



Microwave Oven

Owner's Manual

MC1360WA/MC1360BA
MC1360SA



CODE NO. : DE68-01957A

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the front face of the oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - 1) Door (bent or dented),
 - 2) Hinges and latches (broken or loosened),
 - 3) Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-SAMSUNG for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions (continued)

- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
 - a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
 - b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before reheating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- This product should be mounted at least 915mm above the floor.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.



WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note

Connect the oven to a 20A circuit. When connecting the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONTENTS

Safety..... 2

Your New Microwave Oven

Checking Parts	6
Setting Up Your Microwave Oven	6
Control Panel Buttons	7

Operation

Using the My Choice feature	8
Selecting the Display Weight	8
Setting the Clock 12HR/24HR	9
Setting the Clock	9
Setting the Daylight Savings Time adjustment	9
Using the Pause/Cancel Button	9
Using the Help system	10
Using the Instant Cook Buttons	10
Instant Cook Chart	10
Using the One Minute+ Button	10
Using Time Plus	11
Setting and Using the Custom Cook Button	11
Automatic Defrosting	12
Automatic Reheating	12
Auto Reheat Chart	13
Automatic Cooking	13
Auto Cook Chart	14
Setting Cooking Times & Power Levels .	15
One-stage Cooking	15
Multi-stage Cooking	15
Convection Cooking	16
Broiling	16
Combination Cooking	17
Preheating the Oven	18
Using the More or Less Button	18
Adjusting the Volume	19
Using the Kitchen Timer	19
Setting the Child Protection Lock	19
Demonstration Mode	20
Setting the Remind End Signal	20
Setting the Word Prompting Speed	20

Cooking Instructions

Cooking Utensils	21
Testing Utensils	21
Cooking Techniques	22
General Tips	22
GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave	23
GUIDE for Cooking Poultry in Your Microwave	23
GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave	24
GUIDE for Cooking Eggs in Your Microwave	24
GUIDE for Cooking Vegetables in Your Microwave	24
AUTO DEFROSTING GUIDE	25
Recipes	26
CONVECTION BAKING GUIDE	28
BROILING GUIDE	29
COMBINATION COOKING GUIDE	30

Appendix

Troubleshooting Guide	31
Care and Cleaning	31
Specifications.	32

Warranty

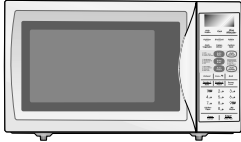
Warranty Information	33
----------------------------	----

Quick Reference..... Back Cover

YOUR NEW MICROWAVE OVEN

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



microwave oven



Tall metal rack



instruction manual



Short metal rack



registration card



glass tray



roller guide ring

Thank You for Choosing Samsung

Your new oven represents the latest in microwave cooking technology. This oven is a full-featured, easy-to-use appliance built to strict quality standards set by Samsung – the highest in the industry. We're proud to offer you a product that will provide convenient, dependable service for years to come.

Please record the serial number from the inside or back of your Samsung microwave oven and the date of purchase in the space provided below. We recommend that you keep your purchase receipt with this manual for easy warranty service.

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Dealer _____

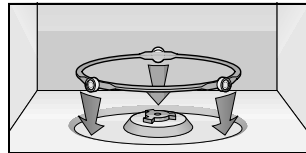
Setting Up Your Microwave Oven

- 1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

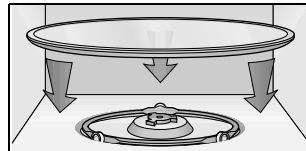
SAMSUNG SO SIMPLE --- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the sides of the oven.

- 2 Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
- 3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
- 4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



- 5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



YOUR NEW MICROWAVE OVEN

Control Panel Buttons

Help Press to see help information about the feature you are using.	p. 10	
Clock Sets current time.	p. 9	
One Minute+ Press once for every minute of cooking at High power.	p. 10	
Instant Cook Buttons Instant settings to cook popular foods.	p. 10	
Custom Cook Press twice to program your favorite recipe. Press once to cook with that recipe.	p. 11	
Auto Defrost Sets weight of food to be defrosted.	p. 12	
Auto Cook Press to select Auto cook and weight.	p. 13	
Auto Reheat Shows type and quantity of food to be reheated.	p. 12	
Preheat Press to preheat at requested temperature.	p. 18	
Conv. / °F Press to brown and cook quickly with circulated hot air.	p. 16	
Broil Press to brown and cook with the electric coil.	p. 16	
Combo Press to cook by automatically cycling between microwave and convection cooking.	p. 17	
Power Level Sets power level.	p. 15	
Less Button Decreases cooking time.	p. 18	
More Button Increases cooking time.	p. 18	
Number/Cooking Temperature Buttons Sets cooking times or amounts and power levels.		
Kitchen Timer	p. 19	
My Choice Press to set non-cooking feature.	p. 8	
Pause/Cancel Press to pause oven or clear instructions.	p. 9	
Start/Time plus Press to start cooking. Hold down to reach the cooking time you want max. 1minute.	p. 11	

Using the My Choice feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal taste. Simply press **My Choice** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
1 Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press My Choice, 1 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
2 Adjusting the Volume	Volume options include Off, Low, Medium and High.	Press My Choice, 2 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
3 Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press My Choice, 3 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
4 Child Protection Lock	This feature prevents use by unsupervised children.	Press My Choice, 4 and select by pressing My Choice . To set, press Start .
5 Clock 12H/24H	The clock can display either 12H or 24H time modes.	Press My Choice, 5 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
6 Word Prompting Speed	There are five speeds, from Level 1 (slowest) to Level 3 (fastest). Default is Level 3.	Press My Choice, 6 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
7 Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced on hour for DST without resetting the Clock.	Press My Choice, 7 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
8 Demonstration Mode	The Demo Mode can be turned On and Off.	Press My Choice, 8 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

- 1 Press **My Choice** button and then press the 1 button. The display shows "LBS OR KG"



- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.
- 3 Press the **START** button.

Setting the Clock 12HR/24HR

The time can be displayed in either 24-hour or 12-hour format.

- 1 Press the **My Choice** button and then 5. The display shows "CLOCK 12HR/24HR OPTION".

CLOCK 12HR/24HR OPTION

- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select either 12HR or 24HR.
- 3 Press the **START** button.

Setting the Clock

- 1 Press the **Clock** button. The display will show:

SET CURRENT TIME

- 2 Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.

500

- 3 Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Setting the Daylight Savings Time adjustment

- 1 Press the **My Choice** button and then 7. The Display shows "DAY LIGHT SAVING TIME".

DAYLIGHT SAVING TIME

- 2 Press the **My Choice** button to select ON. Press again to select OFF.

- 3 Press the **START** button. Time of day will advance one hour. If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: Press **Pause/Cancel** twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** once.

OPERATION

Using the Help system

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

- 1 When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on.

Using the Instant Cook Buttons

- 1 Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size:




REGULAR 3.5 OZ


- 2 Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.



LIGHT REGULAR 3.0-3.5 OZ



SNACK 1.75 OZ



LIGHT SNACK 1.5-1.75 OZ

If you don't need to read all the MENU options, simply press the **Start** button to begin cooking.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	3.5 oz 3.0-3.5 oz 1.75 oz 1.5-1.75 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • When the oven emits signals and display "turn food over", turn potato(es) over. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.
Fresh Vegetables	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before serving.
Frozen Dinner	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.
Diet Cook Low calorie Frozen Dinner	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	

Using the One Minute+ Button

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

- 1 Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using Time Plus

This button offers a convenient way to heat food in one-second increments at the High power level.

- 1 Keep the **Time Plus** button held down in order to reach the cooking time that you want. The time will display, and the oven starts automatically.

This button can increase heating time a maximum of 60 seconds.

Setting and Using the Custom Cook Button

The **Custom Cook** button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom Cook button

- 1 Press the **Custom Cook** button. The display shows "ENTER COOKING TIME AND POWER."

ENTER COOKING TIME
AND POWER

- 2 Use the **Number** buttons to enter the cooking time. The display will show the amount of time you have set.

- 3 Press **Power Level** and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the power level from 0 to 9.

1 = warm	6 = simmer
2 = low	7 = medium high
3 = defrost	8 = reheat
4 = medium low	9 = sauté
5 = medium	0 = high

- 4 Press the **Custom Cook** button again. The display will read "CUSTOM RECIPE SAVED."

Using the Custom Cook button

Press the **Custom Cook** button after memorizing a recipe, then press the **Start** button.


You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Press the **Custom Cook** button twice to change the previous Custom setting.

Automatic Defrosting

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

- 1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 LB." (0.2Kg if you have set your oven for metric measure).



0.5 LB

- 2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs.

You can also use the **number** buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep and the display will read "TURN FOOD OVER."



TURN FOOD OVER
MICRO

- 3 Open the oven door, and turn the food over.
- 4 After closing the door, press the **Start** button to resume defrosting.

- See page 25 for the Auto Defrosting Guide

Automatic Reheating

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

- 1 Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.



PLATE OF FOOD

Plate of food



CASSEROLE

Casserole



SOUP / SAUCE

Soup / Sauce

You can select up to four servings for casseroles and soup. Only one serving is available for a plate of food.

The display shows the dish and quantity you have chosen, then "PRESS START."

- 2 Use the **Number** buttons to increase the serving size. For example, for three servings, press the "3" button. The display shows the number of servings you have selected:



3 SERVING

- 3 Press the **Start** button. The display will show "REHEAT."

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plate of Food	1 serving	<ul style="list-style-type: none"> • Cover plate with vented plastic wrap or wax paper • Contents <ul style="list-style-type: none"> - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. With bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetable (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	• Cover with lid or vented plastic wrap.
Soup/Sauce	1 to 4 servings (8 oz./serving)	• Stir foods once before serving.

Automatic Cooking

Cooking your favorite foods is easy with the **AUTO COOK** buttons (Auto Bake, Auto Broil and Auto Roast). You simply select the type of food you want to cook and the serving size, then the cooking time is automatically set.

- 1 Press the **Auto Broil** button repeatedly to select of food you want to cook. (Fish, for example)

The display shows "FISH"



- 2 Some menu items offer several options for better cooking results. In the case of Fish, "1" is thin, and "2" is thick. If you choose thick, press "2".

The display shows "0.5-1.5 LBS, THICK"



Refer to the Auto Cook Chart next page for the servings.

- 3 Press **START**.
The display will show the type of food you have selected as it cooks.
If you want to see the remaining cooking time, press **AUTO COOK** (Auto Bake, Auto Broil, Auto Roast).
If you want to adjust the heating time, use the **MORE** or **LESS** button, see page 18.
If you want to check the current time while reheating, press the **CLOCK** button.

OPERATION

Auto Cook Chart

- If foods are more underdone or overdone than desired, use the **MORE** or **LESS** buttons for personal taste.
- Use a round metal pizza pan as a "cookie sheet".
- An 8"-9" pie plate may be placed on the glasstray directly under the rack to catch any drippings.

FUNCTION	ITEM	RACK	PROCEDURE
Auto Bake	1. CAKE (1 layer cake) Bundt (1 bundt cake)	LOW LOW	Pour batter into 8 or 9" round pan; place on rack. Touch Auto Bake once, touch 1 again, touch START. Pour batter into bundt pan, place in rack, touch Auto Bake once, touch 2, touch START.
	2. FROZEN PIZZA (16 to 35 oz.)	LOW	Place unwrapped pizza directly on rack. Touch Auto Bake twice, touch START.
	3. COOKIES (12 cookies) CUPCAKES (6 cupcakes)	LOW LOW	Drop cookie dough evenly around and in center of pizza pan. Touch Auto Bake three times, touch START. Divide batter evenly between 6 cup metal muffin pan. Touch Auto Bake three times, touch START.
Auto Broil	1. HAMBURGERS (1 TO 4 patties)	HIGH	Spray rack with vegetable oil spray. Place burgers on rack. Touch Auto Broil once, touch START.
	2. CHICKEN PIECES (0.5 to 2 LBS.)	HIGH	Spray rack with vegetable oil spray. Place chicken pieces on rack; touch Auto Broil twice, touch START.
	3. APPETIZERS (1-12 bite-sized)	HIGH	Place appetizers on rack with at least 1/2 inch apart. Touch Auto Broil three times, touch START.
	4. FISH (Thin) (0.5-1.5 lbs.) FISH (Thick) (0.5-1.5 lbs.)	HIGH HIGH	Spray rack with vegetable oil spray. Touch Auto Broil four times, touch 1, touch START. Spray rack with vegetable oil spray. Touch Auto Broil four times, touch 2, touch START. Turn fish over at half the cooking time.
Auto Roast	1. ROAST MEAT (2-5 LBS.)	LOW	Spray rack with vegetable oil spray. Place meat on rack, fat side up. Touch Auto Roast once, enter number for weight (ex: "3" for 3 pounds), touch START.
	2. ROAST CHICKEN (3-6 LBS.)	LOW	Spray rack with vegetable oil spray. Place chicken on rack, breast side up. Touch Auto Roast twice, enter number for weight, touch START.
	3. CASSEROLE (1-2 QTS)	LOW	Place dish in rack. Touch Auto Roast three times, touch START. If casserole is very dense, use MORE button.
	4. MEATLOAF (1-2 LBS.)	LOW	Pat meatloaf mixture into oval shape in pie dish. Place on rack, touch Auto Roast four times, touch START.

