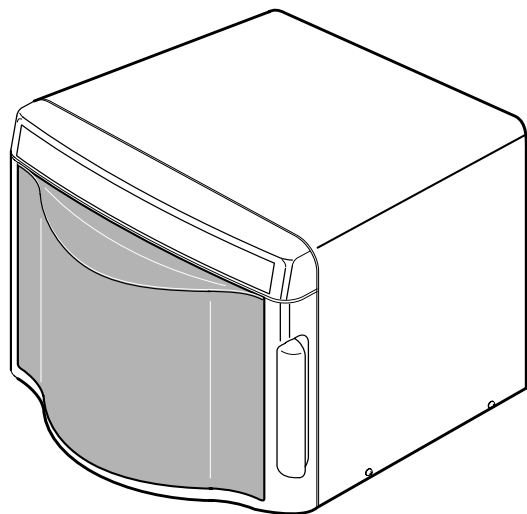


# Four à Micro-Ondes

## Manuel du Propriétaire

**MD800**



<b>Sécurité</b> .....	2
<b>Votre Four à Micro-Ondes</b> .....	5
Vérification des Pièces .....	5
Garantie et informations sur le service .....	5
Installation de Votre Four à Micro-Onde .....	6
Touches du Panneau de Commandes .....	6
<b>Fonctionnement</b> .....	7
Mettre L'horloge à L'heure .....	7
Utilisez la Touche Pause/Annulation(Pause/Cancel) .....	7
Utilisation de la Touche Une Minute +(One Minute +) .....	7
Décongélation .....	7
Utilisation de la Touche Cuisson Automatique .....	8
Charte de Cuisson Automatique .....	8
<b>Instructions pour la Cuisson</b> .....	9
Cuisson minutée .....	9
Les Ustensiles de Cuisson .....	10
Essais des Ustensiles .....	10
Techniques de Cuisson .....	11
Conseils Pratiques .....	11
Guide de Cuisson .....	12
Guide de décongélation .....	14
Recettes .....	15
<b>Appendice</b> .....	17
Guide de Dépannage .....	17
Nettoyage et Entretien .....	18
Spécifications .....	18
<b>Garantie</b> .....	19
<b>Aide Mémoire Rapide</b> .....	20

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

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que celle-ci ne soit pas endommagée soit
  - 1) que la porte soit pliée ou bossée
  - 2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et
  - 3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.
- (d) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.

### **AVERTISSEMENT**

Toujours suivre ces précautions de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

### **REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

### **AVERTISSEMENT**

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

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les "**PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**" sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir "**INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE**" à la page 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Les oeufs, les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsqu'utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Sécurité

## Remarques de sécurité importantes (suite)

- Seul un personnel de service qualifié devrait effectuer le service de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la réparation ou un ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent causer des dégâts de peinture et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four:
  - a. Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placez du papier, plastique ou tout autre matériel combustible.
  - b. Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
  - c. Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique.
  - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensiles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.
- Ne pas décongeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.

- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Prenez-les avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la chaleur avant de servir.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un réchaud ou d'un autre appareil de cuisson
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger au-dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE IMPORTANTES

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre.

et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise et mise à la terre. Brancher sur une prise 115-120 volts, 60Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### **AVERTISSEMENT**

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

#### **Utilisation du Cordon D'alimentation**

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.

1. La puissance d'alimentation du cordon électrique ou cordon de rallonge doit être au moins équivalent à la source d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Le cordon de rallonge doit avoir une fiche polarisée à trois lames de courant et doit se brancher dans une prise secteur triple.
3. Le cordon d'alimentation qui serait plus long devrait être installé de façon à ne pas prendre du comptoir afin d'éviter que les enfants puissent le tirer ou trébucher dessus. Si vous utilisez une rallonge, le témoin à l'intérieur pourrait clignoter et la ventilation pourrait varier lorsque le four fonctionne. Le temps de cuisson peut durer plus longtemps.

### **AVERTISSEMENT**

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

Les liquides tels que l'eau, le café et le thé peuvent surchauffer sans signes apparents d'ébullition. L'ébullition n'est pas toujours visible lorsque vous retirez le contenant du four. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT SE METTRE À BOUILLIR LORSQUE LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU QU'UN USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.**

#### **Pour réduire le risque de blessure personnelle :**

1. Ne pas surchauffer les liquides
2. Remuer le liquide avant la cuisson et à mi-temps
3. Ne pas utiliser des contenants aux côtés droits avec un cou allongé
4. Après la cuisson, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour quelques instants avant de le retirer

Lorsque vous introduisez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant, faites-le avec extrême précaution. Your New Microwave oven

#### **Remarque**

Connecter le four à un circuit de 20A. Si la connection du four est faite à un circuit de 15A, faire en sorte que le disjoncteur fonctionne.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Votre Four à Micro-Ondes

## Vérification des Pièces

Déballer votre micro-ondes et vérifier que toutes les pièces ci-dessous soient en votre possession. Au cas où une pièce manquerait ou serait cassée, veuillez contacter votre fournisseur.



