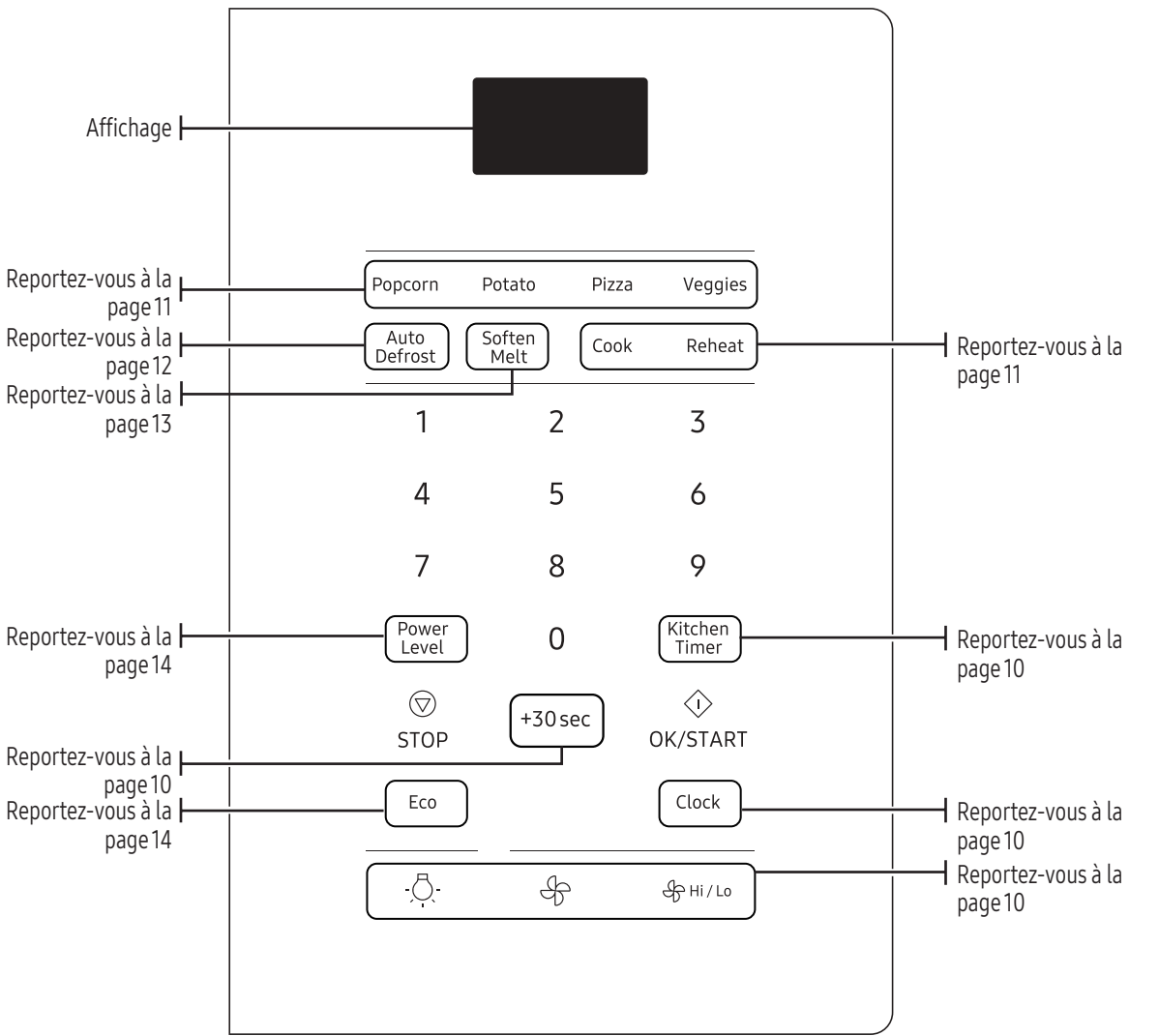


4. Déposez le plateau en verre sur l'anneau, en veillant à le positionner correctement.





BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge intégrée. Réglez l'horloge lors de la première installation de votre four à micro-ondes, après une coupure de courant, ou après avoir débranché puis rebranché le cordon d'alimentation. L'heure s'affiche lorsque le four micro-ondes n'est pas en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle.
3. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.

