



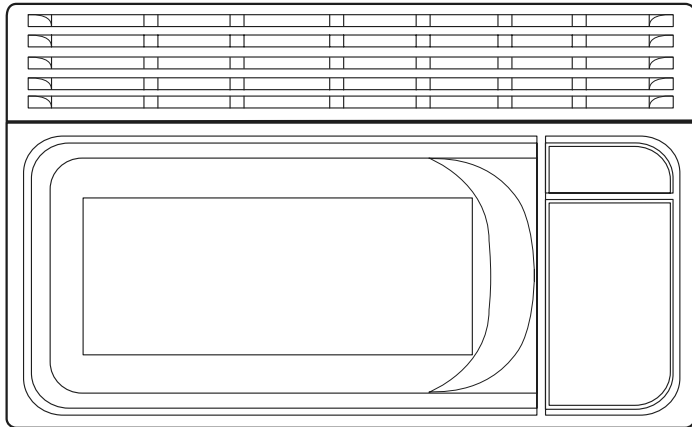
Microwave Oven

Owner's Manual

MR6698WB

MR6699GB

MR6699SB



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 try to preheat oven or operate while empty.
- 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 heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 42 inches. It may be installed over both gas and electric cooking equipment.

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 electric current. This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

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.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.



WARNING

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

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see page 14). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your New Microwave Oven 6

Checking Parts6
 Setting Up Your Microwave Oven6
 Optional Kit6
 Control Panel Buttons7

Operation8

Turning on the Power and Selecting a Display Language8
 Setting the Clock8
 Using the Pause/Cancel Button8
 Using the Instant Cook Buttons9
 Using the One Minute +10
 Reheating Automatically10
 Defrosting Automatically11
 Setting and using the Custom Cook Button11
 Adjusting the Volume12
 Using the Help System12
 Setting Cooking Times & Power Levels . . 12
 One-stage Cooking12
 Multi-stage Cooking13
 Using the More/Less Button13
 Using the Kitchen Timer14
 Setting the Child Protection Lock14
 Demonstration Mode14
 Using the Vent Fan14

Using the Cooktop light14

Cooking Instructions15

Cooking Utensils15
 Testing Utensils15
 Cooking Techniques16
 General Tips16
 Cooking Guides17 -18
 Auto Defrosting Guide19
 Recipes20 - 21

Appendix22

Troubleshooting Guide22
 Care and Cleaning22
 How to clean the outside23
 Light bulb Replacement23
 Exhaust Feature24
 Charcoal Filter24
 Warranty Information25
 Specifications25

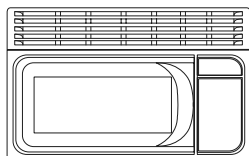
Manual Block WarrantyInside Back Cover

Quick GuideBack 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



instruction installation



glass tray



hardware-kit



instruction manual



filter-grease



top template



wall mount-template



roller guide ring



charcoal filter



registration card

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 _____

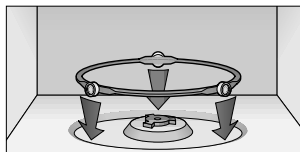
Dealer _____

Setting Up Your Microwave Oven

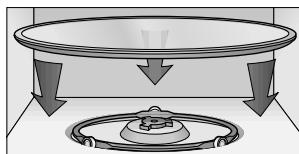
- 1 Plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

SAMSUNG SO SIMPLE

- 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.