**Four à micro-ondes**



**Anneau guide**



**Plateau en verre**



**Carte d'inscription**



**Manuel du Propriétaire**

## Garantie et informations sur le service

Pour nous permettre de mieux vous servir, veuillez poster la carte d'enregistrement dûment remplie le plus tôt possible. Si la carte d'enregistrement est manquante, contactez Samsung Electronics Canada, Inc., au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), ou enregistrez-vous en ligne sur le site [www.SAMsungCANADA.COM](http://www.SAMsungCANADA.COM)

Lorsque vous devez contacter Samsung, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série du four, qui sont habituellement inscrits derrière ou sous l'appareil. Inscrivez ces numéros ci-dessous avec les autres informations requises. Rangez ces informations en lieu sûr pour faciliter l'identification de l'appareil en cas de vol ou de sinistre, ainsi qu'une copie du reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

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

LIEU DE L'ACHAT \_\_\_\_\_

Le service découlant de la garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG autorisé. Pour obtenir du service en vertu de la garantie, vous devez fournir au centre de service Samsung autorisé les informations ci-dessus et une copie du reçu de caisse.

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

# Votre Nouveau Four à Micro-Ondes

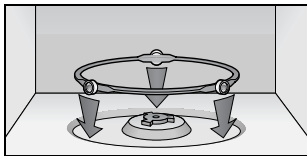
## Installation de Votre Four à Micro-Ondes

- 1 Placer votre four sur une surface plate et stable et brancher le cordon à la prise de terre. Une fois branché, votre four indiquera.

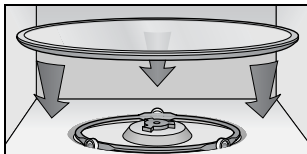


Assurez une ventilation adéquate de votre four en laissant une espace libre d'au moins quatre pouces à l'arrière, au-dessus, et au côté du four.

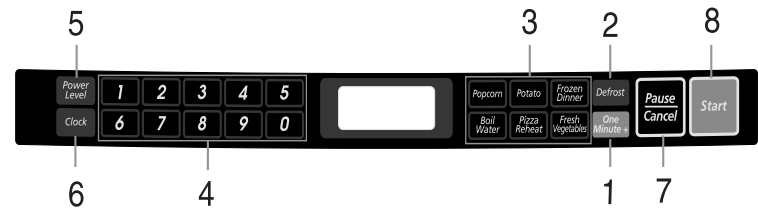
- 2 Ouvrir la porte.
- 3 Essuyer l'intérieur du four au moyen d'un linge humide.
- 4 Placer l'anneau pré-assemblé sur l'encoche au centre du four.



- 5 Déposer le plateau de verre sur le dessus du cercle de manière à ce que les trois encoches de verre s'ajustent de façon sécuritaire dans celles du centre du four.



## Touches du Panneau de Commandes



1. **Une minute+** **p.7**  
Appuyer une fois pour chaque minute de cuisson à la plus haute puissance
2. **Décongélation** **p.7**  
Appuyez pour sélectionner le temps de décongélation de la nourriture à décongeler.
3. **Touche cuisson immédiate** **p.8**  
Temps programmés pour les plats populaires
4. **Touches numériques**  
**Pour programmer le temps de cuisson.**
5. **Niveau de puissance** **p.9**  
Presser cette touche pour établir un niveau de puissance autre que haute puissance
6. **Horloge** **p.7**  
Met à l'heure présente
7. **Pause/Annulation** **p.7**  
Appuyer pour faire une pause ou corriger une faute
8. **Démarrage**  
Appuyer pour démarrer la cuisson

# Fonctionnement

## Mettre L'horloge à L'heure

- 1 Appuyez sur **Clock(Horloge)**. L'afficheur montrera "0".



- 2 Utilisez la touche **Numérique** pour entrer l'heure actuelle. Vous devez appuyer au moins sur 3 numéros pour faire fonctionner l'horloge. Si l'heure actuelle est 5:00, entrer, 5,0,0.



- 3 Appuyer de nouveau sur **Clock**. Une virgule va clignoter indiquant que l'heure est bien entrée. S'il y a une interruption de courant, vous devrez remettre l'horloge à l'heure. Vous pouvez vérifier l'heure lorsque vous faites la cuisine, en appuyant sur la touche **Clock**.

## Utilisez la Touche Pause/Annulation(Pause/Cancel)

La touche **Pause/Cancel** vous permet d'annuler les instructions entrées. Elle vous permet également de faire une pause dans le cycle de cuisson pour que vous puissiez vérifier ce qui chauffe.

- Pour arrêter le four lors de la cuisson: appuyer une fois sur **Pause/Cancel**. Pour recommencer, appuyer sur "**Start**".
- Pour arrêter la cuisson, annuler les instructions, et retourner l'affichage à l'heure actuelle; appuyez sur la touche **Pause/Cancel** deux fois.

Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et retourner au cadran indiquant l'heure: appuyer une fois sur **Pause/Cancel**, entrer à nouveau les instructions.

