

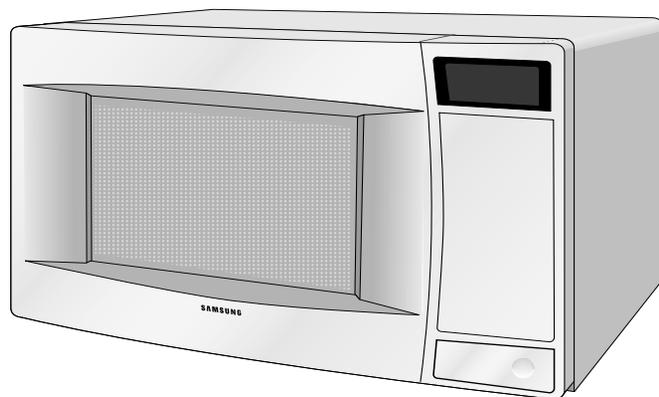
Four à micro-ondes

Guide de l'utilisateur

MW610WA / MW610WB

MW620WA / MW620WB

MW630WA / MW630WB



Sécurité	2
Votre nouveau four à micro-ondes	5
Vérification des pièces.....	5
Merci d'avoir choisi un produit Samsung.....	5
Installation de votre four à micro-ondes	5
Guide des opérations	6
MW610WA / MW610WB Vérification du fonctionnement.....	6
Configurations & Contrôle	6
MW620WA / MW620WB	7
Vérification du fonctionnement	7
Tableau de cuisson selon la puissance.....	7
MW630WA / MW630WB	8
Touches du panneau de commande	8
Fonction des Touches(MW630WA/MW630WB)	9
Utilisation de la touche One Minute+.....	9
Réglage de l'horloge.....	10
Décongélation(MW630WA/MW630WB).....	11
Temps de cuisson	11
Premier niveau de programmation(MW630WA/MW630WB)	11
Deuxième niveau de programmation.....	12
START (démarrer)(MW630WA/MW630WB)	12
Pause/Cancel (Pause/Annulation)(MW630WA/MW630WB).....	12
Comment corriger les erreurs de programmation.....	12
Nettoyage & entretien.....	13
Directives de cuisson	14
Ustensiles de cuisson.....	14
Test de résistance aux micro-ondes.....	14
Techniques de cuisson.....	15
Conseils généraux et précautions	15
Guides de cuisson	16
Guide de décongélation.....	18
Recettes	19
Annexe	21
Dépannage	21
Entretien et nettoyage	21
Specifications	22
Garantie Limitée pour L'amérique du Nord À l'intérieur de la dernière page
Reference Rapide(MW630WA/MW630WB).....	Couverture

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES:

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas dérégler ou d'abîmer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objets entre la surface avant du four et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture hermétique.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée qui a été formée par le fabricant. Il est aussi très important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages :
 - 1) à la porte (déformée)
 - 2) aux charnières et verrous (brisés ou desserrés)
 - 3) aux joints de porte et aux surfaces de fermeture hermétique.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un réparateur qualifié.

AVERTISSEMENT

Respectez toujours les consignes de sécurité lors de l'utilisation de votre four à micro-ondes. N'essayez jamais de réparer le four à micro-ondes vous même car il existe des tensions dangereuses à l'intérieur du four. Si le four à micro-ondes a besoin d'être réparé, appelez au 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du centre de service agréé le plus près de chez vous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour l'utilisation de tout appareil électrique, vous devez prendre certaines précautions dont les suivantes:

AVERTISSEMENT

MISE EN GARDE : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Veuillez lire et respecter les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES" à l'intérieur de la page de couverture de ce manuel.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Vous ne devez le raccorder qu'à une prise bien mise à la terre. Consultez "DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE" à la page 4.
- Installez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Sécurité

Consignes de Sécurité Importantes, suite

- Des produits tels que les oeufs entiers et les contenants scellés peuvent exploser s'ils sont chauffés dans le four.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme avec tout appareil électrique, il est important de surveiller de très près lorsque des enfants utilisent cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas convenablement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Communiquez avec le Centre de service agréé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer les ouvertures de l'appareil.
- Ne placez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, etc.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules des aliments ou les huiles éclaboussées sur les surfaces intérieures du four peuvent endommager le fini et réduire l'efficacité du four.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon éloigné de toute surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre à partir du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four, n'utilisez que de savons ou de détergents doux, non abrasifs, à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez l'appareil si vous avez placé du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlevez les attaches à torsion métalliques des sacs en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
 - d. N'utilisez pas la cavité aux fins d'entreposage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'essayez pas de préchauffer le four ou de le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Ne cuisez pas sans le plateau en verre bien installé sur le sol sinon les aliments ne cuiront pas bien.
- Ne décongelez pas les breuvages congelés dans des bouteilles à goulot étroit, les contenants risquent de briser.
- Les assiettes et les contenants peuvent devenir très chauds. Manipulez avec soin.
- Enlevez les couvercles avec soin en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Évitez de chauffer la nourriture pour bébés dans des pots en verre, même sans leurs couvercles, tout particulièrement les mélanges de viande et d'oeufs. Après avoir réchauffé la nourriture pour bébés dans une assiette ou un bol pour four à micro-ondes, mélangez bien les aliments et vérifiez la température en goûtant avant de servir au bébé.
- On vous a fourni un cordon d'alimentation court pour réduire les risques que pourrait représenter un cordon plus long sur lequel on pourrait trébucher ou qui risquerait de s'emmêler. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si l'on exerce certaines précautions.
- Ne mettez pas en marche aucun autre appareil de cuisson au-dessous du four
- Ne montez pas le four au-dessous ou près d'un appareil de cuisson.
- Ne montez pas le four au-dessous d'un évier.
- N'entreposez pas d'articles sur le four pendant son fonctionnement.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas où un court-circuit se produirait, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon qui comporte un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Cette fiche doit être branchée sur une prise qui a été bien installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT

L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien toutes les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la bonne mise à la terre de cet appareil.

Utilisation d'une rallonge

On vous a fourni un cordon d'alimentation court pour réduire les risques que pourrait représenter un cordon plus long sur lequel on pourrait trébucher ou qui risquerait de s'emmêler. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si l'on exerce certaines précautions. On vous a fourni un cordon d'alimentation court pour réduire les risques que pourrait représenter un cordon plus long sur lequel on pourrait trébucher ou qui risquerait de s'emmêler. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si l'on exerce certaines précautions. Si vous utilisez un cordon long ou une rallonge:

1. la valeur électrique nominale marquée sur le cordon ou la rallonge doit être aussi élevée que celle de l'appareil.
2. la rallonge doit être du type à 3 conducteurs avec mise à la terre et elle doit être branchée sur une prise à trois fentes.
3. le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou d'une table. Il pourrait être tiré par un enfant ou on risque de l'accrocher. Si vous utilisez une rallonge il se peut que la lumière intérieure dansera et le bruit du ventilateur variera lorsque le four est sous tension. En outre, la durée de cuisson peut être plus longue.