Optional Kit

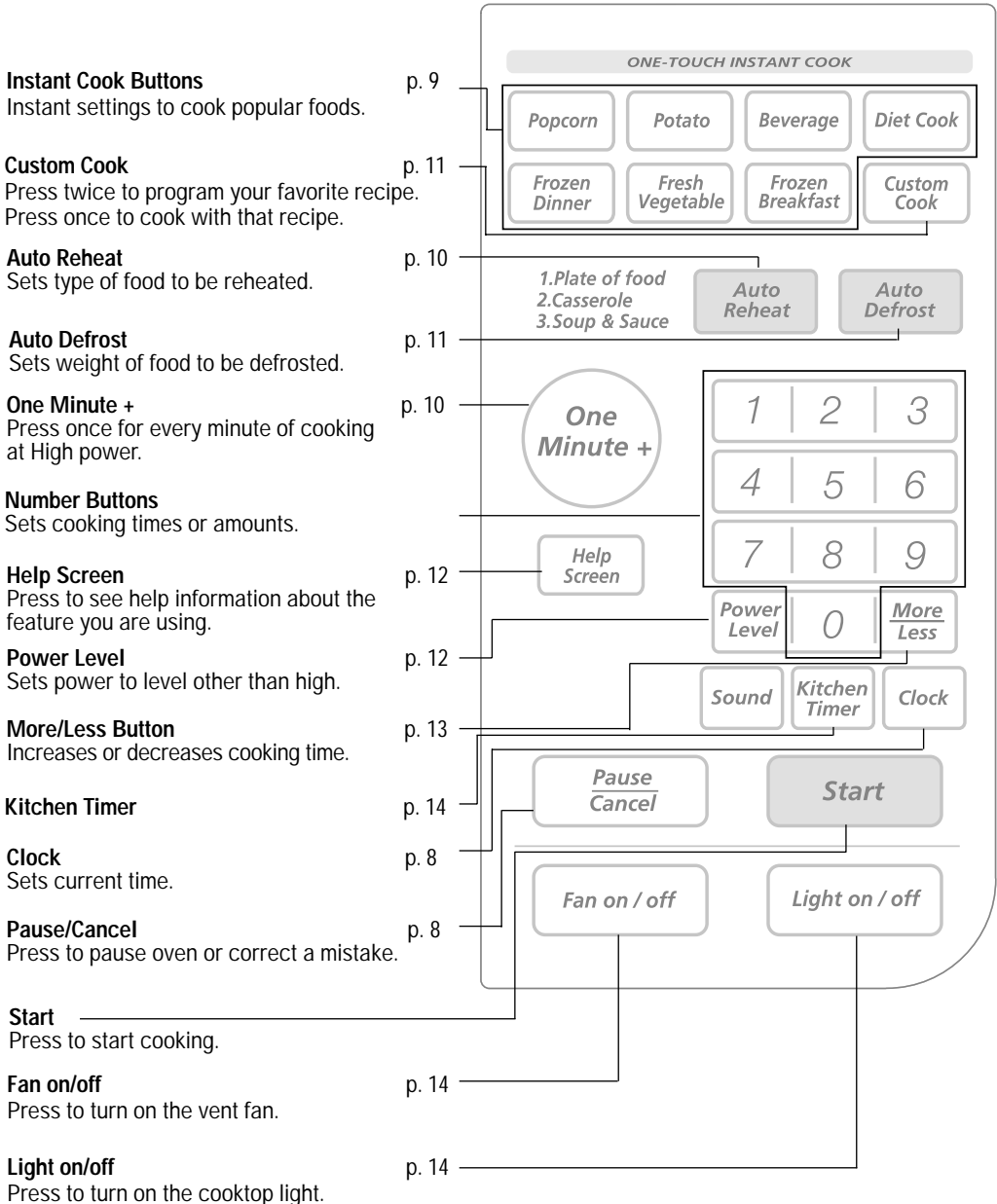
Filter Kits

SMR-24—Recirculating charcoal Filter Kit

Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

YOUR NEW MICROWAVE OVEN

Control Panel Buttons



Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows "SAMSUNG SO SIMPLE." At this point, you can select a language and weight system for the display. You can choose from English, French, Spanish and Portuguese and between pounds (LBS) or kilograms (KG). To do so,

- 1 Press **START** immediately after plugging in your Microwave. The display shows "ENGLISH/LBS". If the display does not show "ENGLISH/LBS", you will need to unplug the Microwave and then plug it in again to change the language.



- 2 Press **START** repeatedly to select the language and weight system you wish to use:

- ENGLISH/LBS,
- ENGLISH/KG,
- FRENCH/KG,
- SPANISH/LBS, or SPANISH/KG
- PORTUGUESE/KG.

If you continue to press **START**, the settings will cycle in the order shown here.



When you have selected the language and weight system you want to use, press the **PAUSE/CANCEL** button to end this procedure, or press **CLOCK** to set the clock.

Setting the Clock

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

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

- 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.*

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 correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

OPERATION

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.
Fresh Vegetable	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	<ul style="list-style-type: none"> • Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Frozen Dinner	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
Frozen Breakfast	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.
Beverage	0.5 cup 1 cup 2 cups	<ul style="list-style-type: none"> • Use a microwave-safe mug of room temperature coffee, tea, instant soup, etc. • Stir before serving

Using the One Minute+

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.*

Reheating Automatically

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



Casserole



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 (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).* The display shows the number of servings you have selected:



- 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 vegetables (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.