REMARK

- 1) Cake - This item has 2 categories, layer and bundt/angel food cake.
- 2) Fish - This item has 2 categories, thin and thick.
Thick turn over at half cooking time.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must use the **Power Level** button.

1 Use the **number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds as well. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = warm	6 = simmer
2 = low	7 = medium high
3 = defrost	8 = reheat
4 = medium low	9 = sauté
5 = medium	0 = high

The display shows "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME"

PRESS START OR ENTER NEXT STAGE

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Multi-stage Cooking

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

When convection is set with microwave cooking, the convection is always followed after microwave cooking.

1 Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on this page. The display shows "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE".

PRESS START OR ENTER NEXT STAGE

*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.

3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking. The display shows "PRESS START".

PRESS START

4 Press Start to begin cooking.

OPERATION

Convection Cooking

The convection mode uses dry heat to cook and brown foods. A high-speed fan circulates hot air inside the oven to heat food quickly and evenly. Convection cooking is ideal for foods that require browning or crisping coupled with a short cooking time. When cooking with the convection feature, use the short metal rack to elevate food so that air can circulate completely around the dish.

To cook with the convection oven,

- 1 Use the **number** buttons to set a cooking time. The display reads "PRESS START OR FUNCTION PAD."

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Press **CONV./°F**. The display shows "ENTER DESIRED TEMP OR PRESS START".

ENTER DESIRED TEMP
OR PRESS START

- 3 To set the cooking temperature, press the number buttons. Temperatures in convection cooking range from 100°F to 450°F. To maintain a constant temperature, the oven door should be kept closed as much as possible while cooking.
- 4 Press **START** to begin convection cooking

Broiling

You can broil in your Samsung microwave oven. Broiling uses a heating coil to cook and brown the food. When broiling, use the tall metal rack to raise the food up close to the heating coil at the top of the oven.

- 1 Use the **number** buttons to set a broiling time. The display reads "PRESS START OR FUNCTION PAD"

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Press **BROIL**. The display shows "450F" then "PRESS START".

PRESS START

- 3 Press **START** to begin broiling.

Combination Cooking

The combination cooking feature allows you to cycle automatically between microwave and convection cooking for food that is moist as well as crisp and brown. This type of cooking is ideal for large foods that require a long cooking time when prepared in a conventional oven (such as dense cakes, large roasts, and turkeys). When combination cooking, use the short metal rack to allow air to circulate completely around the dish.

- To use combination cooking,

- 1 Use the **number** buttons to set a cooking time. The display reads "PRESS START OR FUNCTION PAD."

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Press **Combo-1**(or **Combo-2**). The display shows "350F" then "PRESS START".

PRESS START

- 3 Press **START**.
 - Combo-1 : MWO 10% + Conv. 350 °F
 - Combo-2 : MWO 30% + Conv. 350 °F

Combination cooking can also be set by following the instructions below.

- 1 Press **Combo-1** (or **Combo-2**). The display shows "350F" then "PRESS START OR ENTER COOKING TIME"

PRESS START OR ENTER COOKING TIME

- 2 Use the number buttons to set a cooking time. The display shows "PRESS START".

PRESS START

- 3 Press **START**.
 - Combo-1 : MWO 10% + Conv. 350 °F
 - Combo-2 : MWO 30% + Conv. 350 °F

Preheating the Oven

Some recipes may call for preheating the oven before you cook with convection, combination, or broil cooking. To preheat the oven,

1 Press **Preheat, Combo** or **Broil**.
You can set a specific preheating temperature in convection mode. The temperature, allowed is 100°F ~ 450°F.

2 Press **START**.
When the oven reaches the desired temperature, it will chime and display shows "PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN".
When the oven beeps, place the food inside and follow the directions for "Convection Baking", "Combination Cooking," or "Broiling."

PREHEAT

PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN

Do not put food in the oven in preheating.

Using the More or Less Button

The **More** or **Less** button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with **Auto Reheat, Auto Cook** the **Instant-cook** buttons. Use the **More** or **Less** button only after cooking has begun.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure, press the **9/More** button. The word "MORE" will appear in the display.

MORE

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure, press the **1/Less** button. The word "LESS" will appear in the display.

LESS

3 To return to the NORMAL time set for an automatic cooking procedure, press the **9/More** or **1/Less** button until the word "NORMAL" appears in the display.

NORMAL

Adjusting the Volume

The Sound function on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave's chime sound. The sound is initially set to its medium setting. To change the volume,

- 1 Press the **My Choice** button and then press **2**. The display shows "SOUND VOLUME CONTROLS"

 SOUND VOLUME CONTROLS

- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select volume.
- 3 Press **Start**:
The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

- 1 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
- 2 Press the **Kitchen Timer** button.
- 3 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

- 1 Press the **My Choice** button and then Press the **4** button.
The display shows "CHILD LOCK ON/OFF."

 CHILD LOCK ON/OFF

- 2 Press the **My Choice** button once to select the ON. Press again to select OFF.

 CHILD LOCK ON

- 3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat steps 1–3 above.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

- 1 Press the **My Choice** button and then Press **8**. The display shows "DEMO MODE ON/OFF"



DEMO MODE ON/OFF

- 2 Press the **My Choice** button once to select the ON. Press again to select OFF.



DEMO MODE ON

- 3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.

To turn demo mode off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Remind End Signal

The Remind End signal can be set On or Off.

- 1 Press the **My Choice** button and then press **3**. The display shows "REMIND END SIGNAL ON/OFF".



REMIND END SIGNAL ON/OFF

- 2 Press the **My Choice** button to select "ON".



REMIND ON

- 3 Press the **START** button. The display returns to the time of day.

Setting the Word Prompting Speed

This set the scroll speed of the word display.

- 1 Press the **My Choice** button and then press **6**. The display shows "WORD PROMPT SPEED".



WORD PROMPT SPEED

- 2 Press the **My Choice** button to select the appropriate scroll speed.

- 3 Press the **START** button. The display returns to the time of day.

COOKING INSTRUCTIONS

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** – Use for heating or cooking.
- **Microwave browning dish** – Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** – Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** – Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** – Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** – Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** – Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** – Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** – Use these if they are labeled "Microwave Safe." If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** – Use only if labeled "Microwave Safe." Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** – Use only for short-term heating, as they can be flammable.

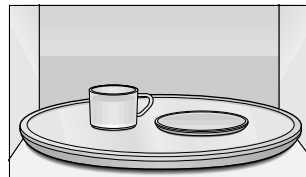
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** – Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** – These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** – These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** – Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** – These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

- 1 Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



- 2 Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

COOKING INSTRUCTIONS

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center.

The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

COOKING INSTRUCTIONS

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 8-11 min. / lb. for 115° F - Rare 9-13 min. / lb. for 120° F - Medium 10-15 min. / lb. for 145° F - Well Done <i>Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).</i>	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done <i>Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).</i>	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Bacon 2-6 slices	<i>Cooking Time:</i> 2 slices: 1- 1 3/4 min. 4 slices: 3- 3 1/2 min. 6 slices: 4 1/2-5 1/2 min. <i>Power Level: High(0).</i>	Arrange slices on roasting rack or a dish lined with paper-towel. Cover with paper towel. Microwave until crisp.

GUIDE for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 5-8 min. / lb. 170° -180°F <i>Power Level: Medium High(7).</i>	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 11/2 lbs	<i>Cooking Time:</i> 5-8 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat <i>Power Level: Medium High(7).</i>	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

COOKING INSTRUCTIONS

GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- To avoid overcooking fish, check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 6-10 min. / lb. <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Filletts Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 3-7 min. / lb. <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Arrange filletts in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over 1/2 inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 3-5 1/2 min. / lb. <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

GUIDE for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-boiled eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

GUIDE for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about 1/4 cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over at half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish with the heads toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

COOKING INSTRUCTIONS

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	<i>2.5-5.0 lbs.</i>	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	<i>0.5-3.0 lbs.</i>	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	<i>0.5-3.0 lbs.</i>	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	<i>2.5-6.0 lbs.</i>	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	<i>0.5-2.0 lbs.</i>	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing.

Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

COOKING INSTRUCTIONS

Recipes

Beef and Barley Stew

- 1 1/2 lbs. beef stew cubes, cut into 1/2-inch pieces
- 1/2 cup chopped onion
- 2 Tbs. all-purpose flour
- 1 Tbs Worcestershire sauce
- 1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
- 2 medium carrots, cut into 1/2-inch slices (about 1 cup)
- 1/2 cup barley
- 1 bay leaf
- 1/4 tsp. pepper
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1 1/2 hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving. *Makes 6 servings.*

Broccoli and Cheese Casserole

- 1/4 cup butter or margarine
- 1/4 cup chopped onion
- 1 1/2 Tbs. flour
- 1/2 tsp. salt
- 1/4 tsp. dry mustard
- 1/8 tsp. pepper
- 1 1/2 cups milk
- 1/4 cup chopped red pepper
- 8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
- 4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving. *Makes 6 servings.*

COOKING INSTRUCTIONS

Recipes

Warm Potato Salad

- 2 lbs. small red potatoes, cut into 1/2-inch pieces
- 4 slices bacon (uncooked), cut into 1/2-inch pieces
- 1/4 cup chopped onion
- 2 tsp. sugar
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. flour
- 1/2 tsp. celery seed
- 1/8 tsp. pepper
- 2 1/2 Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and 1/4 cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (21/2-31/2 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (11/2-21/2 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and 1/2 cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well. *Makes 6 servings.*

Black Bean Soup

- 1 cup chopped onion
- 1 clove garlic, minced
- 2 cans (15 oz. each) black beans, drained
- 1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
- 1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
- 1 can (7-8.5 oz.) corn
- 1 can (4 oz.) chopped green chilies
- 1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving. *Makes about 2 quarts.*

COOKING INSTRUCTIONS

CONVECTION BAKING GUIDE

- Always use the short rack for convection baking. Remove all racks from the oven when microwaving.
- Preheat oven for all convection baking.
- Use a round metal pizza pan as a "cookie sheet".

FOOD	COOK TIME	PROCEDURE
BREADS <u>YEAST</u>	Pan : Glass or metal loaf pan Temperature : 350°F Time : 40-50 min.	Shield top of loaf with foil if too dark during baking. Cool 10 minutes before slicing.
<u>QUICK</u>	Pan : Glass or metal loaf pan Temperature : 350°F Time : 45-55 min.	Cool on rack 15 minutes before removing from pan.
BISCUITS	Pan : 9" round or metal pizza pan Temperature : 375°F Time : 11-15 min.	Grease pan. Remove from pan immediately when cooked.
CAKE <u>ANGEL FOOD</u>	Pan : Metal tube pan Temperature : 350°F Time : 40-45 min.	Do not grease pan. Hang upside down (on narrow necked bottle) for 1 1/2 hours to cool before removing from pan.
<u>BUNDT</u>	Pan : 12 cup Bundt pan Temperature : 350°F Time : 40-45 min.	Grease pan. Remove from pan after 10-15 minutes standing time.
<u>LAYER</u>	Pan : 8-9" round or square Temperature : 350°F Time : 32-37 min.	Grease pan. Cake is done when toothpick comes out clean.
COOKIES <u>DROP</u>	Pan : Round pizza pan. Temperature : 350°F Time : 10-12 min.	Drop dough onto ungreased pan. Remove from oven when centers of cookies are still soft. Let stand on pan 1 minute before removing to cooling rack.
<u>BAR</u>	Pan : 8" or 9" round or square pan Temperature : 350°F Time : 25-30 min.	Grease pan. Remove from oven when toothpick placed between edge and center comes out clean.
CUPCAKES/ MUFFINS	Pan : Six portion cupcake pan Temperature : 350°F Time : 10-12 min.	Grease cups or use paper liners. Done when toothpick comes out clean.
PIES	Pan : Metal or glass pie dish. Temperature : 350°F Time : 45-55 min.	Remove from oven when filling is set and crust browned.
ROLLS	Pan : 8-9" round pan or 12" pizza pan. Remove from pan immediately Temperature : 375°F Time : 15-19 min.	