AVERTISSEMENT

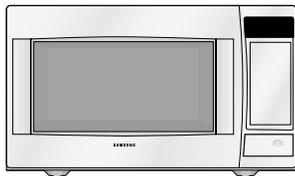
Vous ne devez en aucun cas couper ou enlever la troisième fiche (de mise à la terre) du cordon d'alimentation.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des pièces

Une fois que vous avez déballé votre four, assurez-vous que vous avez tous les articles montrés ci-dessous. Si vous constatez qu'il y a une pièce manquante ou endommagée, contactez votre concessionnaire.



Four à micro-ondes



Plateau en verre



Guide rouleau



Guide de l'utilisateur



Fiche d'inscription

Merci d'avoir choisi un produit Samsung

Votre nouveau four à micro-ondes fait preuve des dernières percées technologiques dans le domaine de la cuisson par micro-ondes. Ce four a été conçu avec une gamme complète de fonctions faciles à utiliser. Il répond aux exigences très rigides établies par Samsung qui sont les plus hautes dans l'industrie. Nous sommes très fiers de pouvoir vous offrir un produit dont vous profiterez de l'utilisation commode et fiable pour plusieurs années à venir.

Veuillez inscrire ci-dessous la date d'achat ainsi que le numéro de modèle qui se trouve sur le panneau de commande et le numéro de série qui se trouve soit à l'intérieur ou en arrière. Nous vous conseillons de conserver votre reçu avec ce guide de l'utilisateur au cas où vous auriez besoin des services de garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Concessionnaire _____

Installation de votre four à micro-ondes

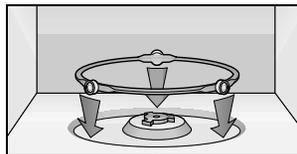
- 1 Installez le four sur une surface plate et stable et branchez le cordon à une prise murale mise à la terre. Une fois branché, l'afficheur montrera le message:



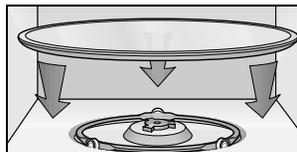
(MW630WA, MW630WB)

Il est important de prévoir assez de ventilation pour le four. Gardez au moins 4 pouces autour du four..

- 2 Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton au-dessous du panneau de commande.
- 3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humecté.
- 4 Placez le guide rouleau dans le cercle au centre du four.



- 5 Montez le plateau sur le guide rouleau en emboîtant le dispositif à rainure et languette au centre du plateau dans celui au centre du sol du four.



Guide des opérations

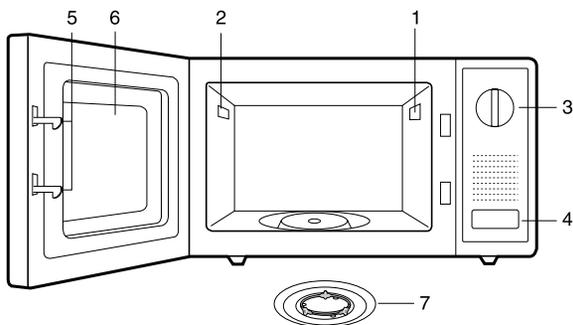
MW610WA / MW610WB Vérification du fonctionnement

- 1** Branchez le four micro-ondes dans une prise CA.
- 2** Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four.
- 3** Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré (le voyant du four s'allume).
- 4** Fermez la porte. (la cuisson à micro-ondes commence et le plateau tourne).

Nota 1

1. Quand le temps de cuisson est inférieur à 2 minutes, tournez le bouton de la minuterie en dépassant les 2 minutes puis retournez en arrière et placez-le sur le temps désiré.
2. Lorsque la période de cuisson sera complétée, le four s'éteindra automatiquement.

Configurations & Contrôle



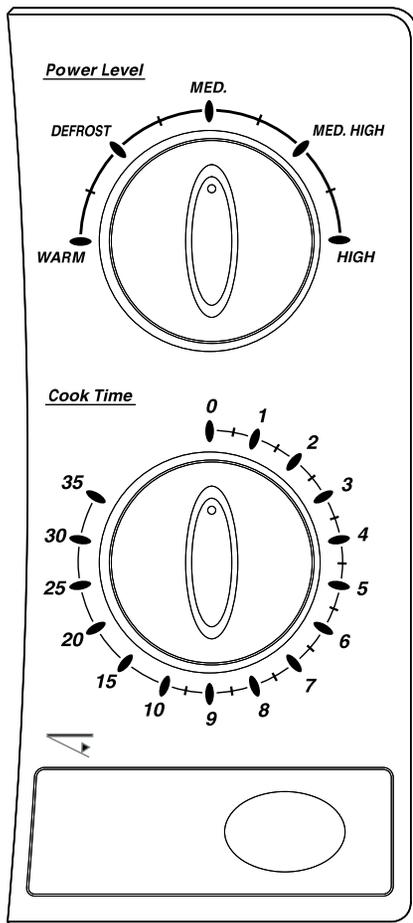
- | | |
|---|---|
| 1. Voyant du four | 5. Verrous de la porte & verrouillages de sécurité |
| 2. Ouvertures de ventilation | 6. Porte du four avec fenêtre de vision |
| 3. Minuterie (minuterie de 15 minutes) | 7. plateau en verre (rotatif) & guide de rotation |
| 4. Bouton d'ouverture de la porte | |

SAMSUNG

FOOD	AMT.	MIN.
POPCORIN	3.5 oz. pkg	3-3½
<small>(ENDS OF PKG, TURNED UNDER)</small>		
SOUP/SAUCE/BEVERAGE	1 cup	2½-4
FROZEN VEGETABLE	10 oz	6-7½
POTATOES	2 (6 - 8 oz. ea.)	10-12
BACON SLICES	4	2½-3½
TV DINNER / ENTREE	7-10½ oz	5-9
MELTED BUTTER	½ cup	1½
CHICKEN PIECES	1-1½ lbs.	6-9
FISH	1 lbs.	4-5
GROUND BEEF	1 lbs.	8

Guide des opérations

MW620WA / MW620WB



Vérification du fonctionnement

- 1 Branchez le four micro-ondes dans une prise CA.
- 2 Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four.
- 3 Placez la minuterie sur le temps de cuisson désiré (le voyant du four s'allume).
- 4 Placez le bouton de contrôle de la puissance sur le niveau de puissance désiré : Warm (Réchauffage), Defrost (Décongélation), Medium (Moyen), Med-High (Moyen-élevé), ou High (élevé).
- 5 Fermez la porte.
(la cuisson à micro-ondes commence et le plateau tourne.)

Nota 1

1. Quand le temps de cuisson est inférieur à 2 minutes, tournez le bouton de la minuterie en dépassant les 2 minutes puis retournez en arrière et placez-le sur le temps désiré.
2. Lorsque la période de cuisson sera complétée, le four s'éteindra automatiquement.