SÉCURITÉ ENFANTS

La fonction Sécurité enfants vous permet de verrouiller les boutons afin que le four micro-ondes ne puisse pas être mis en marche de manière accidentelle. Le four peut être verrouillé à tout moment.

Activation/Désactivation

Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)** pendant 3 secondes.

utilisation du four micro-ondes

Avec votre nouveau four micro-ondes Samsung, la cuisine n'aura jamais été aussi facile.

La section suivante décrit tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation de cet appareil.

BOUTON MINUTERIE

Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
5. Pour annuler le réglage de la minuterie : Appuyez une fois sur le bouton **STOP (ARRÊT)**.

BOUTON AJOUTER 30 S

Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance (100 %).

1. Appuyez sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois pour une cuisson d'une minute, puis appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)** pour démarrage de la cuisson.
2. Vous pouvez ajouter 30 s à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

BOUTONS VENTILATION ()

La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments. La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Appuyez sur le bouton  **Hi / Lo** pour régler la vitesse de la ventilation.
2. Appuyez sur le bouton  pour activer la ventilation.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour désactiver la ventilation.

BOUTON ÉCLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/DÉSACTIVÉ

Le bouton  vous permet de sélectionner un réglage d'éclairage pour votre four micro-ondes.

Nb de pressions	1	2	3
Éclairage	Élevée	Faible	Off

BOUTONS PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

Les boutons **Préréglages de cuisson** vous permettent de faire cuire vos plats préférés en une seule pression en utilisant des puissances et des durées prédéfinies. Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après un programme de cuisson, terminez la cuisson en sélectionnant manuellement une puissance et un temps de cuisson.



N'utilisez pas de manière continue les boutons **Préréglages de cuisson**. Le four doit refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation pour éviter toute surcuisson.

Tableau de cuisson automatique

Bouton Programmes de cuisson	Quantité ou type d'aliment	Nombre de pressions	Consignes
Maïs soufflé	3,5 oz 1 sachet 3,0 à 3,5 oz 1 sachet	une deux	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.  Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson du pop-corn.
Cuire	Boissons Affichage : Ac-1	une	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Remarque : • Les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 8 onces. • Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Boissons peuvent devenir brûlantes. • Retirez le récipient avec précaution. Quantité : 0,5 tasse, 1 tasse, 2 tasses
	Bacon Affichage : Ac-2	deux	Placez 2 feuilles de papier absorbant sur une assiette, puis disposez dessus les tranches de bacon en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement les feuilles de papier absorbant une fois la cuisson terminée. Quantité : 2 à 6 tranches
	Dîner surgelé Affichage : Ac-3	trois	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. Quantité : 8 à 14 oz
	Petit-déjeuner surgelé Affichage : Ac-4	quatre	Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Quantité : 4 à 8 oz
Légumes	Légumes frais : Fr-1	une	Placez 1 à 4 portions de légumes frais/surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé pour la cuisson, puis laissez reposer 3 à 5 minutes après avoir remué. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Légumes surgelés : Fr-2	deux	
Pomme de terre	1 pomme de terre	une	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.  Percez plusieurs fois les pommes de terre à l'aide d'une fourchette avant de les placer dans le four à micro-ondes. Les temps de cuisson sont basés sur des pommes de terre pesant chacune 8 à 10 oz en moyenne.
	2 pommes de terre	deux	
	3 pommes de terre	trois	
	4 pommes de terre	quatre	
Pizza	1 part 2 parts 3 parts	une deux trois	Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson 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.

BOUTON RÉCHAUFFAGE

Le bouton **Reheat (Réchauffage)** propose trois catégories de réchauffage prédéfinies.

