

SAMSUNG

Four à micro-ondes, rôtiissage et cuisson

Manuel du propriétaire

MT1044WB/BB/CB

MT1066SB/MT1088SB





PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À 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 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 le 1-800-SAMSUNG pour obtenir le nom du centre de service autorisé le plus près de 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, incendie, 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.
- Quelques aliments tels les oeufs ou 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 le 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 lorsque 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.
- Les appels de service devraient être effectués par un technicien qualifié. Communiquer avec le centre de service autorisé de votre région pour toutes réparations et tout ajustement ou vérification de l'appareil.
- Ne pas couvrir les ouvertures de l'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 ou dans un sous-sol humide, près d'une piscine, etc.
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture peuvent s'accumuler sur les parois du four et causer des dommages ainsi que 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 pendre le cordon sur le bord du comptoir ou de la table.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES(suite)

- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des agents nettoyants très doux et appliquer avec une éponge ou linge doux.
- Pour réduire le risque d'incendie 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 avant de placer un sac de plastique dans le four.
 - c. Si un matériel prend feu, garder la porte fermée et mettre le four hors-circuit, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le pouvoir à partir de la fusible dans le panneau électrique.
 - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas laisser de papier, ustensiles ou nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas tenter de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas faire fonctionner le four si le plateau de verre n'y est pas. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau de verre n'y est pas.
- Ne pas faire décongeler une boisson dans une bouteille de verre à cou allongé. Le contenant peut 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 le couvercle des pots de nourriture pour bébé 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 devienne tordu ou qu'il soit accidentellement tiré. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec soin.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou de réchaud placés sous le four.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un autre appareil de cuisson ou de réchaud.
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger sur le dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- La nourriture surdimensionnée ainsi que les ustensiles surdimensionnés ne devraient pas être utilisés, ils peuvent causer un incendie ou un choc électrique.
- Ne ranger aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas placer ce four près d'objets inflammables et/ou matériaux inflammables tels que rideaux ou draperies, etc.
- Ne pas laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.

Consignes de sécurité importantes lors de l'utilisation des fonctions de cuisson avec chaleur

- Ne jamais toucher aux endroits chauds du four et toujours utiliser les mitaines, bases et coussinets lorsque vous sortez les plats chauds du four.
- Ne pas utiliser ces fonctions pour réchauffer les pots de nourriture pour bébé ou les bouteilles.
- Ne pas utiliser ces fonctions pour décongeler de la nourriture. Il y a une fonction de décongélation automatique conçue spécialement à cet effet.
- Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments froids. Ne pas réchauffer les aliments pour plus d'une heure.
- Ne pas utiliser de papier, carton, plastique ou tout autre contenant qui serait fait de ces matériaux.
- Ne pas déplacer le four lorsqu'il est chaud.
- Prendre soin de bien disposer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. Les résidus des tampons peuvent toucher aux composants électriques et causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil est en opération en mode de rôtissage.
- Ne pas recouvrir les grilles ou toute autre partie du four avec une pellicule d'aluminium. Ceci causera une surchauffe du four.
- Prendre soin lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson avec chaleur. Les fonctions de réchaud comprennent Bake (Cuisson), Broil (Griller), Top Brown (Dorer le dessus), Warm (Réchaud) et Speed Cook (Cuisson rapide).
- Ne pas laisser les enfants se servir du four sans supervision d'un adulte.
- Si vous ne prenez pas soin lors de l'utilisation vous pourriez vous blesser.

EAU SURCHAUFFÉE

- De l'eau surchauffée peut causer des blessures graves; il est recommandé de lire ces instructions attentivement.
- Lorsque l'eau ou les liquides atteignent le point d'ébullition, ils ne produisent pas toujours des bulles. Alors lorsque vous retirez des liquides chauds du four, laissez-les reposer pour 30 secondes avant de les remuer, etc.
- En tant que précaution générale, ne pas réchauffer les petites tasses pour plus de 2 minutes par tasse pour éviter une surchauffe.

LES ARCS ÉLECTRIQUES

- S'il se produit des arcs électriques lors de l'utilisation de votre four à micro-ondes, arrêtez-le immédiatement.
- Retirez tous ustensiles, contenants ou attaches en métal. Si vous utilisez une pellicule en aluminium, n'utilisez que de petites bandes et laissez un pouce entre les bandes et les murs du four.
- Assurez-vous que les accessoires en métal, tels que grilles et plateaux soient bien placés dans le four. Ne pas utiliser ces accessoires pendant la cuisson au micro-ondes. Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec les fonctions de rôtissage, cuisson, gril, dorer le dessus, réchaud et cuisson rapide seulement.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 électrique avec alimentation standard de maison 115-120 volts, 60 Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à un circuit 15A ou 20A.

Note: Ne pas placer d'aliments ou de contenants sur la porte lorsque celle-ci est ouverte. Le four pourrait devenir instable et basculer.



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 devienne tordu ou qu'il soit accidentellement tiré. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec soin. Si vous utilisez un cordon d'alimentation plus long:

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 pendre du comptoir afin d'éviter que les enfants puissent le tirer et causer un accident. 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 aussi varier.
4. L'utilisation d'un cordon d'alimentation extrêmement long ou d'un cordon d'alimentation endommagé pourrait avoir un effet négatif sur la cuisson à cause de la baisse de voltage.



AVERTISSEMENT

Ne jamais, pour aucune raison, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

Note: Lors de la première utilisation du four, il peut y avoir une légère odeur qui se propage mais ceci est normal lors de la première utilisation et ne se répètera pas.

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 bords 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
5. Lorsque vous introduisez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant, faites-le avec une extrême précaution

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité	2
Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson	5
TABLE DES MATIÈRES	5
Vérification des pièces	5
Garantie et informations sur le service	6
Installation de votre four à micro-ondes	6
Touches du panneau de commandes	7
Fonctionnement	8
Choisir le poids affiché	8
Ajustement de l'horloge	8
Commande Stop/Clear	9
Commande Instant Cook	9
Commande Handy Helper (Aide Pratique)	10
Kids Meals (Repas pour enfants)	10
Commande Snack Bar (casse-croûte)	11
Commande Start/+1 Minute	11
Décongélation automatique	12
Ajustement du temps de cuisson et du niveau de puissance	12
Cuisson à minuterie (Kitchen Timer)	13
Fonctionnement	14
Rôtissoire	14
Préchauffer le four	14
Cuisson	15
Réchauffer le four	16
Dorer le dessus	16
Griller	17
Cuisson rapide	17
Commutation du beep sonore On/Off	18
Commandes More/Less (Plus/Moins)	18
Commande Easy Clean (nettoyage rapide)	18
Mode de démonstration	18
Système de verrouillage pour Enfants	18
Instructions pour la cuisson	19
Les ustensiles de cuisson	19
Essais des ustensiles	20
Les techniques de cuisson	20
Conseils pratiques	21
Conseils pratiques pour la cuisson avec chaleur	21
Guide de cuisson de la viande (micro-ondes)	21
Guide de cuisson de la volaille (micro-ondes)	22
Guide de Cuisson des fruits de mer (micro-ondes)	22
Guide de Cuisson des Œufs (micro-ondes)	23
Guide de Cuisson des légumes (micro-ondes)	23
Guide de décongélation automatique	23
Recettes	24
Guide de cuisson avec chaleur	26
Annexe	30
Guide de dépannage	30
Nettoyage et entretien	31
Spécifications	31
Garantie	32
Garantie limitée de l'acheteur initial	32
Aide Mémoire Rapide	35

Vérification des pièces

Déballiez votre four à micro-ondes et vérifiez chacune des pièces montrées ci-dessous. Si une pièce était manquante ou endommagée, veuillez alors appeler immédiatement votre vendeur.



Four à micro-ondes



Plateau en verre



Anneau guide à roulett



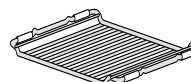
Manuel du propriétaire



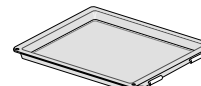
Carte
d'enregistrement



Gant pour four
(DE63-00123A)



Grille en métal
(DE75-00028A)



Plateau
(DE63-00087A)

Nota :

- Ne pas retirer le tube en plastique blanc du plateau ou de la grille en métal.