Tableau de cuisson selon la puissance

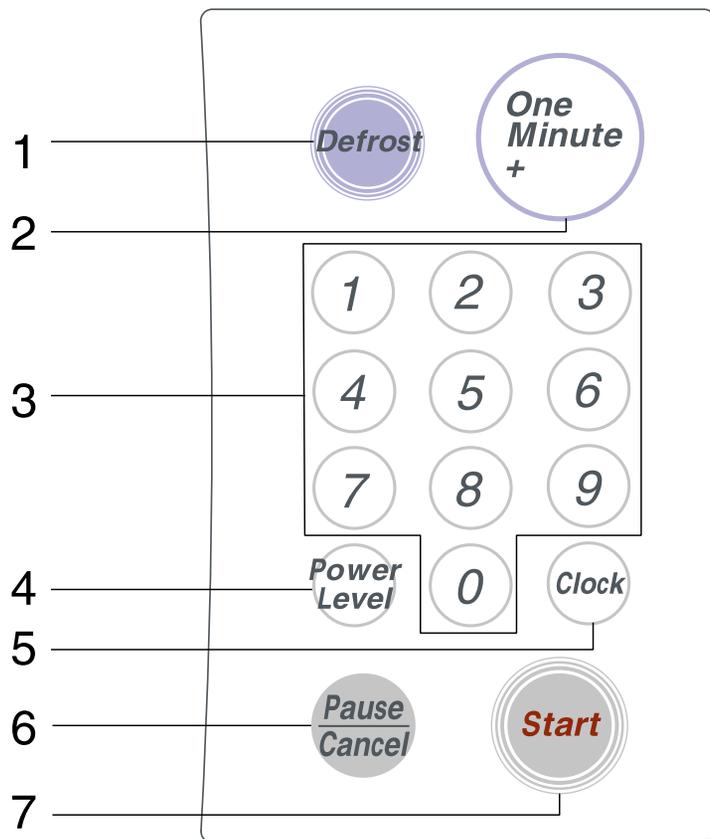
Le contrôle de la cuisson variable vous permet de sélectionner l'énergie des micro-ondes et le taux de cuisson/décongélation. Il existe 5 niveaux de puissance préprogrammés.

Power Level (Niveau de puissance)	Pourcentage
HIGH (ÉLEVÉ)	100% / 600W
MED-HIGH (MOYEN- ÉLEVÉ)	70% / 420W
MEDIUM (MOYEN)	50% / 300W
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	30% / 180W
WARM (RÉCHAUFFAGE)	10% / 60W

Guide des opérations

MW630WA / MW630WB

Touches du panneau de commande



- 1. Defrost(Décongélation)** page 11
Appuyez pour sélectionner le temps de décongélation de la nourriture à décongeler.
- 2. One Minute+ (Une minute+)** page 9
Appuyez sur cette touche pour régler une durée de cuisson par intervalles d'une minute au niveau de puissance maximal.
- 3. Touches numériques**
Programmez le temps de cuisson ou les niveaux de puissance autre qu'High (élevé).
- 4. Power Level(Niveau de puissance)** page 9
Permet de choisir un niveau de puissance outre le niveau de puissance maximal.
- 5. Clock (Horloge)** page 10
Permet de régler l'heure actuelle.
- 6. Pause/Cancel(Pause/Annulation)** page 12
Appuyez sur cette touche pour arrêter le four temporairement ou pour corriger une erreur.
- 7. Start (Mise en marche)** page 12
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le four.

Guide des opérations

Fonction des Touches(MW630WA/MW630WB)

Les touches sur le panneau de commande fournissent le moyen de programmer le four pour des opérations spécifiques de cuisson. Chaque touche et ses fonctions sont décrites brièvement ci-dessous :

Touche de niveau de puissance — à utiliser pour la sélection des niveaux de puissance (10-HIGH (élevé)) pour les différentes cuissons.

Il existe dix niveaux de puissance comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Touche	Appuyez	Afficheur	puissance	Nom du niveau
Power Level (Niveau de Puissance)	une fois	PL:HI(élevé)	600W	Élevé
	deux fois	PL:90	540W	Cuire
	3 fois	PL:80	480W	Réchauffer
	4 fois	PL:70	420W	Moyen -Élevé
	5 fois	PL:60	360W	Bouillir
	6 fois	PL:50	300W	Moyen
	7 fois	PL:40	240W	Moyen -bas
	8 fois	PL:30	180W	Décongeler
	9 fois	PL:20	120W	Bas
	10 fois	PL:10	60W	Réchauffer

Horloge— à utiliser pour programmer l'heure du jour et pour reprogrammer l'heure si nécessaire.

Touches à chiffre — à utiliser pour programmer l'heure, et pour programmer le temps de cuisson désiré et le temps de décongélation.

Touche de décongélation — à utiliser pour décongeler la nourriture congelée. Le niveau de puissance de la décongélation est 30 pour cent de la puissance HIGH (élevé).

Touche de Pause/Cancel annulation — Arrête et annule les opérations de cuisson et les programmes sauf l'horloge.

Touche de démarrage — à utiliser pour démarrer l'opération dans le four.

Nota

1. Lorsque vous programmez les instructions du four, un bref bip sonore se fera entendre. Si une touche est appuyée et que le bip ne s'entend pas, le four n'a pas accepté ou ne peut pas accepter les instructions.
2. Quand le four termine un programme complet de cuisson, le four s'éteindra automatiquement et quatre bips retentiront.

Utilisation de la touche One Minute+

Cette touche permet de régler une durée de cuisson par intervalles d'une minute au niveau de puissance maximal.

- 1 Appuyez sur la touche **One Minute+** pour chaque minute de cuisson désirée.

Par exemple, appuyez deux fois sur cette touche pour régler une durée de cuisson de deux minutes. La durée de cuiss s'affiche à l'afficheur et le four commence la cuisson automatiquement.

*Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter la durée de cuisson par étapes d'une minute en appuyant sur la touche **One Minute+**.*

Guide des opérations

Réglage de l'horloge

- 1 Branchez le four.
L'afficheur montrera "88:88".



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



- 3 Tapez l'heure du jour en appuyant sur les touches des numéros en séquence.

Par exemple, pour programmer 12:59 (am ou pm), appuyez sur les touches 1, 2, 5, et 9. L'afficheur montrera "12 59" sans les deux points.



- 4 Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
Les deux points apparaîtront et l'heure du jour s'affichera tant que la prise restera branchée.



Nota

1. Pour reprogrammer l'heure du jour sur l'afficheur, appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**. Le nombre "0" apparaîtra sans les deux points.
2. L'heure entre 00:00 et 00:59 est impossible à programmer.
3. Si vous souhaitez modifier l'heure avant de l'enregistrer, appuyez sur la touche **Pause/Cancel (Annuler)**.
4. Vous pouvez toujours vérifier quelle heure est-il pendant la cuisson si vous appuyez sur la touche **Clock**.