Catégorie	Nombre de pressions	Affichage
Assiette garnie	une	rh-1
Ragoût	deux	rh-2
Pâtes	trois	rh-3

Exemple : réchauffer 3 portions de plats mijotés.

- Appuyez deux fois sur le bouton **Reheat (Réchauffage)**.
- Appuyez sur le bouton **3 du pavé numérique**.
- Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet 4 fois un signal sonore et affiche le message *End (Fin)*.

Tableau de réchauffage

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites réchauffer différentes catégories d'aliments.

Catégorie	Quantité	Instructions
Assiette garnie	1 portions (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 les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction de réchauffage, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction de réchauffage, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir.
Pâtes		Contenu : 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris) 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)

 La « bonne » température des aliments varie d'une personne à l'autre. Laissez les aliments reposer pendant 1 à 5 minutes avant de servir.

BOUTON DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Avec ses réglages prédéfinis, le cycle Décongélation automatique est la meilleure méthode de décongélation d'aliments surgelés, car le four règle automatiquement les temps de décongélation en fonction du poids de l'aliment que vous avez saisi. Pendant la décongélation automatique, des signaux sonores retentissent pour vous rappeler de surveiller la cuisson ou de retourner les aliments.

Appuyez une fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**, puis sélectionnez le poids de l'aliment. La plage de poids disponible est comprise entre 0,1 et 6,0 lb.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
2. Utilisez les boutons numériques pour régler le poids.
3. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.

 Après avoir appuyé sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**, le décompte du temps de décongélation s'affiche à l'écran. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Lorsque le four émet un signal sonore deux fois, ouvrez la porte et retournez les aliments comme indiqué. Retirez les morceaux décongelés, retournez les morceaux encore congelés puis appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)** pour reprendre le cycle de décongélation. Veuillez noter que le cycle de décongélation reste actif tant que le four émet un signal sonore ; il se met en pause lorsque vous ouvrez la porte pour retourner les aliments, puis il reprend lorsque vous appuyez sur **OK/START (OK/DÉPART)**.

Conseils de décongélation

En mode de décongélation automatique, le poids indiqué correspond au poids net en livres et en dizaines de livres (poids des aliments moins celui du récipient).

Utilisez le cycle de décongélation automatique uniquement pour des aliments crus. Le cycle de décongélation automatique donne de meilleurs résultats si la température minimale des aliments est de 0 °F (au sortir du congélateur). Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur à une température n'excédant pas 5 °F, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter de cuire l'aliment.

Si l'aliment est laissé hors du congélateur pendant plus de 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.

La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les aliments contenus dans des barquettes rectangulaires de faible hauteur décongèlent plus rapidement que ceux conditionnés dans des emballages plus haut.

Lorsque vous constatez que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Ils décongèleront plus facilement.

Si des parties commencent à chauffer, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium.

Vous pouvez procéder de la sorte avec les ailes et les extrémités des cuisses de poulet et les queues de poisson ; en revanche, veillez bien à ce que les bandelettes n'entrent jamais en contact avec la paroi du four car des arcs électriques pourraient se former et endommager l'habillage de l'appareil.

Tableau de décongélation automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Catégorie	Quantité standard	Instructions
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6,0 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Après chaque phase, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium.
Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3,0 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 fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3,0 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6,0 lb	Retirez les abats avant de décongeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 lb	Après chaque phase de décongélation, redispalez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Pain	0,1 à 2 lb	Disposez les petits pains en cercle sur une feuille de papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.

BOUTON FAIRE RAMOLLIR/FONDRE

Cette fonction vous permet de faire fondre du chocolat ou du fromage à la crème, et de ramollir du beurre.

Exemple : pour faire fondre du chocolat.

1. Appuyez sur le bouton **Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliment en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)**.
3. Si nécessaire, choisissez la quantité d'aliment (1 ou 2) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.