COOKING INSTRUCTIONS

Broiling Guide

- Always use the high rack which has been sprayed with vegetable oil spray. Set the rack on the glass turntable. Place the food directly on the rack.
- Foods may be brushed with butter or marinade if desired.
- An 8" or 9" pie plate may be placed on the turntable directly under the rack to catch any drippings.

FOOD	COOK TIME	PROCEDURE
BEEF Steaks Hamburgers	<u>Broiling time :</u> 15-17 min.- Rare 19-21 min.- Medium 22-24 min.- Well done <u>Broiling time :</u> 14-16 min.- Rare 18-20 min.- Medium 21-23 min.- Well done	Place steak directly on the high rack. Turn steak over after half the cooking time.
PORK Pork chops Ham steak	<u>Broiling time :</u> 21-23 min.- Well done <u>Broiling time :</u> 17-19 min.- Well done	
POULTRY Chicken pieces	<u>Broiling time :</u> 35-40 min.- Well done	Place chicken pieces directly on the high rack. Thicker pieces of chicken, such as bone-in breast, may take longer to become fully cooked than small ones. Turn chicken over after half the cooking time.
FISH Steaks, thick fillets Thin fillets (less than 1/2" thick)	<u>Broiling time :</u> 11-13 min. <u>Broiling time :</u> 5-6 min.	Place fish directly on the high rack. Broil until fish just flakes. Turn over after half the cooking time. Place fish directly on the high rack. Broil until fish just flakes. Turn over after half the cooking time.
APPETIZERS Open face snacks	<u>Broiling time :</u> 6-8 min.	Place appetizers on a round cooking sheet which should be placed directly on the rack. Broil until browned and bubbly.

COOKING INSTRUCTIONS

COMBINATION COOKING GUIDE

- When roasting meats and poultry, place meat directly on the low rack, which has been placed on the glass turntable and sprayed with vegetable cooking spray.
- When using Combination cooking, multiply the weight of the meat by the minutes per pound, factor in the table below. After half the cooking time, turn the meat over, remove any accumulated drippings, return to the oven, and press Start.
- Temperatures given below are removal temperatures. The meat continues to cook after removal from the oven and the temperatures will rise.

FOOD	COOK TIME	PROCEDURE
BEEF Roasts	<u>Roasting time :</u> 13-15 min./lb. for 115°F-Rare 15-17 min./lb. for 125°F-Medium 17-19 min./lb. for 145-150°F-Well done	Place the food directly on low rack which has been sprayed with vegetable cooking spray.
POULTRY Whole chicken	<u>Roasting time :</u> 12-17 min./lb. for 170°F-white meat 185°F-dark meat	
PORK Boneless roast Smoked ham	<u>Roasting time :</u> 23-26 min./lb. for 160°F <u>Roasting time :</u> 12-15 min./lb. for 130°F	
CASSEROLE	<u>Baking time :</u> 35-40 min.	

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **Cancel** twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "SAMSUNG SO SIMPLE" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-SAMSUNG
(1-800-726-7864)**

APPENDIX

Specifications.

Model Number	MC1360WA/MC1360BA/MC1360SA
Oven Cavity	1.3cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	950 Watts(MWO)
Power Consumption	1450 Watts(Mwo)/1500 Watts (Convection)
Outside Dimensions	21 ^{29/32"} (W) X 12 ^{23/32"} (H) X 21 ^{19/32"} (D)
Oven Cavity Dimensions	14 ^{1/2"} (W) X 9 ^{3/16"} (H) X 15 ^{13/32"} (D)
Net/Gross Weight	57.3/61.7 lbs

Warranty Information

Limited Warranty for Original Purchaser

This Samsung product is warranted by Samsung Electronics Canada, Inc. (hereafter referred to as SECA) against manufacturing defects in material or workmanship for the following periods:

Labor: 1 year (carry-in)

Parts: 1 year

Magnetron: 5 years

SECA further warrants that if this product fails to operate properly within the specified warranty period and the failure is due to improper workmanship or defective material, SECA will repair or replace the product at its option.

All warranty repairs or part replacements must be performed by a SECA Authorized Service Center. (To find the nearest SECA Service Center, call 1-800-SAMSUNG.)

Obligation to the Original Owner

The original dated sales receipt must be retained by the customer and is the only acceptable proof of purchase. It must be presented to an SECA Authorized Service Center at the time service is requested before warranty services are rendered. On all carry-in models, transportation to and from the Authorized Service Center is the responsibility of the customer.

Exclusions of the Warranty

This warranty does not cover damage due to accident, fire, flood, and/or other Acts of God: misuse, incorrect line voltage, improper installation, improper or unauthorized repairs, commercial use, or damage that occurs during shipping. Customer adjustments which are explained in this owner's manual are not covered under the terms of this warranty. This warranty will automatically be voided for any unit found with a missing or altered serial number. This warranty is valid only on products purchased and used in the Canada.

SAMSUNG ELECTRONICS

NORTH AMERICAN LIMITED WARRANTY ADDENDUM

Subject to the requirements, conditions, exclusions and limitations of the Original Limited Warranty supplied with Samsung Electronics (SAMSUNG) products, and the requirements, conditions, exclusions and limitations contained herein, SAMSUNG will additionally provide Warranty Repair Service in the United States on SAMSUNG products purchased in Canada, and in Canada on SAMSUNG products purchased in the United States, for the warranty period originally specified, and to the Original Purchaser only.

The above described warranty repairs must be performed by a SAMSUNG Authorized Service Center. Along with this Statement, the Original Limited Warranty Statement and a dated Bill of Sale as Proof of Purchase must be presented to the Service Center. Transportation to and from the Service Center is the responsibility of the purchaser.

Conditions covered are limited only to manufacturing defects in material or workmanship, and only those encountered in normal use of the product.

Excluded, but not limited to, are any original specified provisions for, in-home or on-site services, minimum or maximum repair times, exchanges or replacements, accessories, options, upgrades, or consumables.

For the locations of a SAMSUNG Authorized Service Center in the United States and Canada, please contact SAMSUNG at:

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

Or on-line at:

**WWW.SAMSUNGUSA.COM and
WWW.SAMSUNGCANADA.COM**

QUICK REFERENCE

Feature	Operation
Set Clock	<ol style="list-style-type: none">1. Press CLOCK.2. Use number buttons to enter time.3. Press CLOCK again.
One Stage Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. Set power level or leave at high.3. Press START.
One Minute+ Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking.2. The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	<ol style="list-style-type: none">1. Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN).2. Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO DEFROST.2. Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons.3. When prompted by oven display, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Auto Reheat	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO REHEAT repeatedly to select type of dish to reheat.2. To increase serving size, press the corresponding number button.3. Press START to begin reheating cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level.3. Press START to begin cooking.



ELECTRONICS

SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC.

7037 FINANCIAL DRIVE,

MISSISSAUGA,

ONTARIO, L5N 6R3

June. 2001
Printed in Korea



Four à micro-ondes

Guide de l'utilisateur

MC1360WA / MC1360BA
MC1360SA



N° de Code : DE68-01957A

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE AU RAYONNEMENT MICRO-ONDES EXCESSIF :

- a) N'essayez pas de faire fonctionner le four quand la porte est ouverte, car il pourrait en résulter une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ni modifier les verrouillages de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre la porte et le cadre du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus de produits nettoyants s'accumuler sur la surface des joints.
- c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme parfaitement et qu'aucun des éléments ci-dessous ne soit endommagé :
 - 1) Porte (gauchie ou bosselée).
 - 2) Charnières et verrous (endommagés ou desserrés).
 - 3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- d) Seul un technicien qualifié doit régler ou réparer le four.

MISE EN GARDE

Observez toujours les règles de sécurité quand vous utilisez le four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même car il fonctionne sous des tensions dangereuses. Pour faire réparer le four, appelez le 1-800-SAMSUNG pour connaître le nom du centre de service agréé le plus proche.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil électroménager, vous devez toujours prendre certaines précautions, dont les suivantes :

MISE EN GARDE

Pour diminuer le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes :

- Veuillez lire toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez la section «PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE AU RAYONNEMENT MICRO-ONDES» excessif et observez-les.
- L'appareil doit être branché uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre. Reportez-vous à «CONSIGNES IMPORTANTES DE LA MISE À LA TERRE» à la page 4 du présent guide.
- Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Des oeufs entiers ou des aliments placés dans des contenants hermétiques peuvent exploser si vous les faites cuire dans le four.
- Utilisez l'appareil uniquement de la façon décrite dans le présent guide. Ne mettez pas de produits chimiques corrosifs ou des produits qui dégagent des vapeurs dans le four. Ce type de four est conçu spécialement pour réchauffer, cuire ou assécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme avec tout appareil électrique, ne laissez pas les enfants sans surveillance quand ils utilisent le four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Règles de sécurité

Consignes de sécurité importantes (suite)

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé.
- L'entretien et les réparations doivent être confiés uniquement à un technicien qualifié. Communiquez avec le centre de service agréé le plus proche pour les vérifications, les réparations ou les réglages.
- Ne couvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures de l'appareil.
- N'entrez pas l'appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas près de l'eau (par exemple, près d'un évier ou d'une piscine, dans un sous-sol humide, etc.).
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile adhèrent aux parois et à la sole du four, peuvent endommager le fini et diminuer l'efficacité du four.
- Ne mettez pas le cordon ni la fiche dans l'eau.
- Tenez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
- Utilisez seulement du savon ou un nettoyant doux et non abrasif avec une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la porte et les surfaces du four.
- Pour diminuer le risque d'incendie dans le four :
 - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez étroitement l'appareil si vous y placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles.
 - b. Enlevez les attaches métalliques des sacs de plastique avant de placer ceux-ci dans le four.
 - c. Si un matériau prend feu dans le four, n'ouvrez pas la porte, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - d. N'utilisez pas le four comme rangement. Ne laissez pas d'articles de papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le four entre les utilisations.
- Ne faites pas fonctionner le four si le plateau de verre n'est pas en place, car les aliments ne cuiront pas normalement.
- Ne décongelez pas les boissons surgelées dans un contenant à col étroit. Le contenant risque de se briser.
- Les assiettes et les contenants peuvent devenir très chauds. Manipulez-les avec soin.
- Enlevez les couvercles avec soin en veillant à vous protéger les mains et le visage de la vapeur qui s'échappe.
- Enlevez les couvercles des pots d'aliments pour bébé avant de les réchauffer. Après avoir réchauffé les aliments, remuez-les et vérifiez leur température avant de servir.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour éviter qu'il ne s'emmêle et qu'on ne trébuche dessus accidentellement. Vous pouvez utiliser un cordon plus long et une rallonge, mais en prenant certaines précautions.
- Ne faites pas fonctionner d'autres appareils de chauffage ou de cuisson sous le four.
- Ne montez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'un autre appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne montez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne placez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Cet appareil doit être monté à une distance de 915 mm minimum au-dessus du sol.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes importantes de mise à la terre

Cet appareil doit être branché sur un circuit avec mise à la terre. En cas de court-circuit, le circuit de mise à la terre diminue le risque de choc électrique car il permet au courant électrique de s'échapper par le conducteur correspondant. L'appareil est pourvu d'un cordon qui comprend un conducteur et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant en bon état et pourvue d'un circuit de mise à la terre. Branchez la fiche à trois broches sur une prise de courant standard de 115-120 V, 60 Hz. Seul le four doit être branché sur ce circuit.



MISE EN GARDE

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Communiquez avec un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de cet appareil.

Utilisation d'une rallonge électrique

Le cordon d'alimentation fourni est court pour éviter qu'il ne s'emmêle et qu'on ne trébuche dessus accidentellement. Vous pouvez utiliser un cordon plus long ou une rallonge, mais en prenant certaines précautions. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques nominales du cordon ou de la rallonge doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
2. Le cordon de rallonge doit être du type à trois conducteurs avec mise à la terre et il doit être branché sur une prise de courant à trois fentes.
3. Placez le cordon plus long de manière qu'on ne puisse le tirer ou trébucher dessus accidentellement. Si vous utilisez un cordon de rallonge, l'éclairage intérieur peut clignoter et le régime du ventilateur peut varier quand le four à micro-ondes fonctionne. Les durées de cuisson peuvent aussi être prolongées.