## Utilisation de la Touche Une Minute + (One Minute +)

La touche offre un moyen pratique de réchauffer de la nourriture une minute à la fois au niveau de cuisson Haut.

- 1 Appuyer sur la touche **One Minute +** pour chaque minute que vous désirez pour chauffer votre plat. **Par exemple, appuyer 2 fois pour minutes**. Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche automatiquement.

Ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant la touche **One Minute +** pour chaque minute que vous voulez rajouter.

## Décongélation

La programmation de la décongélation est réglée pour des décongélation rapides de la nourriture congelée et est l'un des grands avantages du four à micro-ondes.

- Le niveau de puissance 30 est automatiquement programmé pour la décongélation.

- 1 Appuyez sur **Defrost (Décongeler)**.

L'afficheur montrera "0".



- 2 Tapez le temps de décongélation (jusqu'à 99 min. 99 sec.) en appuyant sur les touches à chiffre.

- 3 Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

**Voir page 14 pour le guide à la décongélation.**

# Fonctionnement

## Utilisation de la Touche Cuisson Automatique

- 1 Presser la touche **Cuisson instantanée** correspondante au plat que que vous voulez faire ( par ex. **Popcorn**). Le cadran indique la taille du premier plat.

3.5

- 2 Appuyez à maintes reprises sur la touche du plat désiré. Le cadran vous indiquera toutes les portions disponibles. Une fois la portion choisie, le micro-ondes en commencera la cuisson immédiatement.

3.0-3.5

## Charte de cuisson automatique

Article	Poids	Remarques
Maïs Soufflé (Poporn)	Régulier (3.5 onces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez seulement un sac de popcorn pour micro-ondes. N'en mettez qu'un à la fois.</li> <li>Faire attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.</li> <li>S'il est coincé, ouvrez la porte et repositionnez le sac au centre du four, puis fermez la porte et appuyez sur Start.</li> </ul>
	Léger Régulier (3.0 à 3.5 onces)	

Pomme de Terre (Potato)	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piquer la pomme de terre à maintes reprises avec une fourchette.</li> <li>Déposer sur le plat tournant.</li> <li>Retirer du four, envelopper dans de l'aluminium et laisser reposer 3 à 5 minutes.</li> <li>Le four émettra un bip durant la cuisson pour vous rappeler de retourner les aliments.</li> </ul>
Eau bouillante (Boil water)	½ cup 1 cup 2 cups	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer le liquide; mettre dans un contenant (pour micro-ondes) pouvant recueillir 2 fois la quantité de liquide. Ex: Pour 1 tasse de liquide, utiliser un contenant de 2 tasses ou plus.</li> <li>Bien mélanger avant et après avoir chauffé le liquide pour éviter que l'eau ne déborde.</li> </ul>
Légumes frais (Fresh vegetables)	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déposer les légumes dans un plat en ajoutant de l'eau (2-4 cuill. à table).</li> <li>Couvrir durant la cuisson et bien mélanger avant de servir.</li> </ul>
Repas congelé (Frozen dinner)	8 à 10 onces 10 à 12 onces 12 à 14 onces	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sortir du paquet en suivant les instructions pour couvrir et faire chauffer.</li> <li>Laisser reposer après la cuisson, de 1 à 3 minutes.</li> </ul>
Réchauffer une pizza (Pizza reheat)	1 tranche 2 tranches 3 tranches 4 tranches	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre la pizza dans un plat conçu pour le micro-ondes avec le côté large à l'extérieur du plat.</li> <li>Ne pas faire chevaucher les tranches ni les couvrir.</li> <li>Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.</li> </ul>



# Instructions pour la Cuisson

## Cuisson minutée

### Programmation en une étapes

Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de chaleur de chaud à très chaud, à l'aide de la commande **Power Level**.

- 1 Appuyer sur la touche **Power Level**. La puissance est alors automatiquement ajustée à haut(high). Pour ajuster la puissance à un autre niveau, il suffit de toucher la commande Power Level successivement de la façon suivante:

Touche	Appuyez	Afficheur	puissance
Power Level (Niveau de Puissance)	une fois	PL:Hi(élevé)	800W
	deux fois	PL:90	720W
	3 fois	PL:80	640W
	4 fois	PL:70	560W
	5 fois	PL:60	480W
	6 fois	PL:50	400W
	7 fois	PL:40	320W
	8 fois	PL:30	240W
	9 fois	PL:20	160W
	10 fois	PL:10	80W

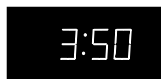
- 2 Appuyer sur les touches **numériques** en séquence pour composer le temps désiré.
- 3 Appuyer sur la commande **Start** pour débiter la cuisson. Pour changer le niveau de la puissance, appuyer sur Pause/Cancel avant d'appuyer sur **Start** et refaire toutes les autres instructions.  
On peut vérifier le niveau de puissance lors d'une cuisson en appuyant sur la commande **Power-Level**.

## Programmation en deux étapes

- 1 Appuyez sur **Defrost** .  
L'afficheur indique " 0".