Tableau Ramollir/Faire fondre

Fonction	Quantité ou portions	Instructions
Chocolat fondu (St-1)	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Faire ramollir du fromage à la crème (St-2)	1 boîte (8 oz)	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat allant au four micro-ondes. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre (St-3)	1 plaquette (1/4 li)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
	2 plaquettes (1/2 li)	

TEMPS DE CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES ET NIVEAUX DE PUISSANCE

Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Chaud (1) à Élevée (10).

Cuisson à puissance élevée (10)

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet quatre fois un signal sonore et affiche le message End (Fin).

 Si vous ne saisissez pas la puissance, la cuisson aux micro-ondes s'effectue par défaut à puissance élevée.

Cuisson à de faibles puissances

La cuisson à puissance élevée n'apporte pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente comme les rôtis, les aliments cuits au four ou les crèmes. Outre la puissance Élevée, votre four offre 9 puissances supplémentaires.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet quatre fois un signal sonore et affiche le message End (Fin).

Cuisson avec plusieurs étapes de cuisson

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent un premier niveau de puissance pendant une durée déterminée, puis un second pendant une autre durée. Votre four peut être réglé de manière à passer de l'un à l'autre automatiquement.

1. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
4. Utilisez le pavé numérique pour régler le deuxième temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
6. Utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance.
7. Appuyez sur le bouton **OK/START (OK/DÉPART)**.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet quatre fois un signal sonore et affiche le message End (Fin).

 Lorsque vous sélectionnez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de pouvoir saisir la durée et la puissance de la deuxième étape de cuisson.

 Appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)** pour régler la puissance sur Élevée pour une étape de cuisson.

 Vous ne pouvez pas utiliser la fonction Décongélation automatique avec la fonction de cuisson en plusieurs étapes.

Niveaux de puissance

Les 10 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez.

Niveau de puissance	Rendement du four micro-ondes	Utilisation
10 (Élevée)	100 %	Faire bouillir de l'eau. Cuire du bœuf haché. Faire des bonbons. Cuire des fruits et des légumes frais. Cuire poissons et volailles. Préchauffer un plat brunisseur. Réchauffer des boissons. Cuire des tranches de bacon.
9	90 %	Réchauffer rapidement des filets de viande. Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	Réchauffer tous types d'aliments (assiettes-repas, pâtes, viande, soupe, sauce, etc.). Faire des œufs brouillés.
7	70 %	Cuire du pain et des produits céréaliers. Cuire des plats à base de fromage et du veau. Cuire gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.
6	60 %	Cuire des pâtes.
5	50 %	Cuire des viandes et de la volaille entière. Réchauffer des crèmes. Cuire un poulet entier, une dinde, des travers de porc, des côtes de bœuf, des rôtis de surlonge.
4	40 %	Cuire des morceaux de viande moins tendres. Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30 %	Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. Cuire des aliments en petites quantités. Finir la cuisson de plats mijotés, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	Ramollir le beurre et le fromage à la crème. Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	Ramollir les crèmes glacées. Faire monter une pâte à beignets.

MODE ÉCO

Le mode Éco permet de réduire la consommation en veille. Lorsque vous appuyez une fois sur le bouton **Eco (Éco)**, l'écran s'éteint et le four à micro-ondes passe Éco pour minimiser la consommation d'énergie.

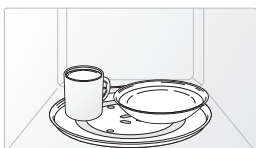
Pour annuler le **mode Éco**, appuyez à nouveau une fois sur le bouton **Eco (Éco)** ou appuyez sur n'importe quel autre bouton.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez à utiliser un récipient adapté ; il doit présenter une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.



USTENSILES ADAPTÉS À LA CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Si vous ne savez pas si un récipient est adapté à une utilisation dans un micro-ondes, effectuez le test simple suivant :

1. Placez une tasse d'eau (dans un verre mesureur) dans votre four à côté du récipient à tester.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 30 s)** pour les chauffer tous les deux pendant une minute à puissance élevée.