Guide des opérations

Décongélation(MW630WA/MW630WB)

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 Placez la nourriture congelée dans le four et fermez la porte.

2 Appuyez sur **Defrost (Décongeler)**.

L'afficheur montrera PL:30.



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

Par exemple, pour programmer 5 minutes 35 secondes, appuyez sur 5, 3 et 5 en séquence. L'afficheur montrera "5:35".



4 Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Le temps de décongélation commence le décompte et la décongélation commence. Quand la décongélation est complétée, le four sonne 4 fois et s'éteint automatiquement, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur.

Voir page 18 pour le guide à la décongélation.

Temps de cuisson

Premier niveau de programmation(MW630WA/MW630WB)

1 Appuyez sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)**. Sélectionnez l'un des dix niveaux de puissance en appuyant sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)**. Par exemple, pour programmer PL:50, appuyez 6 fois sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)**. Lorsque vous appuyez sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)** à répétition, le niveau de puissance décroît jusqu'au taux de 10 pour cent de la puissance **HIGH (Élevé)**.



2 Tapez le temps de cuisson (jusqu'à 99 min. 99 sec.) en appuyant sur les touches à chiffre. Par exemple, pour programmer 5 minutes 30 secondes, appuyez sur 5, 3 et 0 en séquence. L'afficheur montrera "5:30".



3 Touche **Start (Démarrer)**. Le temps de cuisson commence le décompte et la cuisson commence. Quand la cuisson est terminée, le four sonne 4 fois et s'éteint automatiquement, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur.

Guide des opérations

Deuxième niveau de programmation

- 1** Touche **Defrost (Décongélation)**.
L'afficheur montre "PL:30".



- 2** Tapez le temps de décongélation (jusqu'à 99 min. 99 sec.) en appuyant sur les touches à chiffre. Par exemple, pour programmer 3 minutes 50 secondes, appuyez sur 3, 5 et 0 en séquence. L'afficheur montrera "3:50".



- 3** Appuyez sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)**. Par exemple, pour programmer PL:Hi, appuyez 1 fois sur la touche **Power Level(Niveau de Puissance)**. L'afficheur montrera "PL:Hi".



- 4** Tapez le temps de cuisson (jusqu'à 99 min. 99 sec.) en appuyant sur les touches à chiffre. Par exemple, pour programmer 4 minutes 50 secondes, appuyez sur 4, 5 et 0 en séquence. L'afficheur montrera "4:50".



Décompte du temps de cuisson

- 5** Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
Le premier niveau du temps de décongélation apparaît sur l'afficheur et le décompte commence. Dès que la décongélation est terminée, le deuxième niveau du temps de cuisson apparaît automatiquement et le décompte commence.

START (démarrer)(MW630WA/MW630WB)

En appuyant une fois, le four démarre.

Si la porte est ouverte lorsque le four est en fonction, la cuisson s'arrêtera. La touche **Start(Démarrer)** doit être appuyée encore pour reprendre la cuisson une fois que la porte aura été fermée.

Pause/Cancel (Pause/Annulation)(MW630WA/MW630WB)

Utilisez la touche **Pause/Cancel(Pause Annulation)** pour :

1. Remettre à zéro si vous faites une erreur pendant la programmation.
2. Annuler la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.

Comment corriger les erreurs de programmation

Les erreurs faites en tapant les informations de programmation peuvent être corrigées en appuyant sur la touche **Pause/Cancel(Pause Annulation)** et en tapant de nouveau le programme correct.

Nota

Un programme de cuisson tapé au premier niveau ne peut pas être modifié après avoir commencé à taper le programme pour le niveau suivant. Pour corriger, la touche **Pause/Cancel(Pause Annulation)** doit être appuyée et toutes les instructions de cuisson tapées de nouveau en commençant au premier niveau.

Aucune correction dans les programmes ne peut être faite après que le four ait commencé à fonctionner. Pour faire une correction, vous devez appuyer sur la touche **Pause/Cancel(Pause Annulation)** et reprogrammer toute la séquence. Lorsque vous faites des corrections de cette façon, soyez attentif à prendre en compte le temps de cuisson qui s'est déjà déroulé dans le programme précédent avant de taper le nouveau programme.

Guide des opérations

Nettoyage & entretien

1. N'essayez pas de réparer ou d'ajuster le panneau de commande de la porte, le verrouillage de sécurité ou toute autre partie du four. Les réparations doivent être exécutées par une personne qualifiée.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures de liquides s'incrustent sur les parois du four, sur la surface de la porte et entre les joints. Ces matières absorberont les micro-ondes et réduiront l'efficacité du four. Nettoyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Un détergent doux devra être utilisé si le four est très sale. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.

CONSEIL: Pour faciliter l'élimination des particules de nourriture et des éclaboussures de liquides cuites, réchauffez deux tasses d'eau dans un verre doseur à la puissance HIGH(Hi) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez dans le four pendant 1 à 2 minutes. Pour maintenir une odeur de frais dans le four, ajoutez le jus d'un citron à l'eau avant de la placer dans le four.

3. Il faut régulièrement enlever le plateau en verre pour nettoyer le plateau ou le four. Pour éviter de le briser, ne placez pas le plateau dans l'eau juste après une cuisson. Le plateau est lourd et peut se casser s'il tombe. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

4. La surface extérieure du four doit être nettoyée régulièrement avec du savon et un chiffon humide, rincée et essuyée avec un chiffon doux. Afin d'éviter des dommages aux parties opérationnelles à l'intérieur du four, l'eau ne devrait pas entrer dans les ouvertures prévues pour la ventilation.
5. La fenêtre de la porte doit être nettoyée avec de l'eau et un savon très doux. Utilisez un chiffon doux afin d'éviter les rayures.
6. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou sur l'extérieur de la porte du four, nettoyez-la avec un chiffon doux. Cette condition peut apparaître quand le four est utilisé pendant des périodes de forte humidité et n'indique en aucun cas des pertes de micro-ondes.
7. Éliminez immédiatement toute chose qui se renverse dans le four afin d'éviter la possibilité de tache.
8. Ne cuisez pas directement (utilisez des ustensiles de cuisson adaptés) sur le plateau en verre sauf si indiqué dans le guide à la cuisson.
9. Ne faites jamais fonctionner le four sans nourriture ou eau à l'intérieur car cela pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre absorbeur d'énergie. Une tasse d'eau laissée dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé absorbera l'énergie si le four est mis en route accidentellement.