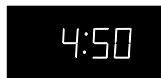
- 2 Entrez la durée de décongélation (jusqu'à 99 min 99 s) à l'aide des touches numériques. Par exemple, pour entrer 3 minutes 50 secondes, appuyez consécutivement sur 3, 5 et 0. L'afficheur indique " 3:50".



- 3 Appuyez sur **Power Level** . Par exemple, pour régler à l'intensité maximale, appuyez une fois sur la touche **Power Level** .  
L'afficheur indique " PL:HI " .



- 4 Entrez le temps de cuisson (jusqu'à 99 min 99 s) à l'aide des touches numériques.  
Par exemple, pour entrer 4 minutes 50 secondes, appuyez consécutivement sur 4, 5 et 0. L'afficheur indique " 4:50".



- 5 Appuyez sur **START**.  
Le temps de décongélation est affiché et le compte à rebours commence. Dès que la décongélation est terminée, le temps de cuisson programmé apparaît automatiquement et le décompte commence.

# Instructions pour la Cuisson

## Les Ustensiles de Cuisson

### Usages Recommandés

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

### Utilisation Limitée

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

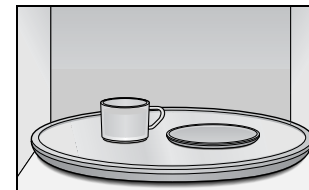
## Ne sont pas Recommandés

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

## Essais des Ustensiles

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

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



- 2 Appuyer la touche "One Minute+" une fois pour la réchauffer une minute à haute température. L'eau doit être tiède et le plat en essai doit être froid. Si le plat devient tiède, c'est qu'il absorbe de l'énergie micro-ondes et n'est donc pas adéquat pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

# Instructions pour la Cuisson

## Techniques de Cuisson

### Mélange

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

### Disposition

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

### Protection

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

### Retourner les Aliments

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

### Repos

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

### Humidifier

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

## Conseils Pratiques

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

# Instructions pour la Cuisson

## Guide de Cuisson

### Guide de cuisson de la viande au micro-ondes

- Placer la viande sur une grille conçue pour le micro-ondes, à l'intérieur d'un plat, également conçu pour le micro-ondes.
- Placer le côté contenant le plus de gras vers le bas. À l'aide d'étroites bandes de papier d'aluminium recouvrir tous les os ou les parties les plus minces de la pièce de viande.
- Vérifier la température en plusieurs points avant de laisser la pièce de viande au four pour le temps recommandé.
- Le tableau qui suit montre les températures à la sortie du four. Se rappeler que la température des aliments s'élèvera pendant la période de repos qui suivra.

Aliment	Temps de Cuisson / Puissance	Directives
<b>Rôti de boeuf sans os</b> Jusqu'à 4 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 5 à 8 min/lbs. pour 115°F Saignant 6 à 9 min/lbs. pour 120° F médium 7 à 12 min/lbs. pour 145° F Bien cuit <b>Le niveau de Puissance:</b> Haut "Hi" pour les 5 premières minutes puis Moyen (50).	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir de papier ciré. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 minutes.
<b>Porc avec ou sans os</b> Jusqu'à 3 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 6 à 10 min/lbs. pour 160° F - Bien cuit <b>Le niveau de Puissance:</b> Haut "Hi" pour les 5 premières minutes puis Moyen (50).	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir d'une pellicule de plastique perforée. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 minutes.
<b>Bacon</b> 2-6 tranches	<b>Durée de cuisson:</b> 2 tranches: 1½- 2 min. 4 tranches: 3-4 min. 6 tranches: 4½-6 min. <b>Niveau de puissance:</b> Haut (Hi)	Déposez le bacon sur une grille de rôtissage ou dans un plat tapissé de papier essuie-tout. Couvrez en utilisant le papier essuie-tout. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

## La Volaille au Micro-ondes

- Placer la viande de volaille sur une grille conçue pour le micro-ondes, à l'intérieur d'un plat, également conçu pour le micro-ondes.
- Recouvrir la volaille de papier ciré afin de prévenir les éclaboussures.
- À l'aide d'étroites bandes de papier d'aluminium, recouvrir tous les os, les parties les plus minces et celles qui ont tendance à brûler.
- Vérifier la température à des endroits divers avant de laisser la volaille reposer le temps requis.

Aliment	Temps de Cuisson / Degré de Cuisson	Directives
<b>Poulet entier</b> Jusqu'à 4 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 6 à 9 min/lbs. pour 170° F à 180° F <b>Niveau de Puissance:</b> Haut (Hi)	Déposez la poitrine de poulet vers le bas sur le gril de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Tournez à micuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>Morceaux de poulet</b> Jusqu'à 2 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 4 à 7 min/lbs. 180° F viande brune 170° F viande blanche <b>Niveau de Puissance:</b> Haut (Hi)	Déposer le poulet, poitrine retourner sur la grille à rôtir. Recouvrir de papier ciré. Retourner à mi-temps de la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande près des os ne soit plus rose. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

# Instructions pour la Cuisson

## Guide de Cuisson des Poissons et Crustacés au Micro-Ondes

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chair se défasse bien à l'aide d'une fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir et dans un plat, tous deux conçus pour le micro-ondes.
- Utiliser un couvercle étanche pour cuire le poisson à la vapeur.
- L'usage d'un couvercle plus léger ou l'utilisation de papier ciré ou de serviettes de papier retiennent moins la vapeur.
- Ne pas trop cuire le poisson; vérifier le résultat au minimum de sa cuisson.