Une fois la minute écoulée, l'eau doit être chaude et le récipient que vous testez doit être froid. S'il est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Récipients		Remarques
Papier aluminium	⚠	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Ustensiles en céramique, porcelaine et grès	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de matière.
Emballages de fast-food		
Tasses/récipients en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
Sacs en papier ou journal	—	Peuvent s'enflammer.
Papier recyclé ou ornements métalliques	—	Peuvent créer des arcs électriques.

Récipients		Remarques
Plats en verre		
Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
Pots en verre	✓	Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se briser.
Métal		
Plats, ustensiles	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Attaches métalliques des sacs de congélation	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier		
Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Papier recyclé	✓	N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer ou provoquer des arcs électriques.
Plastique		
Récipients	✓	Utilisables s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Évitez d'emballer les aliments de manière trop serrée. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient. De la vapeur chaude va s'échapper.
Sacs de congélation	⚠	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Thermomètre	✓	N'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez les instructions. Ils permettent de contrôler la température à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.
Ustensiles en paille, osier et bois	⚠	Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ces matières sont inflammables.

✓ : Éléments conseillés

⚠ : À utiliser avec précaution

— : Ne pas utiliser

guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.

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 est déconseillé de mettre de l'huile ou de la matière grasse dans le micro-ondes. Les matières grasses 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. 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.

La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.

Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.

Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Techniques de cuisson

 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.

Mélange

Ouvrez la porte du four micro-ondes et remuez les aliments de temps à autre (ex. : les plats mijotés ou les légumes) en cours de cuisson afin de répartir uniformément la chaleur. 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 telle façon que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant et reçoive 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. De grandes quantités risquent 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.

Position debout

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 DE LA VIANDE

Placez la viande côté gras vers le bas sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type. Recouvrez les os ou les parties 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	Consignes
Rôti de bœuf (désossé) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 10 à 15 min/lb à 145 °F (saignant) 12 à 17 min/lb à 160 °F (à point) 14 à 19 min/lb à 170 °F (bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	
Porc (désossé ou non) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 15 à 20 min/lb à 170 °F (bien cuit)	Placez la viande de porc côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	

Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos. Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

Aliment		Retrait du four	Après repos (10 MIN)
Bœuf	Saignant	135 °F	145 °F
	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

CUISSON DE LA VOLAILLE

Placez la volaille sur une grille à rôti transparente aux micro-ondes, dans un plat adapté aux micro-ondes, et couvrez de papier sulfurisé pour éviter les projections. Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties peu charnues et les zones susceptibles de trop cuire. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Consignes
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 6 à 10 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôti. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevé (7)	
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 lb	Temps de cuisson : 6 à 9 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
	Puissance : Moyennement élevé (7)	

CUISSON DES FRUITS DE MER

Placez le poisson sur une grille à rôti adaptée à la cuisson aux micro-ondes et 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. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Évitez de surcuire le poisson. Privilégiez le temps de cuisson minimum et vérifiez la cuisson juste après.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Consignes
Steaks de thon et de saumon Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 7 à 11 min/lb	Placez les steaks sur la grille à rôti, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevé (7)	
Filets Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 8 min/lb	Placez les filets dans un plat en prenant soin de rentrer les morceaux les plus fins sous les filets. Couvrez de papier sulfurisé. Si l'épaisseur des filets est supérieure à 1/2 pouce, retournez-les 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.
	Puissance : Moyennement élevé (7)	
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 6½ min/lb	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles ne 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 pendant 5 minutes.
	Puissance : Moyennement élevé (7)	

CUISSON DES ŒUFS

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs. Faites-les cuire juste ce qu'il faut car ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.



Ne faites jamais cuire des œufs ou réchauffer des œufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser. Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n' éclatent.

CUISSON DES LÉGUMES

Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est généralement inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes à chair dense tels que les pommes de terre, les carottes et les 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 (ex : 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 avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

1,5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 onces)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 0,5 pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (9 à 10 onces) 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, les feuilles de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, 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 les feuilles de laurier avant de servir.

Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
⅛ cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 onces (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 onces) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 onces 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 ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
⅛ cuillère à café de poivre
2½ cuillères à soupe 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. Égouttez 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 minutes). 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 étirable 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 minutes) ; 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 secondes). 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 minutes), 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 onces chacune) de haricots noirs égouttés
1 boîte (entre 14 et 16 onces) de tomates concassées
Bouillon de poulet (entre 13,75 et 14,5 onces)
1 boîte (entre 7 et 8,5 onces) de maïs
1 boîte (4 onces) de piments verts émincés
1 à 2 c. à café 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.

nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Garder votre four micro-ondes propre permet d'améliorer ses performances, d'éviter les réparations inutiles et de prolonger sa durée de vie.

NETTOYAGE DE LA PARTIE EXTÉRIEURE

Il est préférable de nettoyer immédiatement les traces de projections à l'extérieur du four. Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.



Évitez de mouiller les orifices de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques tels que l'ammoniac ou l'alcool, qui risqueraient d'altérer l'apparence de votre micro-ondes.

Nettoyage du dessous de votre four micro-ondes

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière accumulées sur le dessous de votre micro-ondes à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de produit de nettoyage.

Nettoyage du tableau de commande

Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez soigneusement. N'utilisez pas de décapants, de savon et d'eau en grandes quantités, de produits abrasifs ou d'objets pointus sur le tableau car il est fragile.

Nettoyage de la porte et des joints

Veillez toujours à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule ne s'accumule et ne nuise à l'étanchéité de la porte. Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.

Si une mince pellicule d'eau se forme sur la paroi intérieure ou extérieure de la vitre 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.

NETTOYAGE DE LA PARTIE INTÉRIEURE



Assurez-vous que le four micro-ondes a refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter toute blessure.



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 régulièrement les surfaces internes (parois) de votre four micro-ondes afin d'éliminer les projections ou les taches. Pour éliminer les particules d'aliments incrustées et les mauvaises odeurs, faites chauffer 2 tasses d'eau (additionnée de jus de citron pour désodoriser) dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez l'eau reposer dans le four pendant une à deux minutes.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four à micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

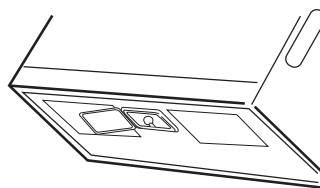


- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- N'utilisez pas le four si la porte paraît endommagée (ex. : porte ou joints) ; il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.
- Ne retirez pas le four de son habillage.
- Ce four à micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

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

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez la vis du cache de l'ampoule et abaissez la protection.
3. Installez une ampoule à incandescence de 40 W.
4. Remplacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation sur le tableau électrique principal ou branchez le four à micro-ondes.

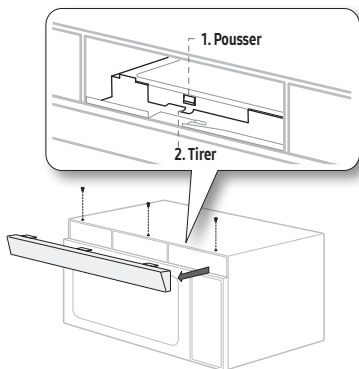


REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule du four, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de montage de la protection du ventilateur (3 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Retirez le filtre à charbon actif s'il y en a un.
6. Retirez la protection en poussant le crochet et en levant le levier.

7. Retirez l'ampoule en la dévissant doucement.
8. Installez une ampoule neuve de 40 W.
9. Remontez le support de l'ampoule.
10. Remplacez la grille du ventilateur et les 3 vis.
11. Rétablissez l'alimentation ou branchez le four à micro-ondes.