Defrosting Automatically

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 (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2Kg if you are using metric measurement).

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 THE FOOD OVER."



TURN THE FOOD OVER
MICRO

- 3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
- 4 Press the **Start** button to resume defrosting.

• See page 19 for the *Auto Defrosting Guide*

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. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows "ENTER COOKING TIME AND POWER."



ENTER COOKING TIME
AND POWER

- 2 Use the **Number** buttons to enter the amount of 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	2 = low
3 = defrost	4 = medium low
5 = medium	6 = simmer
7 = medium high	8 = reheat
9 = sauté	0 = high
- 4 Press the **Custom Cook** button again. The display will read "CUSTOM RECIPE SAVED."

Using the Custom Cook button

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

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

Adjusting the Volume

The **Sound** button on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave's chime sound. The sound is initially set to its highest setting. To change the volume:

- 1 Press the **Sound** button. The display shows
"0-OFF 1-LOW 2-MED 3-HIGH"

- 2 Press "0" to turn the volume off, "1" for low volume, "2" for medium volume, or "3" for high volume.
The display will show the volume you have chosen, then shows "PRESS START"

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

Using the Help system

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

- 1 When you need feature information and helpful hints, press the **Help Screen** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 4 languages (English, French, Spanish and Portuguese). The "HELP" indicator appears in the display while you are using this feature.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length 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 to set the power to any other level, you must set it using 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 too.
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"

- 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.

Setting Cooking Times, continued

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

Multi-stage Cooking

- 1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on 12 page. The display shows “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.”

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

*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 the power level you have set and then “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.”

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 4 Press **Start** to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking. When finished, press **Start**.

Using the More/Less Button

The **More/Less** button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with **Auto Reheat** and the **Instant Cook** buttons. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

- 1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More/Less** button once. The word “MORE” will appear in the display.

MORE

- 2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **More/Less** button twice. The word “LESS” will appear in the display.

LESS

- 3 To return to the NORMAL time set for an automatic cooking procedure: Press the **More/Less** button until the word “NORMAL” appears in the display.

NORMAL

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 "0" button. The display shows "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK."



- 2 Press the "2" button. The display shows "PRESS START."



- 3 Press the **Start** button. The display shows "LOCK" then 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.

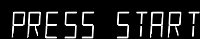
Demonstration Mode

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

- 1 Press the "0" button. The display shows "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK."



- 2 Press the "1" button. The display shows "PRESS START."



- 3 Press the **Start** button. The display shows "DEMO MODE ON" then "DEMO".



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

Using the Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking on your regular oven. Press "**Fan on/off**" once for high fan speed, twice to turn the fan off.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Using the Cooktop Light

Press "**Light on/off**" to turn the cooktop light on or off.

COOKING INSTRUCTIONS

Cooking Utensils

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

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.

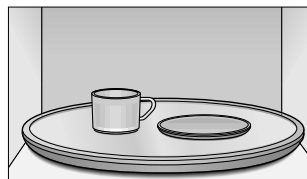
Not Recommended

- **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 Techniques

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

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> 7-10 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done <i>Power Level:</i> High(10) for first 5 min., then Medium(5).	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> 10-14 min. / lb. for 160° F Well Done <i>Power Level:</i> High(10) for first 5 min., then Medium(5).	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: 11/2-2 min. 4 slices: 21/2- 31/2 min. 6 slices: 6-71/2 min. <i>Power Level:</i> High(10).	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> 6-9 min. / lb. 170° -180°F <i>Power Level:</i> Medium High(7).	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 2 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat <i>Power Level:</i> Medium High(7).	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.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 7-11 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 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 3-6 1/2min. / 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-cooked 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 after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips 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, stir or 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.

AUTO DEFROSTING GUIDE

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

Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	<i>2.5-6.0 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. Do not defrost until all ice crystals have thawed.

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.

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 50 to 60 minutes 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.

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 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 60 to 90 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. .

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 (10-12 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2 1/2-4 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 (2-3 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.

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
 2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 3 to 5 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. .

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.