Directives de cuisson

Ustensiles de cuisson

Usage recommandé

- **Verre et vitrocéramique** — Utilisez pour la cuisson ou le réchauffage.
- **Plat brunisseur**—Utilisez pour obtenir un extérieur brunâtre d'aliments tels que les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les directives fournies avec le plat.
- **Pellicule plastique**— Utilisez pour conserver de la vapeur. Retournez un coin pour que la vapeur puisse s'échapper. Éviter que la pellicule touche les aliments.
- **Papier ciré** — Utilisez comme couvercle pour éviter les éclaboussures.
- **Papier esuie-tout et serviettes de table** —Pour de la cuisson et le recouvrement à court terme pour absorber l'humidité et les éclaboussures. N'utilisez pas de produits de papier recyclé, car ils contiennent du métal et peuvent causer des étincelles.
- **Assiettes et tasses en papier** — Pour la cuisson à court terme et à basse température. N'utiliser pas de produits de papier recyclé car ils contiennent du métal et peuvent causer des étincelles.
- **Thermomètres** — N'utilisez que ceux qui comportent l'étiquette "convient aux micro-ondes" et suivez toutes les directives. Vérifiez les aliments à plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser des thermomètres traditionnels pour prendre la température des aliments cuits au four à micro-ondes.

Usage limité

- **Papier d'aluminium** —Utilisez des bandes de papier d'aluminium étroites pour éviter de trop cuire certaines parties. Trop de papier d'aluminium peut causer des étincelles, alors surveillez de près.
- **Céramique, porcelaine et pots de grès** — Vous pouvez utiliser ces ustensiles s'ils comportent l'étiquette "convient aux micro-ondes". S'ils ne comportent pas l'étiquette "convient aux micro-ondes", vous devriez leur faire passer le test de résistance aux micro-ondes avant de les utiliser. N'utilisez jamais de vaisselle qui comporte une bordure métallique.
- **Contenants de plastique** — N'utilisez que s'il comporte l'étiquette "convient aux micro-ondes". Les plastiques peuvent fondre.
- **Paille, osier, bois** — N'utilisez que pour la cuisson à court terme, car les contenants de ces types de matériaux peuvent être inflammables.

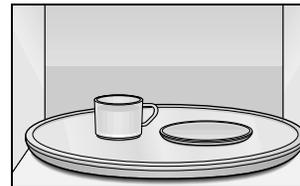
Non recommandé

- **Pots en verre et bouteilles** — Le verre régulier est trop mince pour supporter le transfert de la chaleur des aliments et des boissons et peut éclater.
- **Sacs en papier** — Ils peuvent causer un incendie sauf pour les sacs de maïs à éclater conçus pour le four à micro-ondes.
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** — Elles peuvent fondre et laisser des résidus malsains dans votre nourriture ou boisson.
- **Contentants en plastique** — Des récipients comme des plats de margarine peuvent fondre dans le four à micro-ondes.
- **Ustensiles en métal** — Ces ustensiles peuvent endommager votre four à micro-ondes. Retirez de tels articles avant la cuisson.

Test de résistance aux micro-ondes

Si vous n'êtes pas sûr si un récipient est résistant aux micro-ondes, effectuez ce test:

- 1 Remplissez une tasse à mesurer en verre avec de l'eau froide du robinet. Placez-la dans le four à côté du récipient que vous voulez tester.



- 2 Appuyez une fois sur la touche **ONE MINUTE+** pour les chauffer à la puissance maximale pendant une minute.

L'eau devrait être chaude. Si le récipient est chaud, c'est qu'il a absorbé l'énergie des micro-ondes et il ne doit donc pas être utilisé dans le four à micro-ondes.

Directives de cuisson

Techniques de cuisson

Mélanger

Mélangez les aliments, tels que les cocottes et les légumes, pendant la cuisson pour distribuer la chaleur uniformément et cuire plus rapidement. Les aliments les plus loin du centre de l'assiette absorbent plus d'énergie; mélangez donc du bord de l'assiette vers le centre. Le four se mettra hors tension quand vous ouvrez la porte pour mélanger vos aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes irrégulières tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes en plaçant les parties les plus épaisses et comportant le plus de viande vers le bord du plateau tournant là où elles recevront une plus grande quantité d'énergie des micro-ondes. Pour éviter de trop cuire certains aliments, placez les parties délicates vers le centre du plateau tournant.

Protéger

Protégez les aliments avec des bandes de papier d'aluminium de 3 pouces pour éviter de trop cuire. Les parties qui peuvent avoir besoin d'être protégées sont les parties des aliments à cuisson rapide telles que les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ou les parties qui attirent le plus d'énergie comme les coins des plats de cuisson carrés. N'utilisez que de petites quantités de papier d'aluminium. Des grandes quantités risquent d'endommager votre four.

Tourner

Tournez les aliments à la moitié du temps de cuisson pour exposer tous les côtés de façon égale à l'énergie des micro-ondes. C'est important surtout pour les aliments de grandes dimensions tels que les rôtis qui doivent être tournés pour obtenir une cuisson uniforme.

Temps de repos

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur interne et continuent à cuire pendant quelques minutes une fois que le four est arrêté. Laissez les aliments reposer pour compléter la cuisson et tout particulièrement les aliments tels que les rôtis et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer la cuisson au centre sans trop cuire les parties extérieures. Tous les liquides tels que les soupes, la nourriture pour bébé, le lait, le chocolat chaud, etc., doivent être remués pour distribuer la chaleur. Laissez les liquides reposer un moment avant de servir afin d'éviter qu'une personne se brûle. Lorsque vous réchauffez de la nourriture pour bébé, vérifiez la température avant de servir.

Ajout d'humidité

Les aliments humides cuisent uniformément étant donné que les molécules d'eau attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments dont la teneur en humidité n'est pas uniforme doivent être couverts ou laissez-les reposer pour que la chaleur se disperse uniformément. Ajoutez une petite quantité d'eau à la nourriture sèche pour l'aider à cuire.

Conseils généraux et précautions

- La densité des aliments a un effet sur les durées de cuisson. Les aliments denses, tels que les pommes de terre, prennent plus de temps à cuire que les aliments poreux et légers. Les aliments dont la texture est délicate cuisent mieux à une allure moins élevée pendant quelques secondes pour éviter qu'ils durcissent.
- Des facteurs tels que l'altitude et le type d'ustensile de cuisson peuvent avoir un effet sur les durées de cuisson. Lorsque vous réglez une durée de cuisson pour une nouvelle recette, utilisez le temps minimal et vérifiez de temps en temps si les aliments sont cuits. Cela évite de trop cuire les aliments.
- Les aliments qui ont une peau ou une membrane non poreuse, tels que les pommes, les pommes de terre, les jaunes d'oeuf ou les chiens-chauds doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent lorsqu'ils sont chauffés en entier.
- Nous ne recommandons pas de cuire avec de l'huile ou de la graisse dans le four à micro-ondes. La graisse chaude pourrait soudainement déborder et causer de sérieuses brûlures.
- Certains ingrédients cuisent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture à l'intérieur d'un beigne peut être plus chaude que la pâte qui l'entoure. Pour éviter de sérieuses brûlures, tenez compte de ce conseil toutes les fois que vous utilisez votre four à micro-ondes Samsung.
- Nous ne recommandons pas d'utiliser le four à micro-ondes pour faire des conserves. Des bactéries dangereuses peuvent ne pas être détruites.
- Même si les micro-ondes ne réchauffent pas l'ustensile de cuisson, la chaleur est souvent transférée par la nourriture au plat ou au récipient, ce qui peut le rendre très chaud. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous retirez des ustensiles de cuisson et demandez à vos enfants de faire la même chose.