MISE EN GARDE

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

Remarque

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Table des matières

Règles de sécurité 2

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des pièces	6
Mise en place du four à micro-ondes	6
Touches du tableau de commandes	7

Fonctionnement

Fonction My Choice	8
Sélection de l'unité de poids	8
Réglage de l'horloge 12 hr/24 hr	9
Réglage de l'horloge	9
Réglage de l'heure d'été	9
Touche Pause/Cancel	9
Système d'aide	10
Touche de cuisson instantanée	10
Guide de la fonction cuisson instantanée	10
Touche One Minute+	10
Touche Time Plus	11
Configuration et utilisation de la touche Custom Cook	11
Touche Auto Defrost	12
Touche Auto Reheat	12
Guide de réchauffage	13
Touches de cuisson automatique	13
Guide de cuisson automatique	14
Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance	15
Cuisson à une étape	15
Cuisson à plusieurs étapes	15
Cuisson par convection	16
Grillage	16
Cuisson combinée	17
Préchauffage du four	18
Touches More et Less	18
Réglage du volume	19
Touche Kitchen Timer	19
Réglage du verrouillage sécurité-enfant	19
Mode de Démonstration	20
Réglage du signal de fin de cuisson	20
Réglage de la vitesse de défilement	20

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisson	21
Test de résistance aux micro-ondes	21
Termes de cuisine	22
Conseils pratiques	22
GUIDE de cuisson des viandes au four à micro-ondes	23
GUIDE de cuisson de la volaille au four à micro-ondes	23
GUIDE de cuisson des fruits de mer au four à micro-ondes	24
GUIDE de cuisson des oeufs au four à micro-ondes	24
GUIDE de cuisson des légumes au four à micro-ondes	24
GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	25
Recettes	26
GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION	28
GUIDE DE GRILLAGE	29
GUIDE DE CUISSON COMBINÉE	30

Annexe

Dépannage	31
Entretien et nettoyage	31
Caractéristiques techniques	32

Garantie

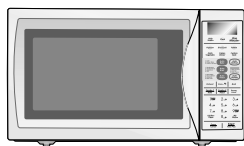
Garantie limitée de l'acheteur initial	33
--	----

Aide-mémoire Troisième de couverture

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des pièces

Déballez votre four à micro-ondes et vérifiez si toutes les pièces illustrées ci-dessous y sont. Si une pièce manque ou est endommagée, appelez le marchand.



Four à micro-ondes



Guide de l'utilisateur



Carte d'enregistrement



Grille métallique haute



Grille métallique basse



Plateau de verre



Anneau-guide

Merci d'avoir choisi Samsung

Votre nouveau four est le fruit de la plus récente technologie en matière de cuisson à micro-ondes. Ce four aux nombreuses caractéristiques est un appareil facile à utiliser et dont la fabrication est conforme aux normes de qualité très strictes de Samsung - les plus élevées dans l'industrie. Nous sommes fiers de vous offrir un produit pratique et fiable que vous apprécierez pendant de nombreuses années.

Veillez noter ci-dessous le numéro de série, qui se trouve à l'intérieur ou à l'arrière du four à micro-ondes Samsung, et la date d'achat. Nous vous suggérons de ranger le reçu de caisse avec ce guide au cas où vous devriez vous prévaloir du service sous garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Marchand _____

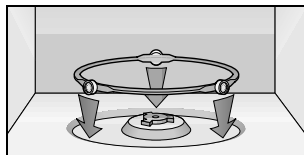
Mise en place du four à micro-ondes

- 1 Placez le four sur une surface plane et robuste et branchez le cordon sur une prise de courant avec mise à la terre. Après que vous avez branché le cordon, l'afficheur indique :

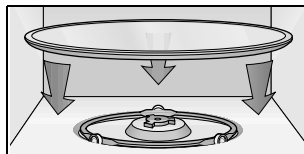
SAMSUNG SO SIMPLE --- PRESS MY
CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS

Laissez un dégagement d'au moins quatre pouces sur les côtés et au-dessus du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

- 2 Ouvrez la porte du four en tirant la poignée à droite.
- 3 Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.
- 4 Placez l'anneau-guide dans le logement au centre du four.



- 5 Déposez le plateau de verre sur l'anneau-guide de manière que les trois pattes au centre du plateau viennent se placer dans celles de la sole du four.



Votre nouveau four à micro-ondes

Touches du tableau de commande

Help Appuyez sur cette touche pour obtenir des renseignements sur la fonction que vous utilisez.	p. 10	
Clock Sert à régler l'horloge.	p. 9	
One Minute+ Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson à haute puissance.	p. 10	
Touches de cuisson instantanée Réglages préprogrammés pour faire cuire des aliments courants.	p. 10	
Cuisson sur mesure Appuyez deux fois sur cette touche pour programmer votre recette favorite. Utilisez cette touche chaque fois que vous faites cette recette.	p. 11	
Auto Defrost Sert à entrer le poids de l'aliment à décongeler.	p. 12	
Cuisson automatique Appuyez sur une des touches de cuisson automatique et entrez le poids.	p. 13	
Auto Reheat Indique le type et la quantité d'aliments à réchauffer.	p. 12	
Preheat Appuyez sur cette touche pour le préchauffage à la température voulue.	p. 18	
Conv./°F Appuyez sur cette touche pour le brunissage et la cuisson rapide avec circulation d'air chaud.	p. 16	
Broil Appuyez sur cette touche pour le brunissage et la cuisson avec l'élément électrique.	p. 16	
Combo Fonctionnement cyclique automatique de la cuisson à micro-ondes et à convection.	p. 17	
Power Level Sert à régler le niveau de puissance.	p. 15	
Touche Less Permet de diminuer le temps de cuisson.	p. 18	
Touche More Permet d'augmenter le temps de cuisson.	p. 18	
Touches de température de cuisson Permet de régler la durée de cuisson ou la durée et le niveau de puissance.	p. 18	
Kitchen Timer	p. 19	
My Choice Appuyez sur cette touche pour programmer des fonctions variées.	p. 8	
Pause/Cancel Appuyez sur cette touche pour interrompre le fonctionnement ou effacer des instructions.	p. 9	
Start/Time plus Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson. Gardez la touche enfoncée pour programmer la durée voulue (max. 1 minute).	p. 11	

Fonctionnement

Fonction My Choice

Votre nouveau four à micro-ondes vous permet de faire certains réglages personnels. Vous n'avez qu'à appuyer sur **My Choice** pour régler les options. Pour plus de commodités, les options sont présentées dans le tableau ci-dessous :

Options My Choice	Description	Commande
1 Unité de poids	Les unités de poids sont les livres et les kilogrammes.	Appuyez sur My Choice, 1 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
2 Réglage du volume	Les options de volume sont arrêté, bas, moyen et haut.	Appuyez sur My Choice, 2 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
3 Signal de fin de cuisson	Le signal de fin de cuisson peut être activé ou désactivé.	Appuyez sur My Choice, 3 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
4 Verrouillage sécurité-enfant	Cette fonction empêche l'utilisation par des enfants sans surveillance.	Appuyez sur My Choice, 4 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
5 Horloge 12 h/24 h	L'horloge peut afficher l'heure selon un cycle de 12 h ou de 24 h.	Appuyez sur My Choice, 5 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
6 Vitesse d'affichage des messages	Il y a cinq vitesses, du niveau 1 (la plus basse) au niveau 3 (la plus rapide). Le réglage par défaut est le niveau 3	Appuyez sur My Choice, 6 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
7 Réglage de l'heure d'été	L'horloge se règle à l'heure d'été sans avoir à entrer les chiffres.	Appuyez sur My Choice, 7 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .
8 Mode Démonstration	Le mode Démonstration peut être activé ou désactivé.	Appuyez sur My Choice, 8 et sélectionnez en appuyant à plusieurs reprises sur My Choice . Pour programmer, appuyez sur Start .

Sélection de l'unité de poids

Vous pouvez choisir entre les livres (LBS) et les kilogrammes (KG).

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice**, puis sur la touche numérique **1**. L'afficheur indique «LBS OR KG».



- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **My Choice** pour choisir l'unité de poids désirée.
- 3 Appuyez sur **START**.

Fonctionnement

Réglage de l'horloge 12 hr/24 hr

L'heure peut être affichée selon un cycle de 24 heures ou de 12 heures.

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur 5. L'afficheur indique «CLOCK 12HR/24HR OPTION».



- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur **My Choice** pour choisir 12 hr ou 24 hr.

- 3 Appuyez sur **START**.

Réglage de l'horloge

- 1 Appuyez sur **Clock**. L'afficheur indique :



- 2 Entrez l'heure à l'aide des touches numériques. Vous devez appuyer sur un minimum de trois touches pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5 heures, entrez 5-0-0.



- 3 Appuyez de nouveau sur **Clock**. Le signe de ponctuation : est affiché, indiquant que l'heure est réglée.

S'il y a une coupure de courant, vous devrez remettre l'horloge à l'heure.

*Vous pouvez vérifier l'heure du jour pendant la cuisson en appuyant sur **Clock**.*

Réglage de l'heure d'été

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur 7. L'afficheur indique «DAY LIGHT SAVING TIME».



- 2 Appuyez sur **My Choice** pour ON (activé). Appuyez de nouveau sur cette touche pour sélectionner OFF (désactivé).

- 3 Appuyez sur **START**. L'horloge indique une heure de plus. Si vous avez choisi OFF (désactivé), l'horloge indique une heure de moins.

Si l'horloge est réglée pour l'heure normale, cette fonction pratique sert au changement d'heure et vous évite d'avoir à remettre l'horloge à l'heure. Dans la plupart des régions du Canada, l'heure d'été est en vigueur à partir de 2 heures le premier dimanche d'avril jusqu'à 2 heures le dernier dimanche d'octobre.

Touche Pause/Cancel

La touche **Pause/Cancel** vous permet d'effacer les instructions que vous venez d'entrer ou de faire une pause pendant le cycle de cuisson pour vérifier les aliments.

- Pour faire une pause pendant la cuisson : appuyez une fois sur **Pause/Cancel**. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur **Start**.
- Pour interrompre la cuisson, effacez les instructions et revenir à l'affichage de l'heure du jour : appuyez à deux reprises sur **Pause/Cancel**.
- Pour effacer les instructions que vous venez d'entrer, appuyez une fois sur **Pause/Cancel**, puis entrez les nouvelles instructions.
- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez une fois sur **Pause/Cancel**.

Fonctionnement

Système d'aide

Votre four à micro-ondes donne des instructions pratiques sur de nombreuses fonctions.

- 1 Pour obtenir des renseignements et des conseils pratiques sur une fonction, appuyez sur **Help** puis sur la touche numérique correspondante pour obtenir des renseignements.

Touches de cuisson instantanée

- 1 Appuyez sur la touche de **cuisson instantanée** qui correspond à l'aliment que vous faites cuire (par exemple, du **maïs soufflé**). L'afficheur indique la première portion :

REGULAR 3.5 OZ

- 2 Appuyez encore sur cette touche pour choisir la portion désirée. L'afficheur indique toutes les portions disponibles. Après que vous avez fait votre choix, le four commence automatiquement la cuisson.

LIGHT REGULAR 3.0-3.5 OZ

SNACK 1.75 OZ

LIGHT SNACK 1.5-1.75 OZ

Si vous ne désirez pas lire toutes les options du MENU, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Start pour commencer la cuisson.