Aliment	Temps de cuisson/ Power Level	Directives
<b>Les steaks de poisson</b> Jusqu'à 1.5 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 4 à 7 min/lbs.  <b>Niveau de Cuisson:</b> Moyen Haut (70)	Placer les steaks avec la partie la plus épaisse loin du centre de la grille. Recouvrir de papier ciré. À mi-cuisson, retourner et replacer les steaks. Cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent bien à la fourchette. Laisser reposer de 3 à 5 minutes.
<b>Les filets</b> Jusqu'à 1.5 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 2 à 5 min/lbs.  <b>Niveau de Cuisson:</b> Haut(Hi)	Placer les filets dans un plat en repliant les parties minces sous le filet. Recouvrir de papier ciré. Si le filet a plus de 1 cm d'épaisseur, le retourner à mi-cuisson et le replacer. Cuire jusqu'à ce qu'il se défasse bien à la fourchette. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
<b>Les crevettes</b>  Jusqu'à 1.5 livres (lbs)	<b>Temps de Cuisson:</b> 3 à 5 min/lbs. pour  <b>Niveau de Cuisson:</b> Haut(Hi)	Disposer les crevettes dans un plat sans qu'elles se chevauchent ou se superposent. Recouvrir de papier ciré. Cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques. Les retourner 2 à 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

## Guide de Cuisson des Oeufs au Micro-Ondes

- Ne jamais faire cuire les oeufs dans leur coquille, ni jamais réchauffer les oeufs à la coque dans le four à micro-ondes. Ils pourraient exploser.
- Toujours percer les oeufs afin qu'ils n'éclatent pas.
- Retirer les oeufs un peu avant la fin de leur cuisson. Ils deviennent trop durs si trop cuits.

## Guide de Cuisson des Légumes au Micro-Ondes

- Les légumes doivent être lavés immédiatement avant leur cuisson. En général, il n'est pas nécessaire de leur ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que: pommes de terre, carottes ou pois verts, il faut ajouter 65 ml d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchées, pois, fèves de lima etc...) cuiront plus rapidement que les autres.
- Les légumes entiers comme les pommes de terre, les courges ou le maïs sur épis devront être placés en cercle sur le plat tournant avant leur cuisson. Ils cuiront de tous côtés si retournés à mi-cuisson.
- Disposer toujours les légumes de type asperge, brocoli avec la tige pointant vers l'extérieur du plateau et les bouts vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés, recouvrir toujours le plat avec un couvercle ou une enveloppe de plastique perforée pour micro-ondes.
- Avant leur cuisson percer à plusieurs endroits la peau des légumes entiers et non pelés. Cela empêchera les légumes comme les pommes de terre, les courges ou les aubergines d'éclater lors de leur cuisson.
- Pour obtenir une cuisson plus égale, brasser ou retourner les légumes entiers à mi-cuisson.
- En général, plus le légume est dense, plus long sera le temps de repos. (Le temps de repos signifie le temps requis pour les légumes ou les aliments denses d'achever leur cuisson après leur sortie du four.) Une pomme de terre doit demeurer sur le comptoir pendant cinq minutes avant de compléter sa cuisson alors qu'un plat de pois, lui, peut être servi immédiatement.

# Instructions pour la Cuisson

## Guide de décongélation

- Enlevez la nourriture de son emballage. Placez la nourriture dans un plat pour four micro-ondes, une assiette ou un plat peu profond.
- À la première moitié du temps de décongélation : enlevez tout reste d'emballage, divisez la nourriture en plusieurs morceaux si possible, enlevez toute nourriture déjà décongelée si possible, les coquilles, la viande en tranche fine ou les parties tièdes de la nourriture.
- Une fois dégelée, la nourriture doit être fraîche mais molle dans toutes ses parties. Si elle est encore un peu gelée, repassez-la brièvement au four à micro-ondes ou laissez dégeler pendant quelques minutes à l'air libre.
- La volaille et le poisson emballés peuvent être passés sous l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient dégelés.