Votre nouveau four à micro-ondes, rôtiissage et cuisson

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

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 de reçu de caisse à titre de preuve d'achat aux fins de service sous garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU DE L'ACHAT _____

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

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

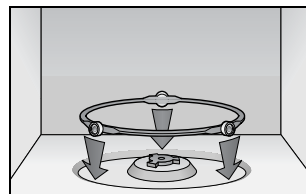
Installation de votre four à micro-ondes

- 1 Placer le four sur une surface plate et solide et brancher la fiche dans une sortie comportant une mise à la terre. Une fois mis sous tension, l'afficheur de votre four indiquera:

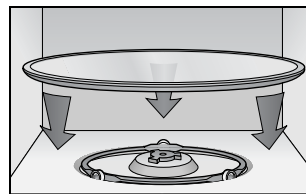


Assurez-vous que votre four est suffisamment ventilé en laissant un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, au-dessus et sur chacun de ses côtés.

- 2 Ouvrir la porte du four en tirant sur la poignée de la porte.
- 3 Bien essuyer l'intérieur du four avec un linge humide.
- 4 Placer l'anneau pré-assemblé sur l'encoche au centre du four.

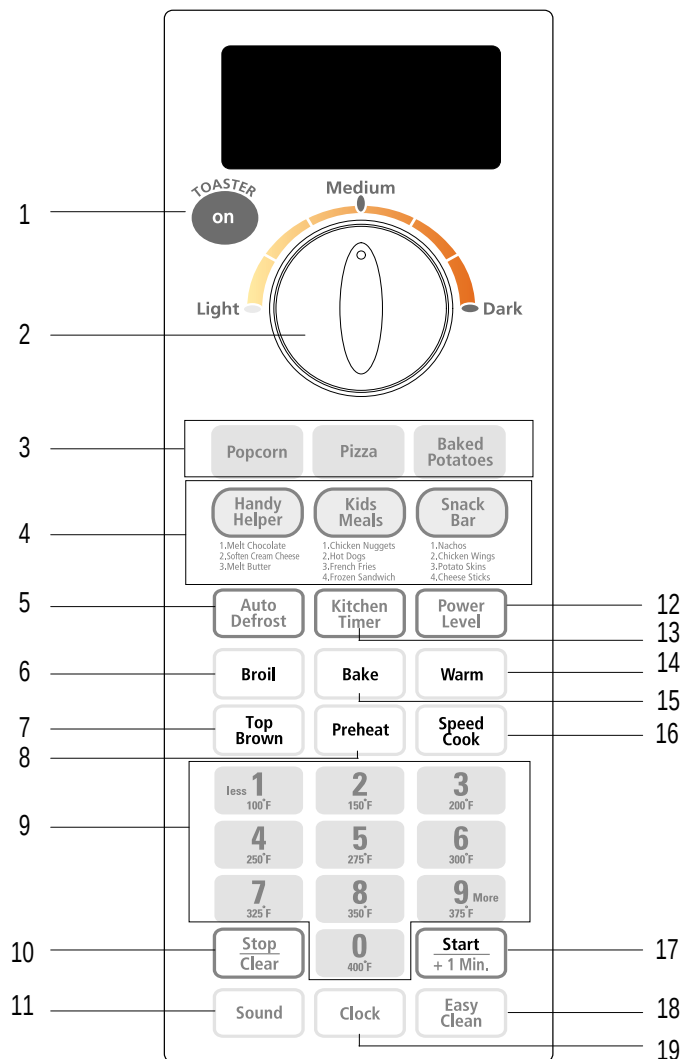


- 5 Déposer le plateau de verre sur l'anneau de telle sorte que les trois crans de verre du plateau s'insèrent à ceux du plancher au centre du four.



Votre nouveau four à micro-ondes, rôtissage et cuisson

Touches du panneau de commandes



- 1. Commande de mise en marche de la rôtissoire** p. 14
Réglez le niveau désiré et appuyez sur START pour rôtir.
- 2. Bouton de réglage de la rôtissoire** p. 14
Réglez pour choisir le niveau désiré.
- 3. Commande de cuisson instantanée** p. 9
Réglages du four à micro-ondes pour les aliments préparés fréquemment.
- 4. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p. 10
Les menus sont très pratiques pour les repas, entrées ou collations pour les enfants.
- 5. Auto Defrost (décongélation automatique)** p. 12
Décongèle rapidement les aliments congelés selon leur poids.
- 6. Broil (griller)** p. 17
Pour griller les viandes et poissons jusqu'à 45 minutes à 400°F.
- 7. Top Brown** p. 16
Pour dorer le dessus des aliments, les sandwiches et autres.
- 8. Preheat** p. 14
Préchauffer le four avant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
- 9. Touches de réglage de la température, minuterie et niveau de puissance**
pour la cuisson
Pour régler le niveau de chaleur, temps de cuisson, nombre et puissance.
- 10. Stop/Clear** p. 9
Arrête le four et annule la programmation.
- 11. Beep sonore** p. 18
Le signal sonore de fin de cuisson peut être annulé ou remis en fonction.
- 12. Niveau de puissance** p. 12
Appuyer pour choisir le niveau de puissance pour une cuisson en deux étapes.
- 13. Minuterie** p. 13
Pour régler la minuterie.
- 14. Réchaud** p. 16
Pour garder les aliments chauds à 200°F jusqu'à 1 heure.
- 15. Cuisson** p. 15
Pour cuire jusqu'à 400°F pour 45 minutes maximum.
- 16. Cuisson rapide** p. 17
Cette fonction vous sauve du temps et combine la cuisson à la chaleur à la chaleur et la cuisson à micro-ondes.
- 17. Start/+1 min (Marche/Une minute +)** p. 11
Appuyer pour amorcer la cuisson. Pour ajouter 1 minute à la cuisson.
- 18. Nettoyage facile** p. 18
Pour effectuer la rotation des éléments chauffants dans une position horizontale pour faciliter le nettoyage de l'intérieur.
- 19. Horloge** p. 8
Régler l'heure.

Fonctionnement

Choisir le poids affiché

La première fois que vous branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur, ou suite à une interruption de puissance, l'afficheur indiquera tout. À ce moment-là, vous pouvez choisir le système de mesure que vous désirez afficher. Vous pouvez choisir entre livres (LBS) ou kilogrammes (KG). Pour effectuer votre choix:

- 1 Appuyer "0" immédiatement après avoir branché votre four à micro-ondes. L'afficheur indiquera:



Si l'afficheur n'indique pas Kg, vous devrez alors débrancher le four à micro-ondes et le brancher de nouveau afin de changer la sélection du poids.

- 2 Appuyer sur "0" à maintes reprises pour choisir la sélection de poids que vous désirez utiliser:



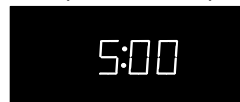
Lorsque le choix du système de mesure de poids est complété, appuyez sur la touche **Stop/Clear**.

Ajustement de l'horloge

- 1 Appuyer sur la commande **Clock**. L'afficheur indiquera:



- 2 En utilisant les touches numériques, inscrivez l'heure courante. Vous devez composer au moins trois nombres pour ajuster l'horloge. Par exemple s'il est cinq heures, inscrivez: 5, 0, 0



- 3 Appuyer sur **Clock** à nouveau. Un deux points apparaîtra, signifiant que le temps est ajusté.

*Si l'électricité vient à manquer, vous devrez réajuster l'horloge. Vous pouvez rétablir l'affichage de l'heure pendant la cuisson en touchant la commande **Clock**.*

Fonctionnement

Commande Stop/Clear

La commande **Stop/Clear** vous permet d'annuler des instructions déjà entrées. Elle permet également d'arrêter le cycle de cuisson pour vérifier les aliments.