Guide de la fonction cuisson instantanée

Aliment	Poids	Remarques
Mais soufflé	3,5 oz 3,0-3,5 oz 1,75 oz 1,5-1,75 oz	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un sac de maïs soufflé pour micro-ondes.• Faites attention en retirant le sac du four et en l'ouvrant.
Pomme de terre	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	<ul style="list-style-type: none">• Piquez chaque pomme de terre à plusieurs reprises avec une fourchette.• Disposez-les en forme de rayon sur le plateau tournant.• Quand le four émet une tonalité et affiche «turn food over», retournez les pommes de terre.• Retirez les pommes de terre du four, enveloppez-les dans l'aluminium et laissez-les reposer de 3 à 5 min.
Légumes frais	1 tasse 2 tasses 3 tasses 4 tasses	<ul style="list-style-type: none">• Mettez les légumes dans un plat et ajoutez une petite quantité d'eau (2 à 4 c. à table). Couvrez pendant la cuisson et mélangez avant de servir.
Repas surgelé	7 à 10 oz 10 à 12 oz 12 à 18 oz	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le repas de l'emballage et suivez les instructions de l'emballage. Laissez reposer de 1 à 3 minutes après la cuisson.
Repas régime Basses calories Repas surgelé	7 à 10 oz 10 à 12 oz 12 à 18 oz	

Touche One Minute+

Cette touche est pratique pour réchauffer les aliments à haute puissance par incrément d'une minute.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **One Minute+** pour chaque minute de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur la touche pour une durée de cuisson de deux minutes. La durée s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

*Vous pouvez ajouter des minutes pendant la cuisson en appuyant le nombre de fois voulu sur la touche **One Minute+**.*

Touche Time Plus

Cette touche est pratique pour chauffer les aliments à haute puissance par incréments d'une seconde.

- 1 Gardez la touche **Time Plus** enfoncée jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée. Quand vous relâchez la touche, le four se met en marche automatiquement. Cette touche permet d'augmenter la durée de cuisson jusqu'à un maximum de 60 secondes.

Configuration et utilisation de la touche Custom Cook

La touche **Custom Cook** permet de mémoriser la durée et le niveau de puissance pour un aliment en particulier.

Programmation de la touche Custom Cook

- 1 Appuyez sur **Custom Cook**. L'afficheur indique «ENTER COOKING TIME AND POWER.»

ENTER COOKING TIME
AND POWER

- 2 Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches numériques. L'afficheur indique la durée choisie.
- 3 Entrez le niveau de puissance en appuyant sur **Power Level** puis sur une touche. L'afficheur indique le niveau de puissance choisi. Vous pouvez choisir parmi les niveaux 0 à 9.

1 = warm (tiède)	6 = simmer (mijotage)
2 = low (bas)	7 = medium high (moyen-haut)
3 = defrost (décongélation)	8 = reheat (réchauffage)
4 = medium low (moyen-bas)	9 = sauté
5 = medium (moyen)	0 = high (haut)
- 4 Appuyez de nouveau sur **Custom Cook**. L'afficheur indique «CUSTOM RECIPE SAVED.»

Utilisation de la touche Custom Cook

Après avoir mis en mémoire une recette, appuyez sur **Custom Cook** puis sur **Start**. Vous pouvez vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson en appuyant sur **Power Level**. Appuyez sur **Custom Cook** à deux reprises pour modifier le réglage précédent.

Fonctionnement

Touche Auto Defrost

Pour décongeler les aliments, entrez le poids de l'aliment. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de décongélation, le niveau de puissance et le temps d'attente.

- 1 Appuyez sur **Auto Defrost**. L'afficheur indique «0.5 LB.» (0,2 KG si vous avez configuré les unités métriques).



0.5 LB

- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur **Auto Defrost** pour entrer le poids de l'aliment. Le poids augmente de 0,5 lb chaque fois que vous appuyez sur la touche, jusqu'à un maximum de 6.0 lb.

Vous pouvez aussi entrer directement le poids de l'aliment à l'aide des touches numériques.

Le four calcule la durée de décongélation et se met en marche automatiquement. Deux fois pendant la décongélation, le four émet une tonalité et l'afficheur indique «TURN FOOD OVER.»



TURN FOOD OVER
MICRO

- 3 Ouvrez la porte du four et retournez l'aliment.
- 4 Après avoir fermé la porte, appuyez sur **Start** pour poursuivre la décongélation.

- Voir le Guide de décongélation automatique à la page 25

Touche Auto Reheat

Pour réchauffer les aliments, sélectionnez le type de mets et le nombre de portions que vous désirez réchauffer. Le four à micro-ondes calcule automatiquement la durée de réchauffage.

- 1 Appuyez à plusieurs reprises sur **Auto Reheat** pour choisir le type de mets que vous désirez réchauffer. La portion initiale de chaque mets est de une portion.



PLATE OF FOOD

Assiette-repas



CASSEROLE

Plat mijoté



SOUP/SAUCE

Soupe et sauce

Vous pouvez choisir jusqu'à quatre portions pour les plats mijotés et la soupe. Seule une portion est offerte pour une assiette-repas.

L'afficheur indique le mets et la quantité que vous avez choisis puis «PRESS START.»

- 2 Utilisez les touches numériques pour augmenter le nombre de portions. Par exemple, pour trois portions, appuyez sur la touche «3». L'afficheur indique le nombre de portions choisies :



3 SERVING

- 3 Appuyez sur **Start**. L'afficheur indique «REHEAT.»

Guide de réchauffage

Aliment	Poids	Remarques
Assiette-repas	1 portion	<ul style="list-style-type: none"> Couvrez l'assiette avec une pellicule plastique ou un papier ciré perforé. Contenu <ul style="list-style-type: none"> - 3 à 4 oz. de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz avec les os ou les arêtes). - 1/2 tasse de pommes de terre, de pâtes, de riz, etc.). - 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz environ).
Plat mijoté	1 à 4 portions (8 oz/portion)	<ul style="list-style-type: none"> Couvrez avec une pellicule plastique perforée.
Soupe et sauce	1 à 4 portions (8 oz/portion)	<ul style="list-style-type: none"> Remuez avant de servir.

Touches de cuisson automatique

Les touches de **CUISSON AUTOMATIQUE** (Auto Bake, Auto Broil et Auto Roast) facilitent la cuisson de vos aliments favoris. Vous n'avez qu'à choisir le type d'aliment que vous désirez faire cuire et la portion. Le temps de cuisson est calculé automatiquement.

- Appuyez à plusieurs reprises sur **Auto Broil** pour choisir le type d'aliment (par exemple, du poisson).

L'afficheur indique «FISH».

- Certains éléments du menu offrent plusieurs options pour de meilleurs résultats. Dans le cas du poisson, «1» est un filet mince et «2», un filet épais.

L'afficheur indique «0.5-1.5 LBS, THICK».

Reportez-vous au Guide de cuisson automatique de la page suivante pour les portions.

- Appuyez sur **START**. Pendant la cuisson, l'afficheur indique le type d'aliment que vous avez choisi.

Si vous désirez vérifier la durée de cuisson restante, appuyez sur la touche de **CUISSON AUTOMATIQUE** correspondante (Auto Bake, Auto Broil ou Auto Roast).

Si vous désirez modifier le temps de cuisson, appuyez sur **MORE** ou **LESS** (voir page 18). Pour vérifier l'heure pendant la cuisson, appuyez sur **CLOCK**.

Fonctionnement

Guide de cuisson automatique

- Si les aliments ne sont pas assez cuits ou sont trop cuits, appuyez sur **MORE** ou **LESS** selon le cas.
- Utilisez une plaque à pizza ronde en métal comme tôle à biscuits.
- Une assiette à tarte de 8 ou 9 po peut être placée directement sur le plateau de verre sous la grille pour recueillir les gouttes.

FONCTION	ALIMENT	GRILLE	MÉTHODE
Auto Bake	1. GÂTEAU (1 étage) Bundt (1 gâteau Bundt)	BASSE BASSE	Versez la pâte dans un moule rond de 8 ou 9 po; placez le moule sur la grille. Appuyez une fois sur Auto Bake, puis sur 1 et sur START. Versez la pâte dans le moule Bundt; placez le moule sur la grille. Appuyez une fois sur Auto Bake puis sur 2 et sur START.
	2. PIZZA SURGELÉE (16 à 35 oz)	BASSE	Placez la pizza déballée directement sur la grille. Appuyez deux fois sur Auto Bake puis sur START.
	3. BISCUITS (12 biscuits) PETITS GÂTEAUX (6 petits gâteaux)	BASSE BASSE	Déposez la pâte à biscuits uniformément autour et au centre du moule à pizza. Appuyez trois fois sur Auto Bake puis sur START. Répartissez uniformément la pâte dans les six compartiments du moule à gâteau. Appuyez trois fois sur Auto Bake puis sur START.
Auto Broil	1. HAMBURGERS (1 À 4 galettes)	HAUTE	Vaporisez la grille d'huile végétale. Disposez les galettes sur la grille. Appuyez une fois sur Auto Broil puis sur START.
	2. MORCEAUX DE POULET (0,5 à 2 LB)	HAUTE	Vaporisez la grille d'huile végétale. Disposez les morceaux de poulet sur la grille. Appuyez deux fois sur Auto Broil puis sur START.
	3. HORS-D'OEUVRE (1 à 12 bouchées)	HAUTE	Disposez les hors-d'oeuvre sur la grille à au moins 1/2 po de distance. Appuyez trois fois sur Auto Broil puis sur START.
	4. POISSON (Mince) (0,5 à 1,5 lb) POISSON (Épais) (0,5 à 1,5 lb)	HAUTE HAUTE	Vaporisez la grille d'huile végétale. Appuyez quatre fois sur Auto Broil, puis sur 1 et sur START. Vaporisez la grille d'huile végétale. Appuyez quatre fois sur Auto Broil, puis sur 2 et sur START. Retournez le poisson à la mi-cuisson.
Auto Roast	1. RÔTI (2 À 5 LB)	BASSE	Vaporisez la grille d'huile végétale. Placez la viande sur la grille, côté gras vers le haut. Appuyez une fois sur Auto Roast puis entrez le poids (p. ex. : «3» pour 3 livres), et appuyez sur START.
	2. POULET RÔTI (3 À 6 LB)	BASSE	Vaporisez la grille d'huile végétale. Placez le poulet sur la grille, poitrine tournée vers le haut. Appuyez deux fois sur Auto Roast puis entrez le poids et appuyez sur START.
	3. PLAT MIJOTÉ (1 À 2 PINTES)	BASSE	Placez le plat sur la grille. Appuyez trois fois sur Auto Roast puis sur START. Si le plat est très dense, appuyez sur la touche MORE.
	4. PAIN DE VIANDE (1 À 2 LB)	BASSE	Donnez une forme ovale au mélange à pain de viande que vous placez dans l'assiette à tarte. Placez l'assiette sur la grille. Appuyez quatre fois sur Auto Roast puis sur START.

REMARQUES

- 1) Gâteau - Cet aliment comprend deux catégories : gâteau à étages et gâteau Bundt/des anges.
- 2) Poisson - Cet aliment comporte deux catégories : mince et épais.
Si le filet est épais, le tourner à la mi-cuisson.

Fonctionnement

Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance

Votre four à micro-ondes vous permet de régler jusqu'à deux étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance qui lui sont propres. Le niveau de puissance vous permet de choisir du niveau tiède (1) à haut (0).

Cuisson à une étape

Pour la cuisson à une étape, vous devez uniquement régler la durée de cuisson. Le niveau de puissance est réglé automatiquement à haut. Vous devez appuyer sur **Power Level** pour choisir un autre niveau.

- 1 Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches numériques. Vous pouvez choisir de une seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour régler une durée supérieure à une minute, entrez aussi les secondes. Par exemple, pour régler 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.
- 2 Si vous désirez régler la puissance à un niveau autre que haut, appuyez sur la touche **Power Level** puis entrez le niveau désiré à l'aide des touches numériques.

Niveaux de puissance :

1 = warm (tiède)	6 = simmer (mijotage)
2 = low (bas)	7 = medium high (moyen-haut)
3 = defrost (décongélation)	8 = reheat (réchauffage)
4 = medium low (moyen-bas)	9 = sauté
5 = medium (moyen)	0 = high (haut)

L'afficheur indique «PRESS. START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME»

PRESS START OR ENTER NEXT STAGE

- 3 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel** avant d'appuyer sur **Start** et entrez la commande de nouveau.

Cuisson à plusieurs étapes

Certaines recettes exigent différentes étapes et températures de cuisson. Votre four à micro-ondes vous permet de régler plusieurs étapes de cuisson. Quand vous utilisez le mode convection avec la cuisson à micro-ondes, celle-ci précède toujours le mode convection.

- 1 Suivez les étapes 1 et 2 sous «Cuisson à une étape» sur cette page. L'afficheur indique «PRESS START OR ENTER NEXT STAGE».