How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

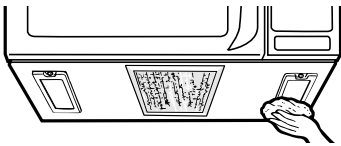
Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

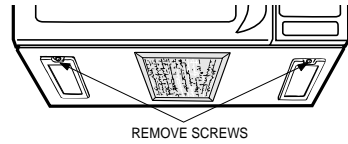


Light Bulb Replacement

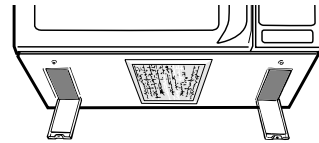
Cooktop Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb.

1. To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the screw at the front of the light cover and lower the cover.



3. Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Put in new bulb.
4. Replace the light cover and screw. Connect electrical power to the oven.



Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb.

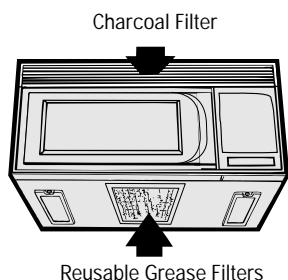
1. To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the top grille by taking out the 2 screws that hold it in place.
3. Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing. Remove the housing and bulb.
4. Insert new bulb. Replace the light housing and screw.
5. Replace the top grille and 2 screws, Connect electrical power to the oven.

Exhaust Feature

The Vent Fan

The exhaust fan has 1 metal reusable grease filter.

A charcoal filter can be used for removing smoke and odors incase fo recirculating air back into the room.



Reusable Grease Filters

The metal filter trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filters must ALWAYS be in place when the hood the vent fan is used. The grease filter should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filter

To remove, slide it to the left using the tab. Pull it down and out.

To clean the grease filter, soak it and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

To replace, slide the filter in the frame slot on the left of the opening. Pull up and to the right to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.

Order part No. DE74-00020A from your appliance dealer.

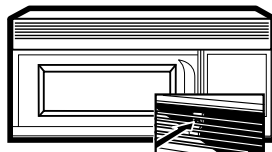
If the oven is istalled on the wall(or cabinet) not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that hepls remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on hood usage).

Removing Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug. Remove the top grille by removing the 2 screws that hold it in place.

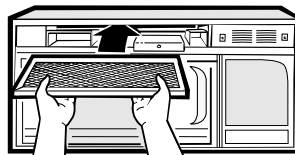
Slide the filter towards the filter towards the front of the oven and remove it.



Remove 2 grille screws to remove the grille.

Installing Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.



Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 2 screws.

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

Warranty Information

Limited Warranty for Original Purchaser

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

Labor: One year (in Home)

Parts: One year

Magnetron: Eight years

SEA 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, SEA will repair or replace the product at its option.

All warranty repairs or part replacements must be performed by a SEA Authorized Service Center. (To find the nearest SEA 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 SEA

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 United States and Puerto Rico. Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Specifications

Model Number	MR6698WB / MR6699GB / MR6699SB
Oven Cavity	1.2cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1500 Watts
Power Output	900 Watts
Oven Cavity Dimensions	14 ³ / ₄ " (W)X9 ¹ / ₁₆ " (H)X15 ⁷ / ₁₆ " (D)
Outside Dimensions	23 ⁵ / ₈ " (W)X15 ¹⁵ / ₃₂ " (16 ¹¹ / ₁₆ " (H)X16 ²⁷ / ₃₂ " (D)
Shipping Dimensions	26 ⁵ / ₁₆ " (W)X21 ¹ / ₁₆ " (H)X19 ³ / ₃₂ " (D)
Net/Gross Weight	54.0/58.4 lbs

SAMSUNG ELECTRONICS

NORTH AMERICAN LIMITED WARRANTY STATEMENT

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, please call toll-free:

In the United States: 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)
In Canada: 1-800-SAMSUNG

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 AMERICA, INC.
HEADQUARTERS
105 CHALLENGER ROAD
RIDGEFIELD PARK, NEW JERSEY 07660-0511