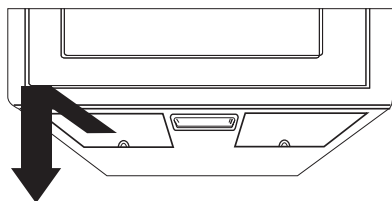
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

Votre four micro-ondes est équipé de deux filtres à graisse métalliques réutilisables. Les filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés au moins une fois par mois ou lorsque nécessaire.



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

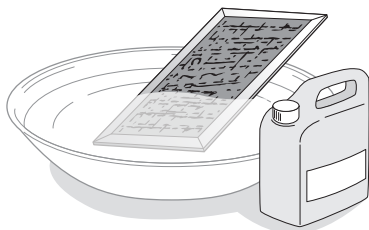
1. Pour retirer le filtre, ouvrez-le du côté gauche (ou droit) en vous aidant de la languette.



2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le faire sécher. Brossez doucement le filtre pour retirer les saletés incrustées.



N'utilisez pas d'ammoniac et n'essayez pas de faire sécher le filtre à graisse dans le four à micro-ondes. L'aluminium noircirait.

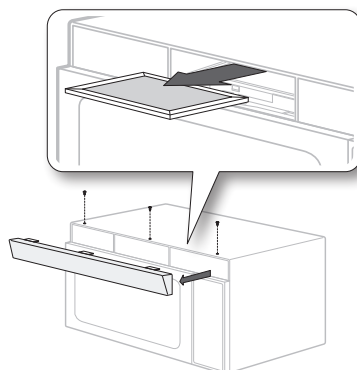


3. Pour réinstaller le filtre, insérez-le dans l'encoche à gauche (ou à droite), puis poussez-le vers le haut et la droite (ou la gauche) pour le bloquer.

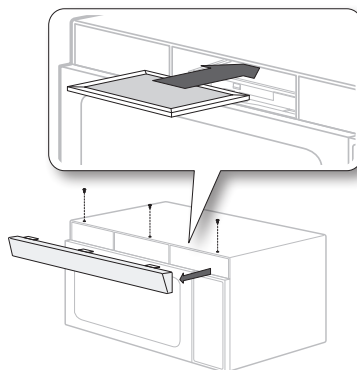
REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la ventilation fonctionne à l'intérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, communiquez avec le service des pièces détachées Samsung au 1-800-627-4368 ou avec votre revendeur Samsung. Vous pouvez également commander en ligne sur www.samsungparts.com

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



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



dépannage

Consultez cette section si vous rencontrez un problème de fonctionnement :

Problème	Solutions
L'affichage et/ou le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise murale est commandée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale. Branchez le four sur une autre prise.
L'affichage fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur Annuler pour saisir à nouveau toutes les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint-il avant la fin du temps programmé ?	S'il y a eu une coupure de courant, l'horloge affiche : 88:88. Si aucune coupure de courant ne s'est produite, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les consignes de cuisson. Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
La cuisson des aliments est trop lente.	Assurez-vous que le four a son propre circuit d'alimentation électrique de 15 ou 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.
Formation d'étincelles ou d'arcs électriques.	Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant est bruyant ou ne tourne pas.	Nettoyez le plateau tournant, son anneau et la sole du four. Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
Provoque des interférences sur la radio ou le téléviseur.	Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre four à micro-ondes (ou l'appareil) des appareils affectés (téléviseur ou radio).
La force d'aspiration du moteur du ventilateur est trop faible.	Réglez le mode de ventilation sur élevé. Le ventilateur ne fonctionne qu'en mode de vitesse faible pendant le fonctionnement du micro-ondes.