PRESS START OR ENTER NEXT STAGE

*Si vous réglez plus d'une étape de cuisson, vous devez appuyer sur **Power Level** avant de programmer la deuxième étape de cuisson. Pour régler le niveau de puissance à haut pour la première étape de cuisson, appuyez deux fois sur **Power Level**.*

- 2 Réglez la durée de cuisson de la deuxième étape en appuyant sur les touches numériques.
- 3 Appuyez sur **Power Level**, puis sur les touches numériques, pour régler le niveau de puissance de la deuxième étape. L'afficheur indique «PRESS START».

PRESS START

- 4 Appuyez sur **Start** pour commencer la cuisson.

Cuisson par convection

Le mode convection utilise une chaleur sèche pour la cuisson et le brunissage des aliments. Un ventilateur à haute vitesse fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four pour chauffer rapidement et uniformément les aliments. La cuisson par convection est idéale pour les aliments qui doivent être brunis ou rendus croustillants dans un court délai. Quand vous choisissez le mode convection, utilisez la grille métallique basse pour élever les aliments de manière que l'air puisse circuler librement.

Pour la cuisson par convection :

- 1 Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
L'afficheur indique «PRESS START OR FUNCTION PAD».

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Appuyez sur **CONV./°F**.
L'afficheur indique «ENTER DESIRED TEMP OR PRESS START».

ENTER DESIRED TEMP
OR PRESS START

- 3 Réglez la température de cuisson en appuyant sur les touches numériques.
Au mode convection, les températures varient de 100 °F à 450 °F. Pour que la température soit constante, la porte du four doit autant que possible rester fermée pendant la cuisson.

- 4 Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson par convection.

Grillage

• Votre four à micro-ondes Samsung vous permet de faire griller les aliments. La cuisson et le grillage des aliments se font au moyen d'éléments chauffants.
• Pour le grillage, utilisez la grille métallique haute pour rapprocher les éléments de l'élément chauffant dans le haut du four.

- 1 Réglez la durée de grillage en appuyant sur les touches numériques. L'afficheur indique «PRESS START OR FUNCTION PAD».

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Appuyez sur **BROIL**.
L'afficheur indique «450F» puis «PRESS START».

PRESS START

- 3 Appuyez sur **START** pour commencer le grillage.

Fonctionnement

Cuisson combinée

La fonction de cuisson combinée permet au four d'alternier automatiquement entre la cuisson à micro-ondes et à convection afin que les aliments gardent leur humidité, deviennent croustillants et brunissent. Ce type de cuisson est idéal pour les gros aliments qui exigent une longue durée de cuisson lorsqu'on les prépare dans un four conventionnel (p. ex., des gâteaux denses, de gros rôtis et de la dinde). Pour la cuisson combinée, utilisez la grille métallique basse pour permettre à l'air de circuler librement.

- Pour utiliser la cuisson combinée :

- 1 Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques**. L'afficheur indique «PRESS START OR FUNCTION PAD».

PRESS START OR FUNCTION PAD

- 2 Appuyez sur **Combo-1** (ou **Combo-2**). L'afficheur indique «350F» puis «PRESS START».

PRESS START

- 3 Appuyez sur **START**.
 - Combo-1 : micro-ondes 10 % + convection 350 °F
 - Combo-2 : micro-ondes 30 % + convection 350 °F

Suivez les instructions ci-dessus pour régler la cuisson combinée.

- 1 Appuyez sur **Combo-1** (ou **Combo-2**). L'afficheur indique «350F» puis «PRESS START OR ENTER COOKING TIME».

PRESS START OR ENTER COOKING TIME

- 2 Entrez une durée de cuisson à l'aide des touches numériques. L'afficheur indique «PRESS START».

PRESS START

- 3 Appuyez sur **START**.
 - Combo-1 : micro-ondes 10 % + convection 350 °F
 - Combo-2 : micro-ondes 30 % + convection 350 °F

Fonctionnement

Préchauffage du four

Pour certaines recettes, vous devez préchauffer le four avant de commencer la cuisson à convection, la cuisson combinée ou le grillage. Pour préchauffer le four :

- 1 Appuyez sur **Preheat, Combo** ou **Broil**. Vous pouvez régler une température de préchauffage précise au mode convection (entre 100 °F et 450 °F).
- 2 Appuyez sur **START**. Quand le four atteint la température désirée, une tonalité retentit et l'afficheur indique «PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN». Mettez alors les aliments au four et suivez les instructions pour la cuisson par convection, la cuisson combinée ou le grillage.

PREHEAT

PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN

Ne mettez pas d'aliments dans le four pendant le préchauffage.

Touches More et Less

Les touches **More** et **Less** permettent de modifier la durée de cuisson. Elles fonctionnent uniquement avec les touches **Auto Reheat**, **Auto Cook** et les touches de **cuisson instantanée**. Appuyez sur **More** ou **Less** après le début de la cuisson.

- 1 Pour **PROLONGER** la durée de cuisson d'un mode de cuisson automatique, appuyez sur **9/More**. Le mot «MORE» est affiché.

MORE

- 2 Pour «**DIMINUER**» la durée de cuisson d'un mode de cuisson automatique, appuyez sur **1/Less**. Le mot «LESS» est affiché.

LESS

- 3 Pour rétablir la durée **NORMALE** pendant la cuisson automatique, appuyez sur **9/More** ou **1/Less** jusqu'à ce que le mot «NORMAL» soit affiché.

NORMAL

Fonctionnement

Réglage du volume

La fonction Sound du four à micro-ondes vous permet de régler le volume de la tonalité du four. Au départ de l'usine, le four est réglé au niveau moyen. Pour modifier le volume :

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **2**. L'afficheur indique «SOUND VOLUME CONTROLS».



SOUND VOLUME CONTROLS

- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur **My Choice** pour choisir le volume désiré.
- 3 Appuyez sur **Start** :
L'afficheur indique de nouveau l'heure du jour.

Touche Kitchen Timer

- 1 Réglez la durée de la minuterie à l'aide des touches **numériques**.
- 2 Appuyez sur la touche **Kitchen Timer**.
- 3 L'afficheur fait le compte à rebours et le four émet une tonalité quand la durée est écoulée.

Réglage du verrouillage sécurité-enfant

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes de manière que les enfants ne puissent l'utiliser sans votre surveillance.

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **4**. L'afficheur indique «CHILD LOCK ON/OFF».



CHILD LOCK ON/OFF

- 2 Appuyez une fois sur **My Choice** pour activer la fonction (ON). Appuyez de nouveau sur cette touche pour la désactiver (OFF).



CHILD LOCK ON

- 3 Appuyez sur **Start**. L'afficheur revient à l'heure normale.

Si la fonction de verrouillage a été activée, vous devez la désactiver pour pouvoir utiliser le four à micro-ondes. Pour désactiver la fonction, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Fonctionnement

Mode de Démonstration

Vous pouvez utiliser la fonction de démonstration pour savoir comment le four à micro-ondes fonctionne sans qu'il ne chauffe.

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **8**. L'afficheur indique «DEMO MODE ON/OFF».



DEMO MODE ON/OFF

- 2 Appuyez une autre fois sur **My Choice** pour activer (ON) la fonction. Appuyez de nouveau sur cette touche pour la désactiver (OFF).



DEMO MODE ON


- 3 Appuyez sur **Start**. L'afficheur indique l'heure du jour.

Pour désactiver le mode Démonstration, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Réglage du signal de fin de cuisson

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

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **3**. L'afficheur indique «REMINI END SIGNAL ON/OFF».



REMINI END SIGNAL ON/OFF

- 2 Appuyez sur **My Choice** pour sélectionner «ON» (activé).



REMINI ON

- 3 Appuyez sur **START**. L'afficheur indique l'heure du jour.

Réglage de la vitesse de défilement

Cette fonction règle la vitesse de défilement du texte à l'afficheur.

- 1 Appuyez sur **My Choice** puis sur **6**. L'afficheur indique «WORD PROMPT SPEED».



WORD PROMPT SPEED

- 2 Appuyez sur **My Choice** pour choisir la vitesse de défilement désirée.

- 3 Appuyez sur **START**. L'afficheur indique l'heure du jour.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisson

Utilisation recommandée

- **Verre et vitro-céramique** - Pour la cuisson ou le réchauffage.
- **Plat brunisseur** - Pour brunir les aliments tels que les biftecks, les côtelettes et les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat.
- **Pellicule plastique** - Pour conserver la vapeur. Retournez un coin pour que la vapeur puisse s'échapper et évitez que la pellicule touche les aliments.
- **Papier ciré** - Comme couvercle pour éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes de table en papier** - Pour la cuisson et le recouvrement à court terme, afin d'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'utilisez pas de produits de papier recyclé car ils contiennent du métal et peuvent causer des étincelles.
- **Thermomètres** - Utilisez uniquement ceux qui comportent l'étiquette «Microwave Safe» (sans danger pour le four à micro-ondes) et suivez les instructions. Vérifiez l'aliment à plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre de cuisine traditionnel pour prendre la température des aliments après les avoir retirés du four à micro-ondes.

Utilisation restreinte

- **Papier d'aluminium** - Utilisez des bandes étroites de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire certaines parties. Faites attention car trop de papier d'aluminium peut causer des étincelles.
- **Céramique, porcelaine et grès** - Vous pouvez utiliser ces ustensiles s'ils ont l'étiquette «Microwave Safe» (sans danger pour le four à micro-ondes). Faites leur passer le test de résistance aux micro-ondes avant de les utiliser. N'utilisez jamais de vaisselle pourvue d'une bordure métallique.

- **Plastique** - Utilisez ces contenants uniquement s'ils comportent l'étiquette «Microwave Safe» (sans danger pour le four à micro-ondes). Certains plastiques peuvent fondre.
- **Paille, osier et bois** - Utilisez ces contenants uniquement pour la cuisson à court terme, car ces matériaux peuvent être inflammables.

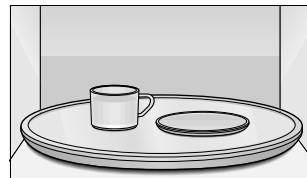
Utilisation non recommandée

- **Pots en verre et bouteilles** - Le verre ordinaire est trop mince pour supporter le transfert de chaleur des aliments et des boissons et peut éclater.
- **Sacs en papier** - Ils présentent un risque d'incendie, sauf pour les sacs de maïs à éclater qui sont conçus pour le four à micro-ondes.
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** - Elles peuvent fondre et laisser des résidus nocifs dans les aliments.
- **Contenants en plastique** - Des récipients comme des contenants de margarine peuvent fondre dans le four à micro-ondes.
- **Ustensiles en métal** - Ils peuvent endommager votre four à micro-ondes. Enlevez-les avant la cuisson.

Test de résistance aux micro-ondes

Si vous n'êtes pas certain qu'un récipient résiste aux micro-ondes, faites ce test :

- 1 Remplissez d'eau froide une tasse à mesurer en verre et placez-la dans le four à côté du récipient que vous désirez tester.



- 2 Appuyez une fois sur **One Minute+** pour le chauffage à haute puissance.

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

Termes de cuisine

Remuer

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour assurer une répartition uniforme de la chaleur. Les aliments qui sont à l'extérieur absorbent plus d'énergie et se réchauffent plus rapidement; ramenez ces aliments vers le centre du plat. Le four s'arrête quand vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de forme différentes (par exemple, des morceaux de poulet ou des côtelettes) en plaçant la partie plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant où l'énergie micro-ondes est plus grande. Pour éviter que les pièces minces ou fines ne cuisent trop, placez-les vers le centre du plateau tournant.

Protection

Protégez les aliments avec des bandes étroites de papier d'aluminium pour ne pas trop les cuire. Les parties qui doivent être protégées comprennent notamment le bout des ailes et l'extrémité des cuisses de poulet; vous devez aussi protéger les coins des plats de cuisson carrés. Utilisez uniquement de petites quantités de papier d'aluminium. De grandes quantités peuvent endommager votre four.

Retourner

Retournez les aliments à la mi-cuisson pour exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Cette étape est particulièrement importante avec de gros aliments tels que les rôtis.

Temps de repos

Les aliments que vous faites cuire dans le four à micro-ondes accumulent la chaleur et continuent de cuire pendant quelques minutes après la fin de la cuisson. Laissez les aliments reposer pour qu'ils cuisent complètement, notamment les rôtis et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de cette période de repos pour cuire jusqu'au centre et pour éviter qu'ils ne cuisent trop à l'extérieur. Remuez les liquides comme la soupe ou le chocolat chaud après la cuisson. Laissez-les reposer un instant avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez leur température avant de les servir.