Aliment	Microwave Time at Defrost Level	Directives
<b>Boeuf</b> <b>Rôti</b> Jusqu'à 5 lb. <b>Steaks</b> Jusqu'à 5 lb. <b>Boeuf haché</b> Jusqu'à 5 lb.	Temps au four à micro-ondes: 7-9 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 6-9 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 8-10 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min.	Placez le rôti sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'un cure-dent en bois pénètre facilement au centre de la viande. Retournez deux fois. Placez les steaks sur une assiette ou un plat. Passez au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils puissent être séparés, séparez les steaks et placez-les dans le plat. Retournez-les deux fois. Placez le boeuf haché sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il puisse être divisé, puis divisez le boeuf haché, enlevez les parties décongelées à la moitié du temps de décongélation, retournez-les deux fois.
<b>Porc</b> <b>Côtes</b> Jusqu'à 3 lb.  <b>Côtelettes</b> Jusqu'à 3 lb.	Temps au four à micro-ondes: 6-8 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 6-8 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min.	Placez les côtes sur une assiette ou un plat. Passez au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles puissent être séparées, séparez les côtes et placez-les dans le plat. Retournez-les deux fois. Placez les côtelettes sur une assiette ou un plat. Passez au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles puissent être séparées, séparez les côtelettes et placez-les dans le plat. Retournez-les deux fois.
<b>Volaille</b> <b>Poulet entier</b> Jusqu'à 5 lb. <b>Morceaux de poulet</b> Jusqu'à 2 lb.	Temps au four à micro-ondes: 7-9 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 9-11 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min	Placez le poulet entier sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il devienne mou. Découpez en morceaux et remplacez les portions dans le four pour finir le temps de décongélation. Rincez l'intérieur avec de l'eau tiède, enlevez les entrailles. Placez les morceaux de poulet sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils deviennent souples. Découpez en morceaux et remplacez les portions dans le four pour finir le temps de décongélation.
<b>Fruits</b> <b>Crustacé</b> Jusqu'à 3-5 lb. <b>Filets</b> Jusqu'à 3-5 lb. <b>Crevettes</b> Jusqu'à 3 lb.	Temps au four à micro-ondes: 6-9 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 4-7 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min. Temps au four à micro-ondes: 4-7 min. / lb. À l'extérieur:5-10 min	Placez les crustacés sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'un cure-dent en bois pénètre facilement au centre des morceaux, séparez les morceaux et remplacez dans le plat pour finir le temps de décongélation. Placez les filets sur une assiette ou un plat. Passez au micro-ondes jusqu'à ce qu'un cure-dent en bois pénètre facilement au centre du morceau, séparez les morceaux et remplacez dans le plat pour finir le temps de décongélation. Placez les crevettes sur une assiette ou un plat. Passez au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles puissent être séparées, séparez les crevettes et placez dans le plat pour finir le temps de décongélation.

# Instructions pour la Cuisson

## Recettes

### Ragoût de Boeuf à L'orge

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

1. Dans une casserole de 2 L, mélanger le boeuf, les oignons, la farine et la sauce Worcester. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé. Remuer une fois encore.
2. Dans le bouillon de boeuf, mélanger les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres. Remuer 2 à 3 fois.
3. Mélanger les pois. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Moyen(50) pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.

**Donne 6 portions.**

### Casserole de Brocoli et Fromage

- ¼ tasse de beurre ou margarine
- ¼ tasse d'oignon haché
- 1 ½ c. à table de farine
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de moutarde séchée
- ⅛ c. à thé de poivre
- 1 ½ tasses de lait
- ¼ tasse de piment rouge haché
- 8 on. (2 tasses) fromage cheddar, râpé
- 1 sac (9 à 10 on) brocoli haché surgelé, décongelé
- 4 tasses de pâte alimentaire cuite en forme de spirale (8 on sec)

1. Dans une casserole de 2 L, faire revenir le beurre et les oignons à Haut (Hi) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les oignons soient mous, mélanger une fois.
- 2. Ajouter de la farine, du sel, de la moutarde et du poivre. Bien mélanger. Cuire à Haut (Hi) pendant 60 à 90 secondes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
3. Ajouter le poivron rouge. Cuire à Haut (Hi) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir et épaississe légèrement. Remuer 2 fois. Mélanger le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Ajouter le brocoli et les pâtes. Bien mélanger. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Mélanger une fois. Avant de servir mélanger encore.

**Donne 6 portions.**

---

# Instructions pour la Cuisson

---

## Salade de pommes de terre chaudes

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

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

¼ tasse d'oignon haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé graines de céleri

⅛ c. à thé poivre

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

1. Dans une casserole de 2 litres, mélanger les pommes de terre et 65 ml d'eau. Recouvrir d'un couvercle. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (10 à 12 minutes); mélanger deux fois. Mettez les dans une passoire pour enlever l'eau et laisser reposer pour qu'elles refroidissent un peu.
2. Dans un bol de taille moyenne, cuire le bacon à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'il devienne croustillant (3 à 5 minutes); mélanger une fois. Déposer le bacon sur une serviette de papier. Gardez 15 ml du résidu.
3. Mélanger le résidu aux oignons. Recouvrir d'une feuille de plastique; retourner un coin pour laisser échapper la vapeur. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 4 minutes); mélanger une fois.
4. Mélanger le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition (30 à 40 secondes). Mélanger le vinaigre et 125 ml. d'eau. Cuire à Haut (Hi) jusqu'à ébullition et léger épaississement (1 à 2 minutes) ; mélanger une fois. Ajouter le bacon à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien mélanger.