Samsung Electronics Co., Ltd.
June, 2002
Printed in Korea



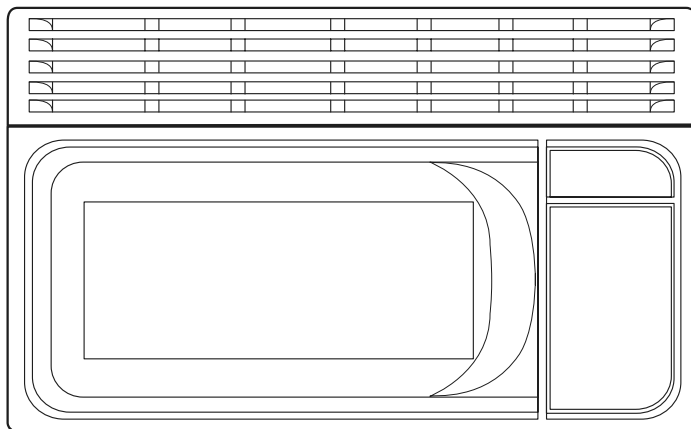
Four à micro-ondes

Guide de l'utilisateur

MR6698WB

MR6699GB

MR6699SB



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT

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

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Veuillez lire et respecter les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES" à l'intérieur de la page de couverture de ce manuel.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Vous ne devez le raccorder qu'à une prise bien mise à la terre. Consultez "DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE" à la page 4.
- Installez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Des produits tels que les oeufs entiers et les contenants scellés peuvent exploser s'ils sont chauffés dans le four.

Conservez ces directives

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, suite

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme avec tout appareil électrique, il est important de surveiller de très près lorsque des enfants utilisent cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas convenablement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Communiquez avec le Centre de service agréé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer les ouvertures de l'appareil.
- Ne placez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, etc.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules des aliments ou les huiles éclaboussées sur les surfaces intérieures du four peuvent endommager le fini et réduire l'efficacité du four.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon éloigné de toute surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre à partir du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four, n'utilisez que de savons ou de détergents doux, non abrasifs, à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez l'appareil si vous avez placé du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlevez les attaches à torsion métalliques des sacs en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, arrêtez lefour et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
 - d. N'utilisez pas la cavité aux fins d'entreposage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'essayez pas de préchauffer le four ou de le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Ne cuisez pas sans le plateau en verre bien installé sur le sol sinon les aliments ne cuiront pas bien.
- Ne décongelez pas les breuvages congelés dans des bouteilles à goulot étroit, les contenants risquent de briser.
- Les assiettes et les contenants peuvent devenir très chauds. Manipulez avec soin.
- Enlevez les couvercles avec soin en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Évitez de chauffer la nourriture pour bébés dans des pots en verre, même sans leurs couvercles, tout particulièrement les mélanges de viande et d'oeufs. Après avoir réchauffé la nourriture pour bébés dans une assiette ou un bol pour four à micro-ondes, mélangez bien les aliments et vérifiez la température en goûtant avant de servir au bébé.
- Ne mettez pas en marche aucun autre appareil de cuisson au-dessous du four.
- Ne montez pas le four au-dessous d'un évier.
- N'entreposez pas d'articles sur le four pendant on fonctionnement.
- Ce four à micro-ondes est conçu pour un espace de moins de 42". Il peut être installé au-dessus des équipements de cuisine électriques ou à gaz.

Conservez ces directives

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas où un court-circuit se produirait, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un fil d'échappement pour le courant électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Cette fiche doit être branchée sur une prise qui a été bien installée et mise à la terre.



AVERTISSEMENT:

L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien qualifié ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien toutes les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la bonne mise à la terre de cet appareil.

N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise murale près de l'appareil par un électricien qualifié ou un réparateur qualifié.



AVERTISSEMENT:

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

LE VENTILATEUR

Cet ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions. (voir page 14) Attention aux risques d'incendies lors de la cuisson d'aliments lorsque le ventilateur est en fonctionnement.

- Nettoyez souvent la partie inférieure du micro-onde. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le micro-onde ou le ventilateur.
- Dans le cas où la graisse s'enflammerait sous le micro-ondes, enveloppez la surface brûlante avec un couvercle, un plat à gâteau ou un plateau plat.
- Il faut faire attention lors du nettoyage des filtres du ventilateur. Les substances corrosives de détergent, comme certaines lessives pour micro-ondes, peuvent être nuisibles aux filtres.
- Quand il y a de la fumée, allumez le ventilateur.
- Ne laissez jamais le dessous du micro-ondes à température trop élevée. Quand le ventilateur est allumé, si la nourriture déborde du plat, elle peut prendre feu. Pour diminuer le plus possible l'usage du ventilateur, utilisez des plats suffisamment grands et évitez de chauffer considérablement la partie de surface sauf si nécessaire.