- Pour arrêter momentanément le four pendant la cuisson: toucher **Stop/Clear** une fois. Pour redémarrer toucher **Start**.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et retourner l'afficheur à l'heure: appuyer deux fois **Stop/Clear**.
- Pour corriger une entrée, appuyer **Stop/Clear** une fois, puis entrer de nouveau les données.
- Pour annuler la programmation de la minuterie: appuyez sur **Stop/Clear** une fois.

* Lorsque la cuisson sera terminée, si la température du four a dépassé 250 °F, le ventilateur continuera automatiquement de fonctionner pendant 3 minutes. Pour arrêter le ventilateur, appuyer sur la touche **Stop/Cancel**.

Commande Instant Cook

- 1 Appuyer sur la commande **Instant Cook** qui correspond au met que vous voulez préparer (en exemple **Popcorn**). L'afficheur indique alors le minutage pour une portion.



- 2 Appuyer sur la commande un nombre de fois correspondant au nombre de portions que vous préparez. L'afficheur indiquera le temps nécessaire pour le nombre de portions désirées. Une fois le minutage réglé, le four micro-ondes commence automatiquement à cuire les aliments.



Aide pratique de cuisson instantanée

Aliments	Poids	Remarques
Maïs soufflé	3.0-3.5 onces 3.5 onces	• Utiliser seulement un sac de maïs soufflé pour micro-ondes. • Faire attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.
Réchauffer une pizza	1 tranche 2 tranches 3 tranches	• Mettre la pizza dans un plat conçu pour le micro-ondes avec le côté large à l'extérieur du plat. • Ne pas faire chevaucher les tranches ni les couvrir. • Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.
Pomme de terre au four	1 chacune 2 chacune 3 chacune 4 chacune 5 chacune 6 chacune	• Piquer chaque pomme de terre à maintes reprises avec une fourchette. • Déposer sur le plat tournant sans aucun ordre. • Retirer du four, envelopper dans de l'aluminium et laisse reposer 3 à 5 minutes.

Fonctionnement

Commande Handy Helper (Aide Pratique)

- 1. Appuyer sur la touche **Handy Helper** correspondante au plat que vous faites chauffer. L'afficheur indique **A-1** (code du plat). Appuyer sur la touche **Handy Helper** à maintes reprises pour choisir le plat désiré. (Références sur la charte d'**Aide Pratique** ci-dessous)
- 2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir la portion désirée. Vous pouvez appuyer 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. Le 1 sert seulement pour ramollir le fromage à la crème et faire fondre du beurre. (Références sur la charte D'**Aide Pratique** ci-dessous pour les portions.)
- 3. Appuyer sur la touche **START** pour commencer la cuisson.

Handy Helper

Article	Code	Poids	Remarques
Fondre le chocolat	A-1	1 tasse de capuchons	• Déposer les capuchons ou carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Bien mélanger à mi-cuisson quand le four sonne et faire repartir le four.
Fromage à la crème	A-2	1 package 8 onces	• Déballer le fromage à la crème et le placer au centre d'un plat allant au micro-ondes. • Laisse reposer 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	A-3	1 bâtonnet (1/4 lb) 2 bâtonnets (1/2 lb)	• Déballer et couper le beurre en deux verticalement. • Placer le beurre dans un plat, le recouvrir de papier ciré. • Bien mélanger lorsque terminé. • Laisser reposer 1 à 2 minutes.

Note:

Fondre le chocolat - À moins d'être remué, le chocolat garde sa forme même quand sa cuisson est terminée.

Kids Meals (Repas pour enfants)

- 1. Appuyer sur la touche **Kids Meals** correspondante au plat que vous voulez faire chauffer. L'afficheur indique le code A-1 (code de l'article) Appuyer à maintes reprises la touche **Kids Meals** pour choisir l'article désiré. (Références à l'aide pratique **Kids Meals** pour les portions.)
- 2. Appuyer la touche numérique pour choisir la quantité de la portion désirée. Vous pouvez appuyer sur 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. (Références à l'aide pratique **Kids Meals** ci-dessous pour les quantités.)
- 3. Appuyer sur la touche Start pour commencer la cuisson.

Kids Meals

Aliments	code	Poids	Remarques
Pépites de poulet (Chicken nuggets)	A-1	4 à 5 onces	• Recouvrir le plat d'une serviette en papier et placer les pépites dessus. Ne pas les recouvrir. Laisser reposer 1 minute.
		6 à 7 onces	
Hot Dogs	A-2	2 chacune	• Piquer les hot dogs, les placer sur un plat. Quand le four sonne, ajouter les pains et redémarrer le four.
		4 chacunez	
Frites (French fries)	A-3	4 à 5 onces	• Placer 2 serviettes en papier sur un plat et placer les frites sur les serviettes. Elles ne doivent pas se chevaucher. • Les essuyer après les avoir sorties du four.
		6 à 7 onces	
Sandwich congelé (Frozen Sandwich)	A-4	1 chacune	• Placer le sandwich dans le contenant requis (dans le paquet) et le mettre sur une assiette.
		2 chacune	

Note:

Hot Dogs - Pour de meilleurs résultats, ajouter les pains lorsque le four sonne.

Fonctionnement

Commande Snack Bar (casse-croûte)

1. Appuyer sur la touche **Snack Bar** correspondante au plat à cuire.
L'afficheur indique A-1 (Code de l'article)
Appuyer à maintes reprises sur la touche **Snack Bar** pour choisir l'article désiré. (Références à la l'aide pratique **Snack Bar** ci-dessous)
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir la quantité de la portion.
Vous pouvez appuyer 1 ou 2 pour choisir la taille de la portion. La touche 1 est la seule pour les nachos. (portion)
Références à l'aide pratique **Charte Snack Bar** ci-dessous.
3. Appuyer **Start** pour commencer la cuisson.

Snack Bar

Aliments	code	Poids	Remarques
Nachos	A-1	1 portion	• Sans les chevaucher, placer les chips tortillas sur un plat. • Recouvrir le tout de fromage. • Contenu : -2 tasses de chips tortillas -1/3 tasse de fromage râpé
Ailes de poulet (Chicken Wings)	A-2	5 à 6 oncesz	• Utiliser les ailes de poulet précuites et réfrigérées. • Déposer les ailes de poulet sur un plat, les couvrir d'un papier ciré.
		7 à 8 onces	
Pelures de pomme de terre (Potato skins)	A-3	1 pomme de terre	• Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux égaux. Couper ou retirer la pulpe de la pomme de terre laissant ¼ pouce de peau. • Placer les peaux tout autour du plat. • Recouvrir de bacon, oignons et fromage. Ne pas couvrir.
		2 pommes de terre	
Bâtonnets de fromage (Cheese sticks)	A-4	5 à 6 morceaux	• Déposer les bâtonnets sur un plat. • Ne pas couvrir.
		7 à 10 morceaux	

Commande Start/+1 Minute

Cette commande vous offre une façon pratique de réchauffer des aliments à haute puissance par périodes de 1 minute.

- 1 Appuyer sur la touche **Start/+1 Min.** pour chaque période d'une minute de cuisson désirée. Par exemple toucher deux fois pour une cuisson de deux minutes. Le temps sera affiché et le four sera activé automatiquement.

On peut ajouter des minutes additionnelles à un programme en cours, simplement en pressant une fois la touche **Start/+1 Min.** pour chacune des minutes à ajouter.

Fonctionnement

Décongélation automatique

Pour décongeler la nourriture, en établissant le poids du plat, le four à micro-ondes définira automatiquement le temps de décongélation, la puissance de cuisson et le temps de repos.

- 1 Appuyer sur la touche **Auto Defrost**. L'afficheur indique 0,5 lbs. (0,2 kg si votre four est mis sur le système métrique.) (**ENTER** et Lbs vont clignoter.)



- 2 Pour établir le poids de votre nourriture, appuyer la touche **Auto Defrost** à maintes reprises. Cela augmente le poids par tranche de 0,5 lbs, et ce jusqu'à 6,0 lbs (La touche de décongélation automatique va augmenter le poids de 0,2Kg jusqu'à 2,6 kg si vous utilisez le système métrique).

Vous pouvez utiliser aussi la touche numérique pour entrer directement le poids de la nourriture.