Directives de cuisson

Guides de cuisson

Guide de cuisson de la viande

- Déposez la viande sur la grille dans un plat à rôtir qui sont les deux à l'épreuve des micro-ondes.
- Commencez à cuire la viande avec le côté gras vers le bas et protégez les extrémités des os, les parties minces ou les parties qui commencent à trop cuire avec des bandes étroites de papier d'aluminium.
- Vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant la période de temps recommandée.
- Les températures ci-dessous s'appliquent aux aliments lorsqu'on les sort du four. Leur température augmentera pendant le temps de repos.

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Rôti de boeuf, sans os Jusqu'à 4 lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 7-10 min./lb. à 115°F - saignant 8-11 min./lb. à 120°F - médium 9-14 min./lb. à 145°F - bien cuit <i>Niveau de puissance:</i> High (Hi) pendant les 5 premières minutes, puis Medium (50).	Déposez le rôti, le côté gras sur la grille de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Retournez lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire en retournant à la mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
Porc, sans ou avec os Jusqu'à 6 lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 18-20 min./lb. 5 160°F - bien cuit <i>Niveau de puissance:</i> High (Hi) pendant les 5 premières minutes, puis Medium (50).	Déposez le rôti, le côté gras sur la grille de rôtissage. Sans serrer, couvrez d'une pellicule de plastique. Retournez lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire en retournant à la mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
Bacon 2-6 tranches	<i>Durée de cuisson:</i> 2 tranches: 1½- 2 min. 4 tranches: 2½- 3½ min. 6 tranches: 4-5½ min. <i>Niveau de puissance:</i> High(Hi).	Déposez le bacon sur une grille de rôtissage ou dans un plat tapissé de papier essuie-tout. Couvrez utilisant le papier essuie-tout. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Guide de cuisson de la volaille

- Déposez la viande sur la grille dans un plat à rôtir qui sont les deux à l'épreuve des micro-ondes.
- Couvrez la volaille avec du papier ciré pour prévenir les éclaboussures.
- Protégez les bouts d'os, les parties minces ou les portions qui commencent à trop cuire avec des bandes de papier d'aluminium.
- Vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la volaille pendant la période de temps recommandée.

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Poulet, entier Jusqu'à 4 lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 7-10 min. / lb. de 170° à 180°F <i>Niveau de puissance:</i> Medium-High(Hi).	Déposez le poulet sur une grille de rôtissage, la poitrine vers le bas. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent et jusqu'à ce que la viande entourant les os ne soit plus rosée. Laissez reposer de 5 à 10 min.
Poulet, pièces Jusqu'à 2 lb	<i>Durée de cuisson:</i> 7-10 min. / lb. 180°F - Viande foncée 170°F - Viande blanche <i>Niveau de puissance:</i> Medium-High(Hi)	Déposez les morceaux de poulet dans un plat en orientant les os vers le bas et les parties les plus épaisses vers le bord du plat. Couvrez avec du papier ciré. Retournez le poulet lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le jus qui coule soit transparent et jusqu'à ce que la viande entourant les os ne soit plus rosée. Laissez reposer de 5 à 10 min.

Directives de cuisson

Guide de cuisson de fruits de mer

- Le poisson est prêt lorsqu'il s'effrite facilement avec une fourchette.
- Déposez le poisson sur une grille de rôtissage dans un plat à l'épreuve des micro-ondes.
- Utilisez un couvercle bien fermé pour cuire le poisson à la vapeur. On peut aussi le couvrir plus légèrement avec du papier ciré ou un essuie-tout pour obtenir moins de vapeur.
- Il ne faut pas trop cuire le poisson. Vérifiez le degré de cuisson à la durée minimale.

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Darnes Jusqu'à 1,5lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 6-8 min. / lb. <i>Niveau de puissance:</i> Medium-High(70).	Déposez les darnes sur la grille de rôtissage en plaçant les parties les plus épaisses vers le bord de la grille. Couvrez la grille avec du papier ciré. Retournez les darnes et redispirez-les lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'effrite facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 4-6 min. / lb. <i>Niveau de puissance:</i> High(Hi).	Déposez les filets dans un plat de cuisson en couvrant les pièces plus minces avec celles plus épaisses. Couvrez-les avec du papier ciré. Tournez et redispirez les filets s'ils sont plus épais d'un centimètre lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'effrite facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 min.
Crevettes Jusqu'à 1,5lb.	<i>Durée de cuisson:</i> 3-5 ½ min. / lb. <i>Niveau de puissance:</i> High(Hi).	Étalez les crevettes dans un plat de cuisson. Couvrez le plat avec du papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des oeufs

- Ne faites jamais cuire les oeufs durs dans leur coquille et ne faites pas réchauffer les oeufs cuits durs avec coquille. Ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les jaunes d'oeufs entiers avant de les faire cuire pour éviter qu'ils n'exploient.
- Ne faites cuire les oeufs que jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ils sont fragiles et peuvent devenir caoutchouteux s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Il faut laver les légumes avant de les cuire. D'habitude, vous ne devez pas ajouter d'eau. Si vous cuisez des légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes ou les haricots verts, ajoutez ¼ tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchés, pois, haricots de lime) cuisent plus vite que les légumes plus grands.
- Les légumes en entier tels que les pommes de terre, les courges poivrées ou les épis de maïs doivent être disposés sur le plateau comme des bâtons d'une rue. Pour obtenir une cuisson uniforme, tournez-les à la mi-cuisson.
- Disposez les légumes tels que les asperges et les points de brocoli sur le plateau en orientant les extrémités vers le bord et les points vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes en pièces, couvrez le plat toujours avec un couvercle ou avec une pellicule plastique retournée à un coin.
- Les légumes en entier avec une membrane non poreuse tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines etc. doivent être percés dans plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent lorsqu'ils sont chauffés en entier.
- Pour une cuisson plus uniforme, mélanger ou redispirez les légumes en entier après la mi-cuisson.
- D'habitude, les aliments plus denses exigent un temps de repos plus long. Le temps de repos permet aux légumes et aux grands aliments denses de continuer à cuire après qu'ils sortent du four. Une pomme de terre a besoin d'un temps de repos de 5 minutes pour compléter la cuisson avant qu'elle soit servie. Cependant, les pois peuvent être servis immédiatement.

Directives de 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.