Problème	Solutions
Le bruit de fonctionnement est trop fort.	Le four à micro-ondes est bruyant pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal. Si vous entendez de façon continue un bruit anormal, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).
L'intensité de la lampe de surface cuisson est trop faible.	Réglez la luminosité de la lampe sur le niveau élevé.
Il est difficile de remplacer le filtre à charbon.	Reportez-vous aux instructions contenues dans le manuel d'utilisation pour le remplacement du filtre à charbon.
Le plateau tournant ne tourne pas correctement.	Vérifiez que vous n'avez pas chargé le plateau tournant avec trop d'aliments. Si les aliments sont trop encombrants ou trop lourds, le plateau tournant peut éventuellement mal fonctionner.

annexe

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle	ME17R7021E*/AA/A2	
Dimensions intérieures du four : 1,7 pied cube	Minuterie : 99 minutes, 99 secondes	Commandes : 10 niveaux de puissance, décongélation incluse
Alimentation : 120 V CA, 60 Hz	Puissance : 1000 W	Consommation électrique : 1580 W
Poids net/avec emballage	ST : 48,3 / 55,1 lb B/W : 47,0 / 54,0 lb	
Dimensions extérieures	29 ⁷ / ₈ "(L) X 17 ¹ / ₁₆ "(H) X 16 ¹ / ₂ "(P)	
Dimensions intérieures	19 ⁵ / ₁₆ "(L) X 9 ⁵ / ₈ "(H) X 14 ³ / ₈ "(P)	
Dimensions dans l'emballage	33 ¹¹ / ₃₂ "(L) X 20 ²⁵ / ₃₂ "(H) X 19 ³ / ₈ "(P)	
Numéro de modèle	ME17R70*1E*/AC	
Dimensions intérieures du four : 1,7 pied cube	Minuterie : 99 minutes, 99 secondes	Commandes : 10 niveaux de puissance, décongélation incluse
Alimentation : 120 V CA, 60 Hz	Puissance : 1000 W	Consommation électrique : 1500 W
Poids net/avec emballage	ST : 48,3 / 55,1 lb B/W : 47,0 / 54,0 lb	
Dimensions extérieures	29 ⁷ / ₈ "(L) X 17 ¹ / ₁₆ "(H) X 16 ¹ / ₂ "(P)	
Dimensions intérieures	19 ⁵ / ₁₆ "(L) X 9 ⁵ / ₈ "(H) X 14 ³ / ₈ "(P)	
Dimensions dans l'emballage	33 ¹¹ / ₃₂ "(L) X 20 ²⁵ / ₃₂ "(H) X 19 ³ / ₈ "(P)	

garantie (États-Unis)

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Dix (10) ans pour la pièce magnétron (pièce seulement)

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. 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 ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé SAMSUNG. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé SAMSUNG pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; tout produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé, dégradé, modifié de quelque manière que ce soit ou ne peut pas être facilement déterminé; les dommages cosmétiques, y compris les rayures, les bosses, les ébréchures et autres dommages aux finitions du produit; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, une surchauffe due à une cuisson excessive, un plateau en verre ou une table tournante, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres catastrophes naturelles; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques

incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions relatives à l'utilisation et à l'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la manière d'utiliser votre produit; les services visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie domestiques (c.-à-d. les câbles domestiques, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau); et la réduction de la puissance de sortie du magnétron liée au vieillissement normal.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un dommage esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments couverts sont les suivants :

- Porte, poignée, panneau extérieur ou tableau de commande bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- Plateau, guide de plateau roulant, coupleur, filtre ou grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces que SAMSUNG a déterminées comme pouvant être remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour installation. À la discrétion de SAMSUNG, un réparateur agréé peut être envoyé pour effectuer une telle installation.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions 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.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions 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.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

garantie (Canada)

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

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

UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, un filtre ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. 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. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

En fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. 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 relatifs aux matériaux ou à la main d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes, sans pour autant s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre

ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; les problèmes relatifs au plateau en verre ou au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

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 TIERCE 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 RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU 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 MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. 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 BIENS RÉSULTANT 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 NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. 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 d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou
www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)



Balayez le code QR à l'aide de
votre téléphone intelligent

Scannez le code QR* ou rendez-vous
sur le site www.samsung.com/spn
pour voir nos vidéos et démonstrations
en direct d'utilisation.

*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre
smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)