Le four calcule le temps de décongélation et se met en marche automatiquement. Pendant la décongélation, le four sonnera 2 fois pour vous faire savoir quand retourner la nourriture.

- 3 Appuyer la touche **Stop/Cancel**, ouvrir la porte du four et retourner la nourriture.
- 4 Appuyer **Start** pour terminer la décongélation.

- **Voir le guide de décongélation à la page 23.**

Ajustement du temps de cuisson et du niveau de puissance

Votre four à micro-ondes vous permet d'établir deux niveaux différents de cuisson, chacun avec son temps propre et sa puissance de cuisson. La touche de puissance de cuisson vous laisse contrôler l'intensité de chauffage de Warm (chaud) (1) à Haut (0).

Cuisson au micro-ondes en une étape

Pour une cuisson simple en une étape, vous n'avez qu'à établir un temps de cuisson. Le niveau de cuisson est automatiquement mis sur Haut. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, vous devez utiliser le **Power Level** pour le faire.

- 1 Utiliser la touche numérique pour fixer un temps de cuisson. Vous pouvez établir un temps allant de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour fixer un temps dépassant une minute, entrer les secondes aussi. Par exemple, pour mettre 20 minutes, entrer 2,0,0,0.



- 2 Si vous désirez mettre le niveau de cuisson plus haut que Haut, appuyer sur la touche **Power Level**, et utiliser la touche numérique pour entrer le niveau de cuisson.



Niveau de cuisson :

1 = PL:10(doux)	6 = PL:60(mijoter)
2 = PL:20(bas)	7 = PL:70(moyen haut)
3 = PL:30(décongeler)	8 = PL:80(réchauffer)
4 = PL:40(moyen bas)	9 = PL:90(sauté)
5 = PL:50(moyen)	0 = PL:Hi(haut)

- 3 Appuyer sur la touche **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez changer le niveau de cuisson, appuyer **Stop/clear** avant d'appuyer sur la touche **Start**, et entrer à nouveau toutes les instructions.

Fonctionnement

Ajustement du temps et du niveau de cuisson, suite

Certaines recettes demandent des étapes différentes dans leur cuisson ainsi que des températures variées. Vous pouvez établir des niveaux différents de cuisson avec votre four à micro-ondes.

Niveaux multiples de cuisson

- 1 Suivre les étapes 1 et 2 de la Cuisson en une étape sur la page précédente.
Lorsque vous entrez plus d'une étape de cuisson, vous devez appuyer le **Power Level** avant d'entrer la 2e étape de cuisson.
Pour entrer le niveau de cuisson à Haut appuyer la touche **Power Level** deux fois.
- 2 Utiliser les touches numériques pour entrer un deuxième temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur la touche **Power Level**, et utilisez les touches numériques pour régler le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
- 4 Appuyez sur la touche **Start**.
Vous pouvez vérifier le niveau de cuisson pendant la cuisson elle-même, en appuyant sur la touche **Power Level**.

Cuisson à minuterie (Kitchen Timer)

- 1 Appuyer sur la touche **Kitchen Timer**.

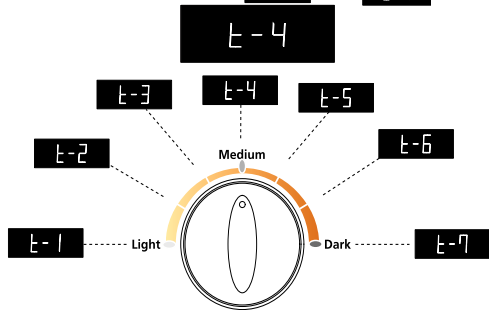
- 2 Utiliser les touches numériques pour enregistrer la durée que la minuterie aura à compter.

(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)
- 3 Appuyez sur la touche **Start**.
- 4 L'affichage indique le compte à rebours et signale un bip lorsque la durée est complétée.
Note: Le four à micro-ondes ne s'allume pas quand la minuterie est utilisée.

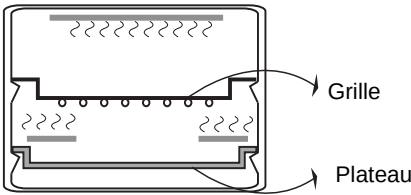
Fonctionnement

Rôtissoire

- 1 Placez les aliments sur la grille de métal. Ensuite placez la grille contenant les aliments sur la tablette du haut du four. Placez le plateau sur la tablette du bas.
- 2 Effectuer le réglage de la commande de rôtisserie au niveau désiré. L'afficheur changera de "t-1" à "t-7".



- 3 Appuyer sur la touche **Toaster Start** pour amorcer la rôtisserie.
* Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.
(si vous désirez annuler l'opération, appuyer sur **Stop/clear** deux fois.)



* Ce four peut griller jusqu'à 4 tranches de pain.

• Blocs de temps pour la rôtisserie

Réglage	Temps réel (min)	Réglage	Temps réel (min)
t-1	4:30	t-5	6:30
t-2	5:00	t-6	7:00
t-3	5:30	t-7	7:30
t-4	6:00	-	-

Préchauffer le four

Quelques recettes peuvent nécessiter que l'on réchauffe le four avant la cuisson. Pour réchauffer le four,

- 1 Appuyer sur la touche **Preheat**.
- 2 Utiliser les touches numériques pour régler la température du four allant jusqu'à 400°F.

(Si vous n'appuyez pas la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)
(Utilisez le clavier numérique pour effectuer vos choix des températures)
- 3 Appuyer sur la touche **Start/+ 1 minute**.
- 4 Suite au réchauffement du four, appuyez sur la touche **Stop/Clear** avant d'effectuer la cuisson.

- * Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.
- * La température désirée peut être maintenue pendant 10 minutes; ensuite la mise hors tension s'effectue automatiquement.

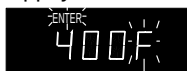
Fonctionnement

Cuisson

Vous pouvez cuire dans votre four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. La cuisson utilise tous les éléments (haut et bas) pour cuire et dorer les aliments. Lorsque vous faites cuire des aliments, utilisez le plateau et réchauffer le four à l'avance.

Lorsque les éléments du haut et du bas atteignent la température désirée, les éléments fonctionnent en cycle sous tension et hors tension pour une cuisson égale.

- 1 Appuyer sur la touche **Bake**.



- 2 Pour régler la température de cuisson, appuyer les touches numériques. Votre four peut cuire à des températures allant jusqu'à 400°F. Pour maintenir une température constante, la porte du four devrait toujours être fermée autant que possible pendant la cuisson.

- 3 Appuyer sur la touche **Bake**.

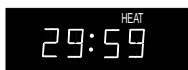


- 4 Utiliser les touches numériques pour régler la durée de la cuisson. (max. 45 minutes)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)



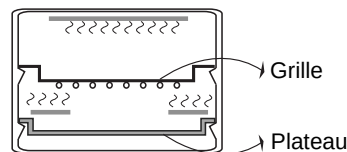
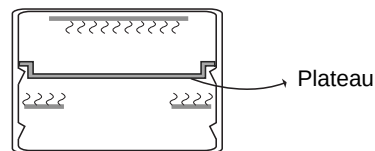
- 5 Appuyer sur la touche **Start /+ 1 Min** pour commencer. Appuyer la touche **Start/+ 1 Min** de nouveau pour ajouter plus de temps de cuisson si désiré.



* Les éléments du haut et du bas du four s'activent simultanément.

Si vous désirez annuler la fonction, appuyez la touche **Stop/Clear** deux fois.

Pour mettre la fonction en pause, appuyer sur la touche **Stop/Clear**. Pour reprendre la cuisson, appuyer sur **Start**.



- Pendant la cuisson, les aliments pourraient gonfler et être trop près des éléments chauffants, ils pourraient donc être trop cuits ou brûlés.
- La cuisson d'aliments denses et volumineux tels que les gâteaux ou les brownies n'est pas recommandé dans ce four.
- Lors de la cuisson, pour de meilleurs résultats, placez les aliments vers le centre du plateau.

Fonctionnement

Réchauffer le four

Vous pouvez garder le four chaud pour une période allant jusqu'à une heure.