**Donne 6 portions.**

## Soupe aux fèves noires

1 tasse d'oignons hachés

1 gousse d'ail

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

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

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

1 boîte (7 à 8,5 on) de maïs

1 boîte (4 on) de Chili vert, haché

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

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

**Donne environ 2 litres.**



# Appendix

## Guide de Dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifier la liste ci-après qui résume les problèmes possibles et leurs solutions.

### Le four ne fonctionne pas ni l'afficheur

- Bien brancher la fiche dans une prise comportant une prise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un commutateur, s'assurer que celui-ci est bien sur "on".
- Retirer la fiche de la prise, attendre 10 seconds et rebrancher.
- Réactiver le disjoncteur ou remplacer un fusible brûlé.
- Brancher un autre appareil dans la prise; si ce dernier ne fonctionne pas, alors appeler un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Brancher la fiche dans une autre prise.

### L'afficheur fonctionne mais le courant est absent

- Vous assurer que la porte est bien fermée.
- Vérifier si un morceau d'emballage ou tout autre pièce est collée au scellant de la porte.
- Vérifier si la porte n'est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur "annulation" et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.

### Le courant est débranché avant que le temps programmé ne soit épuisé.

- S'il y a eu une panne de courant, enlever la fiche de la prise, attendre 10 secondes et rebrancher. Dans le cas d'une panne de courant, L'indicateur de temps marquera " " Remettre alors l'horloge à l'heure et refaire toutes les entrées des instructions de cuisson.
- Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible brûlé.

### Les aliments cuisent trop lentement

- Assurez-vous que le four est bien alimenté par son propre circuit de 15A. En utilisant un autre appareil sur le même circuit peut causer une chute de tension. Si nécessaire, transporter le four pour le brancher à un circuit sans autre charge.

### Si vous voyez des étincelles ou des arcs électriques

- Enlever tout ustensile de métal, chaudron ou attaches de métal. Si vous utilisez du papier d'aluminium, n'utiliser que d'étroites bandes et laisser un espace de 2.5 cm entre le papier métallique et les parois intérieures du four.

### Le plateau pivotant est bruyant ou demeure collé

- Nettoyer le plateau, l'anneau à roulettes et le fond du four.
- Vérifier afin que le plateau et l'anneau à roulettes soient bien placés dans la rainure prévue à cet effet.

### L'utilisation de votre four cause de l'interférence à votre radio ou votre téléviseur

- Cette interférence est similaire à celle causée par d'autres appareils tels que les sècheurs à cheveux. Déplacer alors votre four micro-ondes afin de l'éloigner du récepteur radio ou de la télévision.

### Nota

- ***Si le niveau de puissance du four est réglé à 80, 90 ou 100 % pour une période de plus de 25 minutes; après les 25 premières minutes, le niveau de puissance se règle automatiquement à 70% pour éviter que les aliments soient trop cuits.***

# Appendix

## Nettoyage et Entretien

Veillez suivre ces directives pour bien nettoyer et entretenir votre four.

- Toujours garder l'intérieur du four propre. Des particules d'aliments ou des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et causer une perte d'efficacité de votre appareil.
- Essuyer immédiatement les dégouttures. Utiliser pour cela un linge humide et un savon doux. Éviter les détergents forts et abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules de nourriture ou de liquide des parois du four, réchauffer 500 ml d'eau (y ajouter le jus d'un citron pour donner une odeur de fraîcheur) dans un contenant de 1 litre à **Haut (Hi)** pendant 5 min., amener à ébullition. Laisser reposer pendant une à deux minutes.
- Enlever le plateau de verre du four pour le laver. Afin de ne pas briser votre plateau, le manipuler avec prudence et ne pas l'introduire dans l'eau immédiatement après une cuisson. Laver avec soin votre plateau dans de l'eau chaude légèrement savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Laver les surfaces extérieures de votre four avec un linge humide et du savon. Sécher avec un linge doux. Afin de prévenir l'endommagement des parties opérationnelles du four, ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les ouvertures.
- Laver la fenêtre du four avec un peu d'eau et un savon très doux. Assurez-vous d'utiliser un linge très doux pour éviter toute égratignure.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la fenêtre du four, l'essuyer avec un linge doux. La vapeur peut s'accumuler dans une atmosphère très humide, ceci en aucun cas n'indique une perte d'étanchéité du four.
- Ne jamais utiliser le four sans aucun aliment à l'intérieur; ceci peut endommager le magnétron ou le plateau de verre. Par prudence, vous pouvez laisser un verre d'eau à l'intérieur au cas où le four serait allumé par accident.