Nourriture	Niveau de décongélation et temps au four à micro-ondes	Instructions
Bœuf		
Rôti Jusqu'à 5 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 7-9 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 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.
Steaks Jusqu'à 5 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 6-9 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min.	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.
Bœuf haché Jusqu'à 3 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 8-10 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min.	Placez le bœuf haché sur une assiette ou un plat. Passez au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il puisse être divisé, puis divisez le bœuf haché, enlevez les parties décongelées à la moitié du temps de décongélation, retournez-les deux fois.
Porc		
Côtes Jusqu'à 3 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 6-8 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 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.
Côtelettes Jusqu'à 3 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 6-8 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min.	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.
Volaille		
Poulet entier Jusqu'à 5 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 7-9 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 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 souple. Découpez en morceau et replacez les portions dans le four pour finir le temps de décongélation. Rincez l'intérieur avec de l'eau tiède, enlevez les entrailles.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 9-11 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min	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 morceau et replacez les portions dans le four pour finir le temps de décongélation.
Fruits		
Crustacé Jusqu'à 3-5 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 6-9 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 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 replacez dans le plat pour finir le temps de décongélation.
Filets Jusqu'à 3-5 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 4-7 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min.	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 replacez dans le plat pour finir le temps de décongélation.
Crevettes Jusqu'à 3 lb.	<i>Temps au four à micro-ondes:</i> 4-7 min. / lb. <i>À l'extérieur:</i> 5-10 min	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.

Directives de cuisson

Recettes

Ragoût de boeuf et d'orge (6 portions)

- 1½ tasse d'oignon haché
- 1½ lb de cubes de boeuf à ragoût, coupés en morceaux de ½ pouces
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 boîte (13¾ à 14½ oz) de consommé de boeuf
- 2 carottes moyennes, coupés en rondelles de ½ pouce (environ 1 tasse)
- ½ tasse d'orge
- 1 feuille de laurier
- ¼ de c. à thé de poivre
- 1 sachet (9 à 10 oz) de pois congelés, décongelés

1. Dans une cocotte de 2 litres, mélangez le boeuf, l'oignon, la farine et la sauce Worcestershire; bien mélanger. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé en remuant une fois.
2. Ajoutez le consommé de boeuf, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure moyenne (5) de 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres en remuant 2 ou 3 fois.
3. Ajoutez les pois. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure moyenne (5) pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

Cocotte de brocoli et fromage (6 portions)

- ¼ tasse de beurre ou de margarine
- ¼ tasse d'oignon haché
- 1½ cuillerées à soupe de farine
- ½ cuiller à thé de sel
- ¼ cuiller à thé de moutarde sèche
- 1/8 cuiller à thé de poivre
- 1½ tasses de lait
- ¼ de tasse de poivron rouge haché
- 8 oz (2 tasses) de fromage Cheddar, râpé
- 1 sachet (9 à 10 oz) de brocoli congelé haché, décongelé
- 4 tasses de pâtes cuites en forme de spirales (8 oz sèches)

1. Dans une cocotte de 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à l'allure High(Élevé) de 1 à 2 minutes jusqu'à ce l'oignon soit mou, en remuant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre; bien mélanger. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 60 à 90 secondes jusqu'à ce que le mélange bouille. Ajoutez le lait jusqu'à ce qu'il soit homogène.
3. Ajoutez le poivron rouge. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 2 à 3 minutes jusqu'à ce le mélange bouille et qu'il épaississe un peu en remuant 2 fois. Ajoutez le fromage jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes; bien mélanger. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 4 à 6 minutes jusqu'à ce le mélange soit complètement chaud en remuant une fois. Mélangez avant de servir.

Directives de cuisson

Salade de pommes de terre chaude (6 portions)

2 lb de petites pommes de terre rouges, coupées en morceaux de ½ pouce

4 tranches de bacon (cru), coupées en morceaux de ½ pouce

¼ tasse d'oignon haché

2 cuillers à thé de sucre

1 cuiller à thé de sel

1 cuiller à thé de farine

½ cuiller à thé de graines de céleri

1/8 de cuiller à thé de poivre

2½ cuillerées à soupe de vinaigre de cidre de pomme

1. Dans une cocotte de 2 litres, mélangez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Remuez deux fois. Égouttez et mettez de côté pour faire refroidir.
2. Dans un bol moyen, faites cuire le bacon à l'allure High(Élevé) de 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant en remuant une fois. Retirez le bacon avec une cuillère trouée et déposez le bacon sur une feuille de papier essuie-tout. Égouttez la graisse en conservant 1 cuillerée à soupe.
3. Dans le même bol, mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez avec un emballage plastique en repliant un coin pour que la vapeur puisse s'échapper. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 1½ à 2½ minutes jusqu'à ce que l'oignon soit tendre en remuant une fois.
4. Ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 30 à 40 secondes jusqu'à ce que le mélange bouille. Ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à l'allure maximale de 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe un peu en remuant une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre dans une cocotte. Bien mélangez.

Soupe aux haricots noirs (Environ 2 litres)

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail, émincée

2 boîtes (15 oz chaque) de haricots noirs, égouttés

1 boîte (14 à 16 oz) de tomates étuvées, hachées

1 boîte (13æ à 14½ oz) de bouillon de poulet

1 boîte (7 à 8½ oz) de maïs

1 boîte (4 oz) de piments verts hachés

2 cuillers à thé de cumin moulu, ou au goût

1. Dans une cocotte de 3 litres, déposez l'oignon et l'ail. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure High(Élevé) de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit tendre.
2. Ajoutez une boîte de haricots; écrasez les haricots avec une fourchette. Ajoutez les ingrédients qui restent; bien mélanger.
3. Faites cuire, sans couvrir, à l'allure High(Élevé) pendant 10 minutes; remuez. Réduisez la puissance à l'allure moyenne (5) et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.

Annexe

Dépannage

Plusieurs problèmes comportent des solutions très simples. Avant d'appeler notre Service à la clientèle (1-800-SAMSUNG), vérifiez si une des solutions ci-dessous pourrait résoudre votre problème.

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

- Assurez-vous que la fiche à trois broches est fermement insérée dans une prise bien mise à la terre. Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous qu'il est sous tension. Retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes, branchez de nouveau la fiche. Vérifiez et réglez le disjoncteur de nouveau et remplacez tout fusible qui aurait explosé. Branchez un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, communiquez avec un technicien qualifié pour réparer la prise. Branchez le four dans une prise différente. S'il ne fonctionne pas toujours, communiquez avec un Centre de service.

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

- Assurez-vous que la porte est bien fermée. Si un plat touche la porte, celle-ci peut ne pas fermer. Vérifiez s'il y a un morceau de papier, d'emballage, ou autre objet coincé dans le joint de la porte. Assurez-vous que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur la touche CANCEL et entrez de nouveau toutes les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps réglé se soit écoulé.

- S'il n'y a pas eu de panne de courant, retirez la prise, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau. Vérifiez et réglez de nouveau le disjoncteur de votre domicile et remplacez tout fusible qui a pu exploser. (Dans le cas d'une panne de courant, l'afficheur montrera le message "■■■■" et vous devriez régler l'horloge et toute fonction de nouveau.)