- 1 Appuyer sur la touche **Warm**.



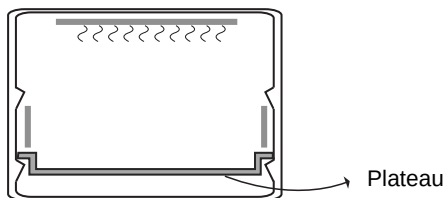
- 2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps du réchaud. (temps max. 60 minutes)
(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start, après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)



- 3 Appuyer sur la touche **Start/+ 1 min.**



- * L'élément du haut s'active.
- * Les éléments du haut et du bas s'activent de façon cyclique pour conserver la chaleur des aliments.



Dorer le dessus

Vous pouvez dorer le dessus des aliments dans votre four à micro-ondes Samsung. L'élément du haut peut être utilisé pour dorer les sandwiches ouverts de façon égale ainsi que le fromage et les hors d'œuvres.

- 1 Appuyer sur la touche **Top Brown**.



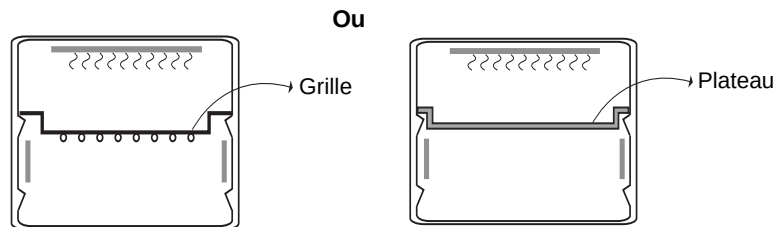
- 2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (45 minutes max.)
(Si vous n'appuyez pas sur la touche Start, après 5 secondes, le témoin Start clignotera.)



- 3 Appuyer sur la touche **Start/+1 Min.**



- * L'élément du haut seulement s'activera.



Fonctionnement

Griller

Vous pouvez aussi griller les aliments dans votre four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. Pour griller, les éléments de chaleur s'activent pour dorer et cuire les aliments. Lorsque vous faites griller des aliments, utilisez la grille et le plateau ensemble.

- 1 Appuyer sur la touche **Broil**.



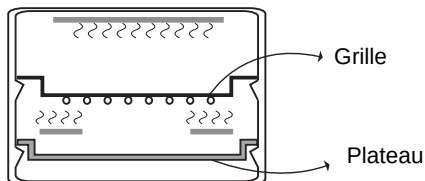
- 2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (45 minutes max.)
(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)



- 3 Appuyer sur la touche **Start** pour commencer à griller.



* Les éléments du haut et du bas fonctionnent simultanément.



Cuisson rapide

La fonction de cuisson rapide permet de commuter de façon cyclique entre la cuisson à micro-ondes et la cuisson à chaleur pour des aliments qui sont humides mais croustillants et dorés. Speed Cook 3 est idéal pour un gros volume d'aliments qui nécessite une cuisson prolongée lorsque ce plat est cuit dans un four conventionnel tels que les casseroles.

Pour utiliser la fonction de cuisson rapide.

- 1 Appuyer sur la touche **Speed Cook** plusieurs fois pour choisir le mode de cuisson que vous désirez.



(SC-1 => SC-2 => SC-3)

- 2 Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (60 minutes max. pour tous les modes)

(Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, après 5 secondes, le témoin **Start** clignotera.)



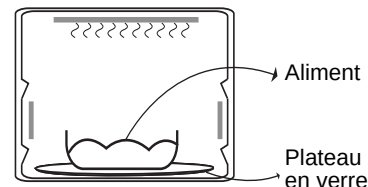
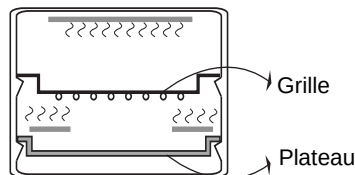
- 3 Appuyez sur la touche **Start/+ 1 Min.**



SC-1/ SC-2

Ou

SC-3



- Pour les suggestions de menus utilisant cette fonction d'économie de temps, veuillez vous référer aux pages 26 à 29 Guide de cuisson avec chaleur.

Fonctionnement

Commutation du beep sonore On/Off

Vous pouvez activer ou désactiver le beep sonore à n'importe quel moment.

- 1 Appuyer sur la touche **Sound**. L'afficheur indique **ON**. (Le témoin **START** clignotera.)



- 2 Appuyer sur la touche **Sound** une autre fois pour fermer le volume. L'afficheur indique **OFF**. (Le témoin **START** clignotera.)



- 3 Appuyez la touche **Start/+1 Min**.
L'afficheur retourne à l'heure du jour ou " :00 " .

Commandes More/Less (Plus/Moins)

La touche **More/Less** vous permet d'ajuster les temps pré-définis de cuisson.

Utilisez la touche **More/Less** une fois seulement après avoir commencé la cuisson.

Les touches More/Less ne peuvent pas être utilisées avec les touches **Auto Defrost**.

- 1 Pour AJOUTER plus de temps au mode de cuisson automatique : Appuyer sur la touche **More** (9).
- 2 Pour RÉDUIRE le temps d'un mode de cuisson automatique : Appuyer sur la touche **LESS** (1).

*Chaque appui sur les touches **More/Less** (augmente/réduit) la durée de cuisson par incréments de 10 secondes (10, 20, 30...).*

Commande Easy Clean (nettoyage rapide)

Cette fonction tourne les éléments du bas pour faciliter le nettoyage.

- 1 Appuyez la touche **Easy Clean**.
Les éléments du bas tournent en position horizontale.
- 2 Après le nettoyage, répéter l'étape 1 ci-dessus ou appuyer sur la touche **Stop/Clear**.

* **Fonctionne seulement lorsque la porte est ouverte.**

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le Mode de Démonstration pour voir comment votre four à micro-ondes fonctionne sans que le four ne chauffe.

- 1 Appuyer et maintenir la touche "0" en appuyant sur la touche "1".
Pour éteindre la démonstration, répétez le point 1 ci-dessus.

Système de verrouillage pour Enfants

Vous pouvez fermer votre four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne soit pas utilisable pour des enfants sans supervision.

- 1 Appuyer et maintenir la touche "0" en appuyant sur la touche "2".



À cet instant, le four à micro-ondes ne peut être utilisé jusqu'à ce qu'il soit de nouveau accessible. Pour cela, il faut répéter la procédure 1 ci-dessus.

Instructions pour la cuisson

Les ustensiles de cuisson

Usages recommandés avec four à micro-ondes :

- **Plats et bols de verre ou de verre-céramique** : à utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats micro-ondes pour gratiner** : 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 passer 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 très 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 et à basse température. Ne pas utiliser de matériel recyclé ; il pourrait contenir du métal et prendre feu.
- **Thermomètres** : n'utiliser que les thermomètres marqués pour "usage micro-ondes" et suivre toutes les instructions du fabricant. Vérifier les aliments en plusieurs endroits. Des thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur les aliments après leur sortie du four.

Utilisation limitée

- **Feuilles d'aluminium** : n'utiliser que d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les surfaces exposées de vos aliments d'une trop forte cuisson. Cependant vous devez être prudent, car l'utilisation de trop de papier aluminium peut endommager votre four.
- **Céramique, porcelaine et grès** : N'utiliser des contenants faits de ces matériaux que s'ils sont marqués d'un sceau garantissant leur capacité à être utilisés dans un four micro-ondes. S'ils ne sont pas marqués, vous devrez 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

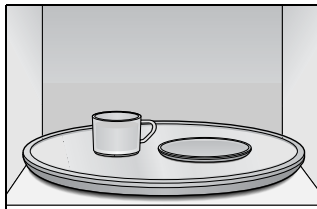
- **Les pots et les bouteilles** : le verre standard est trop mince pour être utilisé dans le micro-ondes car il peut briser.
- **Les sacs de papier** : les sacs de papier sont dangereux pour le feu, sauf les sacs de maïs soufflé qui sont conçus pour l'usage au micro-ondes.
- **Les assiettes et les tasses de plastique moussés** : ces contenants peuvent fondre et laisser des résidus malsains sur les aliments.
- **Les contenants de plastique** : certains contenants tels les contenants de margarine peuvent fondre au four micro-ondes.
- **Les ustensiles de métal** : ceux-ci peuvent endommager votre four. Enlever tout métal avant de mettre au four.