Ajout d'humidité

Les molécules d'eau attirent l'énergie micro-ondes. Les aliments dont la teneur en humidité varie doivent être couverts et vous devez les laisser reposer pour que la chaleur se répartisse uniformément. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour aider leur cuisson.

Conseils pratiques

- Les aliments denses tels les pommes de terre prennent plus de temps à cuire que les aliments légers. Les aliments qui ont une texture fine doivent être chauffés à un niveau de puissance bas pour éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile de cuisine ont aussi une influence sur la durée de cuisson. Quand vous essayez une nouvelle recette, réglez la durée de cuisson minimale et vérifiez plusieurs fois les aliments pour ne pas trop les cuire.
- Les aliments qui ont une peau non poreuse ou une coquille (p. exemple, pommes de terre, oeufs, hot-dogs, etc.) doivent être perforés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé de faire de la friture avec de l'huile ou du gras. Le gras et l'huile peuvent commencer à bouillir soudainement et causer de graves brûlures.
- Certains ingrédients cuisent plus rapidement que d'autres. Par exemple, la gelée à l'intérieur d'un beigne sera plus chaude que le beigne et peut causer des brûlures. Ne l'oubliez pas.
- La mise en conserve dans le four à micro-ondes n'est pas recommandée car le processus de chauffage aux micro-ondes peut ne pas détruire toutes les bactéries nocives.
- Les micro-ondes ne chauffent pas les ustensiles de cuisine, mais la chaleur est souvent transférée à l'ustensile. Utilisez toujours des poignées pour retirer les plats du four et dites aux enfants de faire de même.

Instructions de cuisson

GUIDE de cuisson des viandes au four à micro-ondes

- Déposez la viande sur une grille que vous placez dans un plat et qui sont tous deux à l'épreuve des micro-ondes.
- Commencez à faire cuire la viande, partie grasse tournée vers le bas. Protégez les extrémités des os et les parties minces avec des bandes étroites de papier d'aluminium.
- Vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant le temps recommandé.
- Les températures ci-dessous s'appliquent aux aliments quand on les sort du four. La température augmentera pendant le temps de repos.

Aliment	Durée de cuisson/niveau de puissance	Instructions
Rôti désossé Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 8 à 11 min/lb à 115 °F - Saignant 9 à 13 min/lb à 120 °F - À point 10 à 15 min/lb à 145 °F - Bien cuit <i>Niveau de puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis Moyen (5).</i>	Déposez le rôti, côté gras vers le bas, sur la grille. Couvrez-le de papier ciré. Retournez à la mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc avec ou sans os Jusqu'à 4 lb.	<i>Durée de cuisson :</i> 11 à 15 min/lb à 160 °F - Bien cuit <i>Niveau de puissance : Haut (0) pendant les 5 premières minutes, puis Moyen (5).</i>	Déposez le rôti, côté gras vers le bas, sur la grille. Couvrez-le avec de la pellicule plastique perforée. Retournez à la mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Bacon 2 à 6 tranches	<i>Durée de cuisson :</i> 2 tranches : 1 à 1 3/4 min 4 tranches : 3 à 3 1/2 min 6 tranches : 4 1/2 à 5 1/2 min <i>Niveau de puissance : Haut (0).</i>	Déposez les tranches sur la grille ou sur un essuie-tout que vous aurez placé dans un plat. Couvrez avec un autre essuie-tout. Faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

GUIDE de cuisson de la volaille au four à micro-ondes

- Déposez la volaille sur une grille que vous placez dans un plat et qui sont tous deux à l'épreuve des micro-ondes.
- Couvrez la volaille de papier ciré pour éviter les éclaboussures.
- 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 volaille pendant le temps de repos recommandé.

Aliment	Durée de cuisson/niveau de puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 5 à 8 min/lb 170° à 180 °F <i>Niveau de puissance : Moyen haut (7).</i>	Déposez le poulet sur la grille, poitrine tournée vers le bas. Couvrez de papier ciré. Tournez à la mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que les sucs qui s'écoulent soient transparents et que la viande près des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 1 1/2 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 5 à 8 min/lb 180 °F viande brune 170 °F viande blanche <i>Niveau de puissance : Moyen haut (7).</i>	Déposez le poulet sur un plat, côté os vers le bas, avec les parties plus épaisses vers l'extérieur. Couvrez de papier ciré. Tournez à la mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que les sucs qui s'écoulent soient transparents et que la viande près des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Instructions de cuisson

GUIDE de cuisson des fruits de mer au four à micro-ondes

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce que le poisson se détache à l'aide d'une fourchette.
- Déposez le poisson sur une grille que vous placez dans un plat et qui sont tous deux à l'épreuve des micro-ondes.
- Faites cuire le poisson à la vapeur en utilisant un couvercle un peu plus étanche. Couvrez-le d'un papier ciré ou d'un essuie-tout pour diminuer la quantité de vapeur.
- Pour éviter de trop cuire le poisson, vérifiez-le après la durée de cuisson minimale.

Aliment	Durée de cuisson/niveau de puissance	Instructions
Darnes Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 6 à 10 min/lb <i>Niveau de puissance :</i> Moyen haut (7).	Déposez les darnes sur la grille, partie charnue tournée vers l'extérieur du gril. Couvrez-les de papier ciré. Tournez-les à la mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson</i> 3 à 7 min/lb <i>Niveau de puissance :</i> Moyen haut (7).	Déposez les filets dans un plat et ramenez la partie mince sous le filet. Couvrez de papier ciré. Si le filet a plus de 1/2 po d'épaisseur, tournez-le à la mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 3 à 5 1/2 min/lb <i>Niveau de puissance :</i> Moyen haut (7).	Déposez les crevettes dans un plat en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas ou ne soient pas superposées. Couvrez-les de papier ciré. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques en les remuant 2 à 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

GUIDE de cuisson des oeufs au four à micro-ondes

- Ne faites jamais cuire les oeufs dans leur coquille et ne faites jamais réchauffer des oeufs à la coque car ils peuvent exploser.
- Percez toujours le jaune pour éviter qu'il n'éclate.
- Faites cuire les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes; une cuisson trop longue les durcira.

GUIDE de cuisson des légumes au four à micro-ondes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Souvent, aucune quantité d'eau supplémentaire ne sera nécessaire. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajoutez 1/4 de tasse d'eau environ.
- Les petits légumes (carottes tranchées, pois verts, fèves de lima, etc.) cuisent plus rapidement que les légumes entiers.
- Les légumes entiers tels que les pommes de terre, la courge reine-de-table et le maïs en épis doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront plus uniformément si vous les tournez à la mi-cuisson.
- Déposez toujours les légumes comme les asperges et le brocoli avec les tiges tournées vers l'extérieur et les bouquets vers le centre.
- Couvrez toujours les légumes coupés avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée qui vont au micro-ondes.
- Piquez à plusieurs endroits les légumes entiers non pelés tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc. avant de les faire cuire pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Disposez différemment les légumes entiers à la mi-cuisson pour assurer une cuisson plus uniforme.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au délai pendant lequel les aliments denses et gros finissent de cuire après qu'on les a sortis du four). Une pomme de terre peut rester jusqu'à 5 minutes sur le comptoir avant que sa cuisson ne soit terminée, tandis que des pois verts peuvent être servis immédiatement.

Instructions de cuisson

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

- Suivez les instructions ci-dessous pour la décongélation des différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Méthode
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 5 lb	Au début, placez l'aliment, côté gras vers le bas. Après chaque étape, retournez l'aliment et protégez toute partie qui est tiède avec des bandes étroites de papier d'aluminium.
Steaks, côtelettes, poisson	0,5 à 3 lb	Après chaque étape, modifiez la disposition des aliments. Si des parties sont tièdes ou décongelées, protégez-les avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Enlevez les pièces qui sont presque décongelées. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque étape, enlevez les parties qui sont presque décongelées. Laissez reposer à couvert dans l'aluminium de 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lb	Enlevez les abats avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation avec la poitrine tournée vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties qui sont tièdes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, faites de même avec les autres parties tièdes. Laissez reposer à couvert de 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 2 lb	Après chaque étape, modifiez la disposition des pièces qui sont presque décongelées. Laissez reposer de 10 à 20 minutes.

Remarques

Vérifiez les aliments quand le four émet une tonalité. Après l'étape finale, de petites parties peuvent encore être glacées; poursuivez la décongélation en les laissant reposer.

Protégez les rôtis et les steaks avec de petites bandes de papier d'aluminium pour empêcher les extrémités de cuire avant que le centre ne soit décongelé. Couvrez les extrémités et les parties plus minces des aliments.

Recettes

Ragoût de bœuf et d'orge

- 1 ½ lb de cubes de bœuf, en morceaux de ½ po
- ½ t. d'oignon, haché
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 boîte de bouillon de bœuf (13,75 à 14,5 oz)
- 2 carottes moyennes, en tranches de ½ po (environ 1 t.)
- ½ t. d'orge
- 1 feuille de laurier
- ¼ c. à thé de poivre
- 1 paquet (9 ou 10 oz) de petits pois surgelés, dégelés

1. Dans une casserole de 2 pintes, combiner le bœuf avec l'oignon, la farine et la sauce Worcestershire; bien mélanger. Couvrir. Cuire à puissance maximale de 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le bœuf ait perdu sa teinte rosée, en remuant une fois.
2. Incorporer le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Couvrir. Cuire à puissance moyenne de 1 à 1½ heure ou jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en remuant 2 ou 3 fois.
3. Incorporer les petits pois. Couvrir. Cuire à puissance moyenne 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Retirer la feuille de laurier avant de servir. *Donne 6 portions.*

Pâtes, brocoli et fromage en cocotte

- ¼ t. de beurre ou de margarine
- ¼ t. d'oignon, haché
- 1 ½ c. à soupe de farine
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de moutarde sèche
- 1/8 c. à thé de poivre
- 1½ t. de lait
- ¼ t. de piment rouge, haché
- 2 t. (8 oz) de cheddar, râpé
- 1 paquet (9 ou 10 oz) de brocoli haché surgelé, dégelé
- 4 t. de pâtes en spirale cuites (8 oz, crues)

1. Dans une casserole de 2 pintes, cuire l'oignon dans le beurre à puissance maximale de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en remuant une fois.
2. Ajouter la farine, le sel, la moutarde et le poivre; bien mélanger. Cuire à puissance maximale de 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que la préparation bouille. Verser le lait et remuer jusqu'à consistance onctueuse.
3. Incorporer le piment rouge. Cuire à puissance maximale de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation bouille et épaississe légèrement, en remuant deux fois. Incorporer le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajouter le brocoli et les pâtes. Bien remuer. Couvrir. Cuire à puissance maximale de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en remuant une fois. Remuer avant de servir. *Donne 6 portions.*

Recettes

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre rouges, en morceaux de ½ po

4 tranches de bacon (cru), en morceaux de ½ po

¼ t. d'oignon, haché

2 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de farine

½ c. à thé de graines de céleri

⅛ c. à thé de poivre

2 ½ c. à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans une casserole de 2 pintes, combiner les pommes de terre et ¼ t. d'eau. Couvrir. Cuire à puissance maximale jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min); remuer deux fois. Égoutter et laisser à peine refroidir.
2. Dans un bol moyen, cuire le bacon à puissance maximale jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½ à 3½ min); remuer une fois. Déposer le bacon sur un essuie-tout. Réserver 1 c. à soupe du jus de cuisson.
3. Combiner le jus de cuisson et l'oignon. Recouvrir d'une pellicule plastique en relevant un coin pour laisser la vapeur s'échapper. Cuire à puissance maximale jusqu'à ce que les oignons soient tendres (1½ à 2½ min); remuer une fois.
4. Incorporer le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Cuire à puissance maximale jusqu'à ce que la préparation bouille (30 à 40 s). Incorporer le vinaigre et ½ t. d'eau. Cuire à puissance maximale jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe légèrement (1 à 2 min); remuer une fois. Ajouter le bacon à la vinaigrette. Verser le tout sur les pommes de terre. Bien mélanger. *Donne 6 portions.*