**Si vous vous retrouvez devant un problème et n'avez pas de solution, veuillez appeler notre numéro de service:**

**1-800-SAMSUNG  
(1-800-726-7864)**

## Spécifications

Numéro du modèle	MD800
Commandes	10 niveaux de cuisson + décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de sortie	800 Watts
Dimensions extérieures	406 mm (W) X 319 (H) X 437 (D)
Dimensions de la cavité	405 mm (W) X 317 (H) X 435(D)
Poids	13.7 kg/ 15.1 kg

# Garantie

## Garantie limitée de l'acheteur initial

Ce produit Samsung est garanti par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (ci-après appelé SECA) contre tous défauts de matériaux ou de fabrication pendant les périodes précisées ci-dessous :

Main d'oeuvre : Un(1) an (au comptoir)

Pièces : Un(1) an

Magnétron : Cinq(5) ans

SECA garantit également que lors du défaut de fonctionnement correct de ce produit durant la période de la garantie spécifiée, si ce manque de fonctionnement est le résultat d'une erreur de fabrication ou d'un défaut matériel, SECA réparera ou remplacera, à sa discrétion, cet appareil.

Toutes les réparations sous garantie ou remplacements de pièces doivent être effectués dans un Centre de service agréé SECA. Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de service agréé le plus près de chez vous, composez le 1-800-SAMSUNG ou consultez notre site Internet au [www.samsungcanada.com](http://www.samsungcanada.com).

## Obligation de l'acheteur initial

Le reçu de vente initial doit être conservé en tant que preuve d'achat. Il doit être présenté au Centre de service agréé avant qu'un service de garantie ne soit effectué.

Pour tous les modèles portatifs, le client est responsable du transport au et à partir du Centre de service agréé.

## Exclusions de la garantie

Cette garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par un accident, un incendie, une inondation ou tout cas de force majeure, ni par une mauvaise utilisation, le branchement à une tension incorrecte, une mauvaise installation, des réparations impropres ou non autorisées, l'usage à des fins commerciales ou les dommages survenus lors du transport. Les réglages décrits dans ce manuel et effectués par le client ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie s'annule automatiquement pour tout appareil dont le numéro de série a été modifié ou est manquant. La présente garantie ne couvre que les appareils achetés et utilisés au Canada.

## SAMSUNG ELECTRONICS

### ADDENDA À LA GARANTIE LIMITÉE POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

- Conformément aux exigences, conditions, exclusions et limitations de la Garantie limitée de l'acheteur d'origine, décernée avec les produits Samsung Electronics (SAMSUNG) ainsi que les exigences, conditions, exclusions et limitations ci-devant définies, SAMSUNG ajoute à sa garantie les réparations et le service effectués aux États-Unis sur les produits SAMSUNG achetés au Canada et au Canada sur les produits SAMSUNG achetés aux États-Unis. Ceci pour les périodes de garantie précédemment spécifiées et ne s'appliquant qu'à l'acheteur d'origine seulement.

Les réparations décrites plus haut dans la garantie doivent être effectuées par un Centre de Service autorisé de SAMSUNG. Accompagné des présentes et de la Garantie limitée de l'acheteur d'origine, un reçu dûment daté comme preuve d'achat doit être présenté au Centre de Service. Le transport de l'équipement vers le Centre de Service et son retour chez le client demeurent la responsabilité du client.

- Les conditions qui s'appliquent sont limitées aux défauts de manufactures portant sur le matériel ou la main d'oeuvre et dans les limites d'un usage de l'équipement visé.

Exclues de la présente sans toutefois s'y limiter, sont toutes clauses originales portant sur le service en résidence ou sur les lieux de l'Appareil, le temps de réparation minimum ou maximum, les échanges ou les remplacements, les accessoires, les options, les améliorations ou les items jetables.

- Pour obtenir les coordonnées d'un Centre de Service autorisé SAMSUNG au Canada ou aux États-Unis, communiquez avec SAMSUNG à :

**1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)**

ou par courriel à : **WWW.SAMSUNGUSA.COM** ou  
**WWW.SAMSUNGCANADA.COM**

# Aide Mémoire Rapide

Fonction	Opération
<b>Ajuster l'horloge</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Appuyer sur CLOCK.</li><li>2 Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure.</li><li>3 Appuyer sur CLOCK encore une fois.</li></ol>
<b>Cuisson One Minute +</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Appuyer sur ONE MINUTE +, une fois pour chaque minute de cuisson.</li><li>2 Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.</li></ol>
<b>Touches pour cuisson immédiate</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple: POPCORN).</li><li>2 Répéter autant de fois que le nombre de portions.</li></ol>
<b>Décongélation</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Appuyez sur la touche DEFROST.</li><li>2 Appuyez sur les boutons (0-9) en séquence pour taper le temps de décongélation désiré.</li><li>3 Appuyez sur la touche START.</li></ol>
<b>Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson.</li><li>2 Pour indiquer un autre niveau de cuisson que HIGH, appuyer sur la touche POWER LEVEL et utiliser les commandes numériques pour entrer le niveau de cuisson désiré.</li><li>3 Appuyer sur START pour commencer la cuisson.</li></ol>



**SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC.**  
7037 FINANCIAL DRIVE,  
MISSISSAUGA  
ONTARIO, L5N 6R3