Instructions pour la cuisson

Essais des ustensiles

Pour vérifier la capacité d'un plat à être utilisé dans le four micro-ondes, effectuer le test suivant :

- 1 Remplir d'eau une tasse à mesurer et placer à l'intérieur de votre four à micro-ondes, à côté du plat mis en essai.



- 2 Appuyer sur la touche One Minute+ une fois pour la réchauffer une minute à haute puissance.
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 micro-ondes.

Les techniques de cuisson

Remuer

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

Disposition

- Disposer les aliments de formes irrégulières, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, de telle sorte que leur partie la plus épaisse soit au pourtour de la tablette tournante où elle recevra plus d'énergie micro-ondes. Pour éviter toute cuisson exagérée, placer les parties délicates ou minces dans le centre de la tablette pivotante.

Protection

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

Renversement

- Retourner vos aliments à mi-temps de votre 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 quelques minutes après l'arrêt du four. Laisser donc reposer les aliments afin de compléter leur cuisson surtout dans les cas 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 les soupes ou les breuvages chauds doivent être remués ou brassés à leur sortie du four ; laisser reposer quelques instants leur sortie du four ; laisser reposer quelques instants avant de servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, brasser bien et vérifier la température avant de 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.

Instructions pour 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 puissance afin de ne pas durcir.
- L'altitude et le type des 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 de prévenir vos aliments de brûler.
- Les aliments offrant une surface étanche tels les pommes de terre, les œufs 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 importantes.
- 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 rappeler de ceci pour éviter des brûlures.
- Effectuer de la mise en conserve à l'aide du four à micro-ondes n'est pas recommandé car le procédé de chauffage 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 des aliments cependant, souvent se transmet à ceux-ci. Voilà pourquoi, il est 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.

Conseils pratiques pour la cuisson avec chaleur

- Certains aliments tels que les aliments préparés à l'avance peuvent être cuits dans le four à micro-ondes, rôtissage et cuisson. Veuillez suivre attentivement les instructions sur l'emballage du fabricant pour obtenir de meilleurs résultats.
- Veuillez vérifier vos aliments avant que le temps de cuisson ne soit écoulé. Il est possible que vous devez ajuster le temps de cuisson pour de meilleurs résultats ou selon vos goûts personnels.
- Pendant la cuisson, les aliments pourraient gonfler et être trop près des éléments chauffants, ils pourraient donc être trop cuits ou brûlés.
- La cuisson d'aliments denses et volumineux tels que les gâteaux ou les brownies n'est pas recommandé dans ce four.
- Lors de la cuisson, pour de meilleurs résultats, placez les aliments vers le centre du plateau.
- Quelques instructions sur l'emballage exigent une température de 400F (450F, 450F, etc.). Placez la température du four à 400F et ajoutez 2 à 6 minutes.
- Lorsque vous faites réchauffer des repas congelés ou des entrées congelées nous vous recommandons d'utiliser la fonction SPEED COOK #3 ou le four à micro-ondes.

Guide de cuisson de la viande (micro-ondes)

- Placer la viande sur un support à micro-ondes dans un plat à micro-ondes.
- Commencer la cuisson de la viande avec le gras dessous. Utiliser d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les os et les parties minces de la viande.
- Vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer pour le temps recommandé.
- Les températures suivantes sont les températures de retrait de la viande. La température continue à monter lorsque la nourriture est au repos.

Aliments	Temps de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Rôti de bœuf sans os Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 8-11 min./lb à 115° F - Saignant 9-13 min/lb à 120° F - Medium 10-15 min/lb à 145° F - Bien cuit Niveau de puissance : Haut "Hi" (0) pour les 5 premières min., puis Moyen (5).	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 min.
Porc sans/ avec os Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 11-15 min./lb à 160° F - Bien cuit Niveau de puissance : Haut "Hi" (0) pour les 5 premières min., puis Moyen (5)	Placer la partie la plus grasse du rôti vers le bas sur la grille. Recouvrir d'une pellicule plastique perforée. Retourner à mi-temps de la cuisson. Laisser reposer pendant 10 min.
Bacon 2-6 tranches	Temps de cuisson : 2tranches : 1-1 ¾ min. 3tranches : 3-3 ½ min. 6tranches : 4 ½-5 ½ min. Niveau de puissance : Haut "Hi" (0)	Placer les tranches sur la grille à rôtisserie ou un plat de verre couvert de serviettes de papier. Couvrir avec une serviette de papier. Cuire au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson de la volaille (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.

Aliments	Temps de cuisson / Degré de cuisson	Directives
Poulet entier Jusqu'à 4 livres (lbs)	Temps de cuisson : 6-9 min. / lb à 180°F Niveau de puissance : Moyen Haut (7)	Déposer le poulet poitrine vers le bas sur la grille de rôtisserie. Couvrir avec du papier ciré. Tourner à i-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 livres (lbs)	Temps de cuisson : 6-9 min. / lb 180°F viande brune 170°F viande blanche Niveau de puissance : Moyen Haut (7)	Placer le poulet, os retournés sur la grille avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Faire cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande proche des os ne soit plus de couleur rosée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Guide de Cuisson des fruits de mer (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.

Aliments	Temps de cuisson / Degré de cuisson	Directives
Les steaks de poisson Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	<i>Temps de cuisson :</i> 6-10 min. / lb Niveau de puissance :Moyen Haut (7)	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 3-5 minutes.
Les filets Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	<i>Temps de cuisson :</i> 3-7 min. / lb Niveau de puissance :Moyen Haut (7)	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.
Les crevettes Jusqu'à 1,5 livres (lbs)	<i>Temps de cuisson :</i> 3-5 ½ min. / lb. Niveau de cuisson : Moyen Haut (7)	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.

Instructions pour la cuisson

Guide de Cuisson des Œufs (micro-ondes)

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

Guide de Cuisson des légumes (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 (carotte 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.

Guide de décongélation automatique

- Veuillez suivre les directives suivantes lors de la décongélation de certains aliments.

Aliments	Quantité Standard	Marche à suivre
Rôti Bœuf, Porc	2,5 à 6,0 lbs	Commencer par placer le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, la retourner et protéger chaque partie qui est chaude avec des lanières de papier d'aluminium.
Steaks Côtelettes Poisson	0,5 à 3,0 lbs	À la fin de chaque étape, arranger de nouveau la viande ou le poisson. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, les protéger avec des lanières plates de papier d'aluminium. Retirer les morceaux en partie décongelés. Couvrir d'aluminium et laisser reposer de 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3,0 lbs	Après chaque étape, retirer chaque morceau de viande qui est presque décongelé. Laisser reposer, couvert d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6,0 lbs	Retirer les bas morceaux avant de congeler la volaille. Commencer par décongeler la volaille, poitrine vers le bas. Après la première étape, retourner la volaille et protéger chaque partie chaude avec des lanières de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protéger à nouveau les parties chaudes d'aluminium. Laisser reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 lbs	Après chaque étape, replacer ou retirer les morceaux de viande qui sont presque décongelés. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes.

Remarques

Lorsque la minuterie du four se fait entendre, vérifier la viande. Après le signal de la fin de cuisson, il se peut que de petites portions de viande soient encore congelées, laisser les reposer pour qu'elles décongelent. Ne pas décongeler tant que les particules de glace ne soient pas fondues.

Afin de prévenir les coins de cuire, protéger les rôtis et steaks au moyen de petits morceaux plats d'aluminium. Ceci empêchera les coins de cuire avant que le centre ne soit décongelé. Utiliser de longues lanières plates de papier d'aluminium pour recouvrir les bords et les parties les plus minces de la viande.