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four fonctionne sur son propre circuit de 15 amp. Le fonctionnement d'un autre appareil sur le même circuit peut causer une baisse de tension. Au besoin, branchez le four sur une autre prise pour qu'il ait son propre circuit.

Vous voyez des étincelles.

- Retirez tout ustensile de cuisson métallique, vaisselle dont le bord est métallique et ligature métallique. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium, laissez au moins un pouce entre le papier et les parois de la cavité. Utilisez uniquement des bandes de papier d'aluminium étroites.

Le plateau tournant en verre fait du bruit ou ne tourne pas bien

- Nettoyez le plateau rotatif, le rouleau et le fond du four. Assurez-vous que le plateau rotatif et le rouleau sont bien placés.

L'utilisation de votre four à micro-ondes cause des interférences radio ou de télévision.

- Cela ressemble à l'interférence causée par d'autres petits appareils tels que des aspirateurs ou des sècheurs à cheveux. Si le problème est important, installez le four dans un autre endroit ou bien changez la radio ou la télévision de place. De cette façon, ils seront plus éloignés les uns des autres.

Entretien et nettoyage

Voici quelques conseils pour vous aider à entretenir et garder votre four net :

- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules des aliments ou des liquides renversés collent aux parois du four et absorberont les micro-ondes ce qui réduira l'efficacité du four.
- Essuyez immédiatement. Essuyez tous les renversements avec un linge humide et un détergent doux. N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs.
- Pour vous aider à dégager des particules de nourriture ou de liquides renversés collés dans le four, faites chauffer 2 tasses d'eau dans une tasse à mesurer de 4 tasses à l'allure High(Élevé) pendant 5 minutes ou jusqu'à l'ébullition. Laissez reposer dans le four de 1 à 2 minutes. Pour conserver une odeur fraîche à l'intérieur du four, ajoutez le jus d'un citron dans l'eau avant de placer la tasse dans le four à micro-ondes.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour nettoyer le plateau ou le four. Pour éviter de briser le plateau, ne le placez pas dans l'eau tout de suite après la cuisson. Le plateau est lourd et il peut se briser si on le laisse tomber. Lavez-le avec prudence dans de l'eau tiède et savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Soyez prudent en essuyant le plateau : il est lourd et peut se casser si on l'échappe.
- Vous devriez, à l'occasion, nettoyer la surface extérieure du four avec un linge humide et savonneux, le rincer et le sécher avec un linge doux. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau pénétrer dans les ouvertures d'aération.
- Lavez la vitre de la porte du four avec un détergent très doux et de l'eau. Assurez-vous d'utiliser un linge doux pour éviter d'égratigner la vitre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un linge doux. Cela peut se produire si vous utilisez le four lorsque le temps est extrêmement humide et ne signifie donc pas une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir de l'eau ou de la nourriture à l'intérieur. Cela pourrait endommager le tube du magnétron ou le plateau en verre. Une tasse d'eau laissée dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé absorbera cette énergie en toute sécurité si le four est accidentellement mis en marche.

Si vous continuez d'avoir des problèmes, veuillez communiquer avec nous au: 1-800-SAMSUNG(1-800-726-7864)

Annexe

Specifications

Numéro de modèle	MW610WA/MW610WB
Cavité du four	0.6 pi ³
Minuterie	15 minutes
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Puissance restituée	600 Watts
Dimensions extérieures	18 ^{9/64} po(L) X 9 ^{23/32} po(H)X 12 ^{27/32} po(P)
Dimensions de la cavité du four	11 ^{13/32} po(L) X 7 ^{3/64} po(H)X 12 ^{7/16} po(P)
Poids net	22.2/24.4 lb.

Numéro de modèle	MW620WA/MW620WB
Cavité du four	0.6 pi ³
Commandes	5 niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	35 minutes
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Puissance restituée	600 Watts
Dimensions extérieures	18 ^{9/64} po(L) X 9 ^{23/32} po(H)X 12 ^{27/32} po(P)
Dimensions de la cavité du four	11 ^{13/32} po(L) X 7 ^{3/64} po(H)X 12 ^{7/16} po(P)
Poids net	22.2/24.4 lb.

Numéro de modèle	MW630WA/MW630WB
Cavité du four	0.6 pi ³
Commandes	10 niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	99 minutes 99 seconds
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Puissance restituée	600 Watts
Dimensions extérieures	18 ^{9/64} po(L) X 9 ^{23/32} po(H)X 12 ^{27/32} po(P)
Dimensions de la cavité du four	11 ^{13/32} po(L) X 7 ^{3/64} po(H)X 12 ^{7/16} po(P)
Poids net	22.2/24.4 lb.

Garantie Limitée pour L'amérique du Nord

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 : deux ans (au comptoir)

Pièces : deux ans

Magnétron : six 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.

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

LIMITES DE GARANTIE POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

Assujettie aux exigences, conditions, exclusions et limitations de la garantie limitée originale fournie avec les produits de Samsung Electronics (SAMSUNG) et les exigences, conditions, exclusions et limitations de la présente garantie, SAMSUNG offrira en plus un service de réparation sous garantie aux États-Unis pour les produits achetés au Canada et un service de réparation sous garantie au Canada pour les produits achetés aux États-Unis pendant la période de garantie précisée à l'origine et pour l'acheteur initial seulement.

Les réparations sous garantie décrites ci-dessus doivent être effectuées dans un centre de réparation agréé SAMSUNG. En plus de la présente garantie, la garantie limitée originale et une facture datée en tant que preuve d'achat doivent être présentées au centre de réparation. Le transport de l'appareil au et à partir du centre de réparation demeure la responsabilité de l'acheteur.

Les conditions couvertes ne sont limitées qu'aux vices de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation normale.

Exclues, mais non pas limitées à, sont les dispositions précisées à l'origine pour le service à domicile ou sur place, durées de réparation minimales et maximales, échanges ou remplacements, accessoires, options, extensions ou produits non durables.

Pour connaître les centres de service autorisés SAMSUNG aux États-Unis et au Canada, contactez SAMSUNG au :

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

ou en ligne sur le site :

WWW.SAMSUNGUSA.COM et WWW.SAMSONGKANADA.COM

|

•

•

•

|

•

•

•

Reference Rapide(MW630WA/MW630WB)

Fonction	Operation
Réglage de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche CLOCK.2. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure.3. Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK.
Cuisson à une touche	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche ONE MINUTE+ pour régler une durée de cuisson par étapes d'une minute.2. L'afficheur montre la durée de cuisson spécifiée et ensuite le four se met en marche.
Décongélation	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche DEFROST.2. Appuyez sur les boutons (0-9) en séquence pour taper le temps de décongélation désiré.3. Appuyez sur la touche START.
Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les touches numériques pour régler une durée de cuisson.2. Appuyez sur le bouton POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE). Si vous désirez programmer le niveau de puissance autre que High (élevé), appuyez sur le bouton POWER LEVEL plusieurs fois.3. Appuyez sur la touche START pour commencer la cuisson.



ELECTRONICS

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