Soupe aux haricots noirs

1 t. d'oignon, haché

1 gousse d'ail, hachée fin

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

1 boîte (14 à 16 oz) de tomates à l'étuvée, hachées

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

1 boîte (7 à 8,5 oz) de maïs

1 boîte (4 oz) de piments verts, hachés

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

1. Mettre l'oignon et l'ail dans une casserole de 3 pintes. Couvrir. Cuire à puissance maximale de 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter une boîte de haricots; écraser les haricots à la fourchette. Ajouter les autres ingrédients; bien mélanger.
3. Cuire à découvert à puissance maximale 10 minutes; remuer. Réduire à puissance moyenne et cuire 5 minutes. Remuer avant de servir. *Donne environ 2 pintes.*

Instructions de cuisson

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION

- Utilisez toujours la grille basse pour la cuisson par convection. Enlevez toutes les grilles du four pour la cuisson par micro-ondes
- Préchauffez le four pour la cuisson par convection.
- Utilisez un moule à pizza rond en métal comme tôle à biscuits.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON	MÉTHODE
PAINS <u>AVEC LEVURE</u>	Moule : Moule à pain en verre ou en métal Température : 350 °F Durée : 40 à 50 min.	Protégez le dessus du pain avec du papier d'aluminium s'il brunit trop pendant la cuisson. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de trancher.
<u>ÉCLAIR</u>	Moule : Moule à pain en verre ou en métal Température : 350 °F Durée : 45 à 55 min	Laissez refroidir sur une grille pendant 15 minutes avant de démouler.
BISCUITS	Moule : moule rond de 9 po ou moule à pizza en métal Température : 375 °F Durée : <i>11 à 15 min</i>	Graissez le moule. Retirez du moule immédiatement après la cuisson.
GÂTEAU <u>DES ANGES</u>	Moule : à cheminée Température : 350 °F Durée : 40 à 45 min	Ne graissez pas le moule. Laissez refroidir pendant 1 1/2 heure (placez le moule sur une bouteille à col étroit) avant de démouler.
<u>BUNDT</u>	Moule : Bundt de 12 tasses Température : 350 °F Durée : 40 à 45 min	Graissez le moule. Démoulez après avoir laissé reposer de 10 à 15 minutes.
<u>À ÉTAGES</u>	Moule : rond ou carré de 8 ou 9 po Température : 350 °F Durée : 32 à 37 min	Graissez le moule. Le gâteau est cuit quand vous y insérez un cure-dent et qu'il en ressort propre.
BISCUITS <u>À LA CUILLER</u>	Moule : Moule à pizza rond Température : 350 °F Durée : 10 à 12 min	Déposez sur le moule non graissé. Retirez-les du four quand le centre des biscuits est encore mou. Laissez reposer pendant 1 minute avant d'enlever les biscuits.
<u>BARRE</u>	Moule : Moule rond ou carré de 8 ou 9 po Température : 350 °F Durée : 25 à 30 min	Graissez le moule. Retirez du four quand vous insérez un cure-dent entre le bord et le centre et qu'il en ressort propre.
PETITS GÂTEAUX/ MUFFINS	Moule : moule à muffins Température : 350 °F Durée : 10 à 12 min	Graissez les godets ou utilisez des moules en papier. La cuisson est complète quand vous insérez un cure-dent et qu'il en ressort propre.
TARTES	Moule : Moule à tarte en métal ou en verre. Température : 350 °F Durée : 45 à 55 min	Retirez du four quand la garniture est cuite et que la pâte est dorée.
ROULEAUX	Moule : Moule rond de 8 ou 9 po ou moule à pizza de 12 po. Température : 375 °F Durée : 15 à 19 min.	Retirez du moule immédiatement.

Instructions de cuisson

GUIDE DE GRILLAGE

- Utilisez toujours la grille haute après l'avoir vaporisée d'huile végétale. Déposez le support sur le plateau tournant en verre. Placez les aliments directement sur la grille.
- Vous pouvez badigeonner les aliments avec du beurre ou de la marinade si vous le désirez.
- Vous pouvez placer une assiette à tarte de 8 po ou 9 po directement sous le plateau tournant pour recueillir les gouttes.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON	MÉTHODE
BOEUF Steaks Hamburgers	<u>Durée de grillage :</u> 15 à 17 min - Saignant 19 à 21 min - À point 22 à 24 min - Bien cuit <u>Durée de grillage :</u> 14 à 16 min - Saignant 18 à 20 min - À point 21 à 23 min - Bien cuit	Déposez le steak directement sur la grille haute. Tournez-le à la mi-cuisson.
PORC Côtelettes Steak de jambon	<u>Durée de grillage :</u> 21 à 23 min - Bien cuit <u>Durée de grillage :</u> 17 à 19 min - Bien cuit	
VOLAILLE Morceaux de poulet	<u>Durée de grillage :</u> 35 à 40 min - Bien cuit	Déposez les morceaux de poulet directement sur la grille haute. Les morceaux de poulet plus épais tels que la poitrine non désossée peuvent prendre plus de temps à cuire que les petits morceaux. Tournez le poulet à la mi-cuisson.
POISSON Darnes, filets épais Filets minces (moins de 1/2 po)	<u>Durée de grillage :</u> 11 à 13 min <u>Durée de grillage :</u> 5 à 6 min	Déposez le poisson directement sur la grille haute. Faites griller jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons. Retournez à la mi-cuisson. Déposez le poisson directement sur la grille haute. Faites griller jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons. Retournez à la mi-cuisson.
HORS-D'OEUVRE Canapés	<u>Durée de grillage :</u> 6 à 8 min	Déposez les hors-d'oeuvre sur une tôle ronde que vous placez directement sur le support. Faites brunir.

Instructions de cuisson

GUIDE DE CUISSON COMBINÉE

- Pour faire rôtir la viande et la volaille, déposez la viande directement sur la grille basse que vous placez sur le plateau tournant en verre et avez vaporisée avec de l'huile végétale.
- Pour la cuisson combinée, multipliez le poids de la viande par le nombre de minutes par livre (voir ci-dessous). À la mi-cuisson, retournez la viande, enlevez le jus de cuisson, remettez la viande au four et appuyez sur Start.
- Les températures ci-dessous sont celles après la cuisson. La viande continue de cuire après que vous l'avez enlevée du four et les températures continueront d'augmenter.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON	MÉTHODE
BOEUF Rôtis	<u>Durée de rôtissage :</u> 13 à 15 min/lb à 115 °F - Saignant 15 à 17 min/lb à 125 °F - À point 17 à 19 min/lb à 145 à 150 °F - Bien cuit	Déposez les aliments directement sur la grille basse que vous avez vaporisée avec de l'huile végétale.
VOLAILE Poulet entier	<u>Durée de rôtissage :</u> 12 à 17 min/lb à 170 °F - viande blanche 185 °F - viande brune	
PORC Rôti désossé	<u>Durée de rôtissage :</u> 23 à 26 min/lb à 160 °F	
Jambon fumé	<u>Durée de rôtissage :</u> 12 à 15 min/lb à 130 °F	
PLAT MIJOTÉ	<u>Durée de cuisson :</u> 35 à 40 min	Déposez le plat sur la grille basse. Utilisez la cuisson combinée à 350 °F jusqu'à ce que les aliments soient chauds.

Dépannage

Avant d'appeler un technicien, vérifiez si une des solutions ci-dessous peut résoudre le problème.

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

- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- Si la prise est commandée par un interrupteur mural, assurez-vous que ce dernier a été actionné.
- Débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau.
- Vérifiez le disjoncteur et remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur la prise de courant; s'il ne fonctionne pas, communiquez avec un technicien qualifié pour faire réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise de courant.

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

- Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- Vérifiez s'il n'y a pas de papier d'emballage ou un autre objet qui adhère au joint de la porte.
- Assurez-vous que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur **Cancel** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que la durée programmée ne soit écoulée.

- S'il y a eu une panne de courant, débranchez la fiche, attendez 10 secondes et branchez-la de nouveau. S'il y a eu une panne de courant, l'afficheur indique «SAMSUNG SO SIMPLE». Remettez l'horloge à l'heure et entrez de nouveau les instructions de cuisson.
- Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez tout fusible qui a grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four utilise son propre circuit de 20 ampères. Le fonctionnement d'un autre appareil sur le même circuit peut provoquer une chute de tension. Branchez le four sur son propre circuit.

Vous voyez des étincelles.

- Retirez tout ustensile de cuisson métallique, la vaisselle dont le bord est métallique ou les attaches métalliques. Si vous utilisez du papier d'aluminium, laissez au moins un pouce entre le papier et les parois du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas bien.

- Nettoyez le plateau tournant, l'anneau-guide et la sole du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau-guide sont bien en place.

L'utilisation du four à micro-ondes cause des parasites dans le téléviseur ou à la radio

- Ce sont des parasites semblables à ceux causés par d'autres petits accessoires électroménagers tels que les sècheurs à cheveux. Éloignez le four des appareils tels que le téléviseur ou la radio.

Entretien et nettoyage

Suivez ces instructions pour l'entretien et le nettoyage du four.

- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments et les liquides peuvent adhérer aux parois du four et réduire son efficacité.
- Essuyez immédiatement les dégâts. Utilisez un chiffon humide et un savon doux. N'utilisez pas de détergent puissant ou abrasif.
- Pour détacher les particules de nourriture et les liquides, faites chauffer deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour donner une odeur de fraîcheur au four) dans une tasse à mesurer de quatre tasses à haute puissance pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four de 1 à 2 minutes.
- Retirez le plateau de verre du four pour nettoyer le four ou le plateau. Pour éviter de briser le plateau, ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez avec soin le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four avec du savon et un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces internes du four, évitez que de l'eau ne pénètre dans les ouvertures.
- Nettoyez le hublot de la porte avec un savon doux et de l'eau. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter de rayer le verre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four, essuyez-la avec un chiffon doux. De la vapeur peut s'accumuler si vous faites fonctionner le four par temps humide et cela ne signifie pas qu'il y a une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir placé d'aliments à l'intérieur, car cela pourrait endommager le magnétron ou le plateau de verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau dans le four entre les utilisations pour éviter les dommages si quelqu'un met accidentellement le four en marche.

Si vous êtes dans l'impossibilité de résoudre un problème, veuillez appeler notre ligne d'assistance téléphonique :
1 800 SAMSUNG
(1 800 726-7864)

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle	MC1360WA / MC1360BA / MC1360SA
Cavité du four	1,3 pi ³
Commandes	10 niveaux de puissance, avec décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Puissance de sortie	950 W (micro-ondes)
Consommation d'énergie	1 450 W (micro-ondes)/1500 W (convection)
Dimensions extérieures	21 ^{29/32} po (larg.) X 12 ^{23/32} po (haut.) X 21 ^{19/32} po (prof.)
Dimensions de la cavité du four	14 ^{1/2} po (larg.) X 9 ^{3/16} po (haut.) X 15 ^{13/32} po (prof.)
Poids net/brut	57,3/61,7 lb

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-dessus 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.SAMSONGCANADA.COM

Aide-mémoire

Fonctions	Commande
Réglage de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur CLOCK.2. Entrez l'heure en appuyant sur les touches numériques.3. Appuyez de nouveau sur CLOCK.
Cuisson en une étape	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches numériques.2. La cuisson se fera à haute puissance si vous n'avez pas choisi un autre niveau de puissance.3. Appuyez sur START.
Cuisson One Minute+ (Une Minute+)	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez une fois sur cette touche pour chaque minute de cuisson.2. La durée sera affichée et le four se mettra en marche.
Touches de cuisson instantanée	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche qui correspond à l'aliment que vous désirez faire cuire (par exemple, du POPCORN).2. Appuyez encore sur cette touche pour choisir la portion.
Auto Defrost (Décongélation automatique)	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur AUTO DEFROST.2. Entrez le poids de l'aliment en appuyant à plusieurs reprises sur AUTO DEFROST ou en appuyant sur les touches numériques.3. Quand le message TURN FOOD OVER est affiché, appuyez sur PAUSE/CANCEL et retournez l'aliment. Appuyez sur START pour poursuivre le cycle de décongélation.
Auto Reheat (Réchauffage automatique)	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez plusieurs fois sur AUTO REHEAT pour choisir le type d'aliment à réchauffer.2. Pour augmenter le nombre de portions, appuyez sur la touche numérique correspondante.3. Appuyez sur START pour commencer le cycle de réchauffage.
Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches numériques.2. Pour choisir un niveau de puissance autre que la PUISSANCE ÉLEVÉE, appuyez sur POWER LEVEL et appuyez sur une touche numérique.3. Appuyez sur START pour commencer la cuisson.



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

June 2001

Imprimé en Corée

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>