Instructions pour la cuisson

Recettes

Bœuf Stroganoff

Ingrédients :

1 ½ livres	Bœuf en cubes (Dessus de ronde)
1 tasse	Farine tout usage
1 petit	Oignon jaune haché
3 c. à soupe	Huile d'olive
½ tasse	Sauce à pâtes
1 boîte (14 onces)	Bouillon de poulet
2 c. à soupe	Persil séché
1 tasse	Crème sûre
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation:

Enfariner les cubes de bœufs et mettre de côté.

Dans une casserole de 5 litres allant au micro-ondes, mélanger l'oignon, l'huile d'olive et faire chauffer au micro-ondes pendant 5 minutes à Haut (100% du niveau de puissance) jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter le bœuf et faire cuire 8 minutes à Haut (100% du niveau de puissance) en ne mélangeant qu'une seule fois.

Incorporer la sauce à pâtes, le persil et le bouillon de bœuf. Faire chauffer pendant une heure et 5 minutes à 50% du niveau de puissance tout en mélangeant de temps à autre.

Retirer du four et incorporer la crème sûre. Ajouter du sel et poivre au goût.

Peut servir quatre portions.

Salade de Tortellini

Ingrédients :

6 tasses	Eau
1 livre	Tortellini frais au fromage
5 tasses	Fleurs de brocoli
3 c. à soupe	Huile d'olive
• 1 c. à soupe	Vinaigre de vin rouge
1 c. à thé	Assaisonnement italien
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation:

Mettre 6 tasses d'eau dans une casserole de 3 litres allant au micro-ondes et faire chauffer pendant 10 minutes à Haut (100% du niveau de puissance). Ajouter les tortellinis et chauffer pour 3 minutes additionnelles. Retirer du four, égoutter et passer sous l'eau froide. Placer au réfrigérateur si nécessaire.

Mettre le brocoli dans un plat allant au micro-ondes, ajouter deux cuillerées à soupe d'eau, couvrir et chauffer pour 2 minutes et 30 secondes à Haut (100% du niveau de puissance). Retirer du four et passer sous l'eau froide.

Dans un grand bol, mélanger les tortellinis, le brocoli, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, l'assaisonnement italien, le sel et le poivre. Réfrigérer au moins 3 heures.

Peut servir cinq portions.

Instructions pour la cuisson

Recettes

Pommes de terre à l'ail et au romarin

Ingrédients :

1 ½ livres	Pommes de terre rouges coupées en cubes
4 gousses	Ail frais haché
1 c. à table	Romarin séché
1 c. à table	Persil séché
2 c. à table	Huile d'olive
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation :

Préchauffer le four à 400 °F.

Couper les pommes de terre en cubes de un pouce et mettre dans un bol à mélanger. Ajouter l'ail, le romarin, le persil, l'huile d'olive et bien mélanger le tout.

Placer les pommes de terre sur un plateau graissé et le mettre sur la grille du haut. Cuire pour 20 minutes à 400 °F, en mélangeant de temps à autre pendant la cuisson. Ajouter du sel et poivre au goût.

Peut servir quatre portions.

Poulet avec sauce aux légumes

Ingrédients :

4 large	Poitrines de poulet désossées
2 c. à soupe	Huile d'olive
1 petit	Oignon jaune, coupé en cubes
2 gousses	Ail frais haché
• 1 petit	Poivron rouge, coupé en cubes
1 petit	Poivron vert coupé en cubes
1 chopine	Tomates cerises, coupées en deux
1 tasse	Sauce à pâtes (en bouteille)
1 c. à thé	Assaisonnement italien
Au goût	Sel
Au goût	Poivre

Méthode de préparation :

- Dans une casserole allant au four à micro-ondes, ajouter l'huile d'olive, l'oignon et chauffer à Haut (100% du niveau de puissance) pendant 5 minutes. Retirer et laisser de côté.

Retirer l'excès de gras du poulet et le placer sur la grille (assurez-vous que les parties les plus épaisses du poulet soient vers le centre de la grille). Placer sur la grille supérieure du four. Placer le plateau sur la grille du bas du four (pour attraper le gras).

Faire brunir pendant 20 minutes (température interne doit monter à 170 °F et les jus doivent être clairs).

- Pendant que le poulet cuit, ajouter l'ail, les poivrons, les tomates, la sauce à pâtes et les épices italiennes au mélange d'oignons. Lorsque le poulet est cuit, chauffer le mélange de légumes pendant 5 minutes en utilisant la touche Speed Cook #3.

Placer le poulet sur un plateau et ajouter les légumes sur le dessus.

Peut servir quatre portions.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson avec chaleur

Desserts

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Biscuits aux brisures de chocolat	Cuire	10-12 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez 9 biscuits sur le plateau à une distance de 1 à 2 pouces. Tournez le plateau 3 minutes avant la fin de la cuisson.
Biscuit au sucre	Cuire	10-12 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez 9 biscuits sur le plateau à une distance de 1 à 2 pouces. Tournez le plateau 3 minutes avant la fin de la cuisson.

Repas

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Repas complets	Speed Cook #3	20-25 minutes	Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez sur le plateau tournant. Réglez la fonction Speed Cook #3 pour 20 à 25 minutes. Cuire à 400°F pour 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Repas incomplets (nécessitent l'ajout de viande)	Speed Cook #3	30-35 minutes	Placez dans une casserole peu profonde de 2,5 litres. Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température et la préparation. Placez sur le plateau tournant. Réglez la fonction Speed Cook #3 pour 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que cuit. Certains repas nécessitent plus de temps de cuisson.

Instructions pour la cuisson

Guide de cuisson avec chaleur

Entrées et casse-croûte

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Paille au fromage	Cuire à 400°F	9 à 11 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les pailles au fromage vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Pépites ou bâtonnets de poulet	Cuire à 400°F	15 à 17 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les morceaux vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut. Tournez les pépites/pilons à 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Bâtonnets de poisson	Cuire à 400°F	18 à 20 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les bâtonnets de poisson vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Rondelles d'oignon	Cuire à 400°F	22 à 24 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les rondelles d'oignon sur le plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut. Tournez les rondelles d'oignon 6 minutes avant la fin de la cuisson.
Patates frites	Cuire à 400°F	20 à 23 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les patates frites sur le plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut.
Pizza	Cuire à 400°F	Petite : 12 à 16 minutes Large : 18 à 24 minutes	<u>Petite pizza</u> : Réchauffer le four à 400°F. Placez la pizza au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas. Pour la cuisson rapide de la pizza avec la fonction SPEED COOKING, suivez les étapes mentionnées (mais ne pas faire réchauffer le four). Appuyez sur SPEED COOK #1 et entrez 7 minutes, puis START. Les pizzas avec garniture peuvent prendre plus de temps. <u>Large pizza</u> : Réchauffer le four à 400°F. Placez la pizza au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas. Tournez la pizza de ½ tour à 6 minutes avant la fin de la cuisson. Les pizzas avec garniture peuvent prendre plus de temps.
Ailes de poulet Buffalo	Cuire à 400°F	20 à 24 minutes	Réchauffer le four à 400°F. Placez les ailes de poulet vers le centre du plateau sans les empiler. Placez sur la tablette du haut.

Note :

Toutes les entrées ainsi que les casse-croûte sont congelés.

Instructions pour la cuisson

Aliments pour le petit déjeuner

Aliments congelés	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Gaufres	Rôtir	2 chacune t-5 4 chacune t-7	Placez les gaufres au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Aliments à rôtir	Rôtir	2 chacune t-5 4 chacune t-7	Placez les aliments à rôtir au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Rôties françaises	Rôtir	2 chacune t-6 4 chacune t-7	Placez les rôties françaises au centre de la grille sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas.
Rôties françaises en bâtonnets	Cuire à 400°F 5 à 10 morceaux	10 à 13 minutes	Réchauffer le four 400°F. Placez les rôties françaises vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut.
Saucisses	Cuire à 400°F	10 à 14 minutes	Réchauffer le four 400°F. Placez les saucisses vers le centre du plateau. Placez sur la tablette du haut. Les gros formats nécessitent plus de temps de cuisson.
Biscuits	Cuire (Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température de cuisson)	Large : 11-13 minutes Moyen : 10-11 minutes Petit : 8-9 minutes	Réchauffer le four. Placez les biscuits à ½ à 1 pouce de distance vers le centre du plateau. Pour les biscuits larges, nous recommandons de tourner le plateau à 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Croissants	Cuire (Suivre les instructions sur l'emballage concernant la température de cuisson)	Large : 15-17 minutes Small : 11 minutes	Réchauffer le four. Placez les croissants à ½ à 1 pouce de distance vers le centre du plateau. Tournez le plateau à 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Note :

Les gaufres, aliments à rôtir, rôties françaises en bâtonnets et saucisses congelés.
Les biscuits et les croissants sont réfrigérés.

Instructions pour la cuisson

Les viandes

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson	Recommandations
Poulet entier (jusqu'à 4 lb)	Speed Cook #3	10 à 15 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes. Couvrir le bout des ailes de poulet et des pilons avec de petites lanières de papier d'aluminium pour empêcher ces endroits de brûler. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair, la viande près de l'os n'est plus rose et la température désirée a été atteinte : 180F (viande foncée), 170°F (viande pâle)
Morceaux de poulet (jusqu'à 1 ½ lb, pilons et cuisses)	Speed Cook #2	16 à 20 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes et placez au centre de la grille sur la tablette du haut. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair, la viande près de l'os n'est plus rose et la température désirée a été atteinte : 180F (viande foncée), 170°F (viande pâle)
Poitrines de poulet (sans os, jusqu'à 1 ½ lb)	Speed Cook #2	20 à 23 min/lb	Suivre les instructions sur l'emballage. Placez le poulet dans un plat peu profond allant au micro-ondes et placez au centre de la grille sur la tablette du haut. Faire cuire le poulet jusqu'à ce que le liquide soit clair et la température désirée a été atteinte (170°F)
Côtelettes de porc (tranché mince, jusqu'à 1 lb)	Griller	20 à 25 min/lb	Placez les morceaux vers le centre de la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Faire cuire le porc jusqu'à ce que la température désirée a été atteinte (170°F)
Steak de fruits de mer (jusqu'à 1 lb)	Griller	25 à 30 min/lb	Placez les steaks vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les steaks plus épais pourraient prendre plus de temps.
Filets de fruits de mer (jusqu'à 1 lb)	Griller	25 à 30 min/lb	Placez les filets vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les filets plus épais pourraient prendre plus de temps.
Crevettes (jusqu'à 1 lb)	Griller	8 à 10 min/lb	Placez les crevettes vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Les filets plus épais pourraient prendre plus de temps.
Viande hachée (boulettes de 5 oz)	Griller	20 à 25 min/lb 1 ¼ lb	Placez les boulettes de viande hachée vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes. Faire cuire les boulettes jusqu'à ce que la température interne soit 160F.
Rôti de bœuf (jusqu'à 4 lb)	Speed Cook #3	10 à 15 min/lb	Placez le rôti de boeuf dans un plat peu profond allant au micro-ondes au centre du plateau tournant. Faire cuire en utilisant la fonction SPEED COOK 3 pour 8 à 10 minutes/lb ou jusqu'à cuisson complète.
Hamburgers végétariens congelés	Griller	2 ch. 12 à 14 min/lb 4 ch. 14 à 18 min/lb	Placez les boulettes vers le centre sur la grille et placez sur la tablette du haut. Placez le plateau sur la tablette du bas pour recueillir les miettes.

Annexe

Guide de dépannage

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

L four ni l'afficheur ne fonctionnent.

- Brancher bien la fiche dans une prise comportant une mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un commutateur, s'assurer que celui-ci est bien fermé (à "on").
- Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secs. 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 toute autre pièce est collé au scellant de la porte.
- Vérifier si la porte n'est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur "**Stop/Clear**" 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 secs. et rebrancher. Dans le cas d'une panne de courant, l'indicateur de temps marquera "88:88". 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 15 A. Utiliser 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 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 peut causer une interférence dans l'utilisation de votre radio ou de votre téléviseur

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

Annexe

Nettoyage et entretien

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

- Toujours garder l'intérieur du four propre. Des particules d'aliment ou des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et causer une perte d'efficacité de votre appareil.
- Essuyer immédiatement les éclaboussures. Utiliser à cet effet un linge humide et un savon doux. Éviter les détergents forts et abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules de nourriture ou de liquide aux 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 "Hi" pendant 5 min, amener à ébullition. Laisser reposer pendant une ou deux minutes.
- Enlever le plateau de verre du four pour les 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. Assécher 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 d'égratigner.
- 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 ; cette pratique peut endommager le magnétron ou le plateau de verre. Pour plus de 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 de modèle	MT1044WB / MT1044BB / MT1044CB MT1066SB / MT1088SB
Cavité du four	1,0 pi.cu.
Commandes	10 niveaux de cuisson, incluant la décongélation
Chronomètre	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 VAC, 60 Hz
Puissance de sortie	1000 Watts (MWO)
Puissance de consommation	1500 Watts (MWO) 1480 Watts (à chaleur)
Dimensions extérieures	20 ^{51/64} "(L) X 13 ^{49/64} "(H) X 19 ^{33/64} "(P)
Dimensions de la cavité	13 ^{17/32} "(L) X 9 ^{7/16} "(H) X 13 ^{9/16} "(P)
Poids net / brut	44/51 lbs

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.

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
Ajuster l'horloge	1. Appuyer sur CLOCK. 2. Utiliser les commandes numériques pour ajuster l'heure. 3. Appuyer sur CLOCK encore une fois.
Cuisson par étape	1. Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. 2. Mettre le niveau de cuisson ou laisser à Haut (Hi). 3. Appuyer sur START.
Cuisson One Minute +	1. Appuyer sur ONE MINUTE +, une fois pour chaque minute de cuisson. 2. Le temps va s'inscrire sur le cadran et le four va se mettre en marche.
Touches pour cuisson immédiate	1. Appuyer sur la touche qui correspond au plat que vous voulez faire chauffer (par exemple : POPCORN). 2. Répéter autant de fois que le nombre de portions.
Décongélation automatique	1. Appuyer sur AUTO DEFROST. 2. Entrer le poids des aliments en appuyant sur AUTO DEFROST à maintes reprises ou utiliser les commandes numériques. 3. Lorsque demandé par le cadran du four, appuyer sur PAUSE / CANCEL et retourner les aliments. Appuyer sur START pour que le cycle de décongélation continue jusqu'à la fin.
Ajuster le temps de cuisson, les niveaux de cuisson	1. Utiliser les commandes numériques pour établir le temps de cuisson. 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. 3. Appuyer sur START pour commencer la cuisson.
Aide pratique Repas Enfants Snack Bar	1. Appuyer sur HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR à maintes reprises pour choisir le plat à réchauffer. 2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche requise des commandes numériques. 3. Appuyer sur START pour commencer la cuisson.
Griller	1. Appuyer sur BROIL. 2. Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson. 3. Appuyer sur START.

Fonction	Opération
Cuire	1. Appuyer sur BAKE. 2. Pour régler la température de cuisson, appuyer sur les touches numériques. 3. Appuyer sur BAKE encore une fois. 4. Appuyer sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson. 5. Appuyer sur START.
Chauffer	1. Appuyer sur WARM. 2. Utiliser les touches numériques pour régler le temps. 3. Appuyer sur START.
Brunir	1. Appuyer sur TOP BROWN. 2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. 3. Appuyer sur START.
Préchauffer	1. Appuyer sur PREHEAT. 2. Pour régler la température, appuyer sur les touches numériques. 3. Appuyer sur START.
Speed Cook (SC-1, SC-2, SC-3)	1. Appuyer sur la touche SPEED COOK à maintes reprises pour sélectionner le mode de SPEED COOK désiré. 2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. 3. Appuyer sur START.
Entretien facile	1. Appuyer sur la touche EASY CLEAN. 2. Après le nettoyage, répéter l'action précédente ou appuyer sur la touche STOP / CLEAR.



ELECTRONICS

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

Samsung Electronics Co, Ltd.
Printed in Thailand