Conservez ces directives

Votre nouveau four à micro-ondes .. 6

Vérification des pièces 6
 Installation de votre four à micro-ondes .. 6
 Touches du panneau de commande 7

Fonctionnement 8

Branchement et sélection d'une langue
 d'affichage 8
 Réglage de l'horloge 8
 Utilisation de la touche Pause/Cancel ... 8
 Utilisation des touches de cuisson
 instantanée 9
 Utilisation de la touche One Minute+ ... 10
 Réchauffage automatique 10
 Décongélation automatique 11
 Activation et utilisation de la touche
 Custom Cook 11
 Réglage du niveau sonore 12
 Utilisation du système d'affichage d'aide ... 12
 Réglage de la durée de cuisson et
 du niveau de puissance 12
 Cuisson à un stade 12
 Cuisson à plusieurs stades 13
 Utilisation de la touch More/Less 13
 Utilisation de la minuterie 14
 Activation du verrouillage de sécurité .. 14
 Mode de démonstration 14
 Utilisation du ventilateur 14
 Utilisation de la lampe Cooktop Light ... 14

Directives de cuisson 15

Ustensiles de cuisson 15
 Test de résistance aux micro-ondes 15
 Technique de cuisson 16
 Conseils généraux 16
 Guides de cuisson 17 -18
 Guide de décongélation automatique ... 19
 Recettes 20 - 21

Annexe 22

Dépannage 22
 Entretien et nettoyage 22
 Comment nettoyer l'extérieur 23
 Changement des ampoules 23
 Exhaust Feature 24
 Filtre à charbon 24
 Garantie limitée de l'acheteur initial ... 25
 Spécifications 25

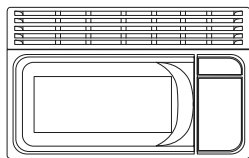
Garantie Limitée pour L'amérique du Nord ... À l'intérieur de la dernière page

Guide à consultation rapide

.....Plat verso

Vérification des pièces

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



Four à micro-ondes



Instructions d'installation



Plateau en verre



Le kit de montage



Guide de l'utilisateur



Le filtre à graisse



La plaque supérieure



La plaque de soutien (de paroi)



Guide rouleau



Le filtre à charbon



Fiche d'inscription

Merci d'avoir choisi un produit Samsung

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

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Concessionnaire _____

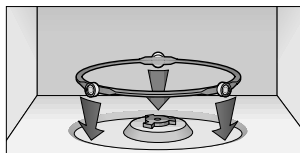
Installation de votre four à micro-ondes

- 1 Branchez le cordon à une prise murale mise à la terre. Une fois branché, l'afficheur montrera le message:

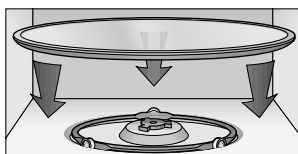
SAMSUNG SO SIMPLE

HELP

- 2 Ouvrez la porte en tiant la poignée à droite de la porte.
- 3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humecté.
- 4 Placez le guide rouleau dans le cercle au centre du four.



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



LE KIT D'OPTION

LE KIT DE FILTRE

Le kit de filtre à charbon du SMR-24

On utilise ce kit de filtre lorsque la ventilation ne peut être dirigée vers l'extérieur.

Touches du panneau de commande

Instant Cook Buttons (Touches de cuisson instantanée)

Touches préprogrammées pour la cuisson rapide d'aliments populaires.

Custom Cook (Recette habituelle)

Appuyez deux fois sur la touche "Custom Cook" pour programmer votre recette préférée et une fois pour cuisiner avec cette recette.

Auto Reheat (Réchauffage automatique)

Précisez le type des aliments pour les réchauffer.

Auto Defrost (Décongélation automatique)

Permet de régler le poids de l'aliment à cuire.

One Minute+ (Une minute+)

Appuyez sur cette touche pour régler une durée de cuisson par intervalles d'une minute au niveau de puissance maximal.

Touches numériques

Permettent de régler une durée de cuisson ou le nombre de portions.

Help Screen (Affichage d'aide)

Appuyez sur cette touche pour afficher des instructions pour le fonctionnement pas à pas.

Power Level (Niveau de puissance)

Permet de choisir un niveau de puissance outre le niveau de puissance maximal.

More/Less Button (Touche Plus/Moins)

Permet d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson.

Kitchen Timer (Minuterie)

Clock (Horloge)

Permet de régler l'heure actuelle.

Pause/Cancel (Pause/Annulation)

Appuyez sur cette touche pour arrêter le four temporairement ou pour corriger une erreur.

Start (Mise en marche)

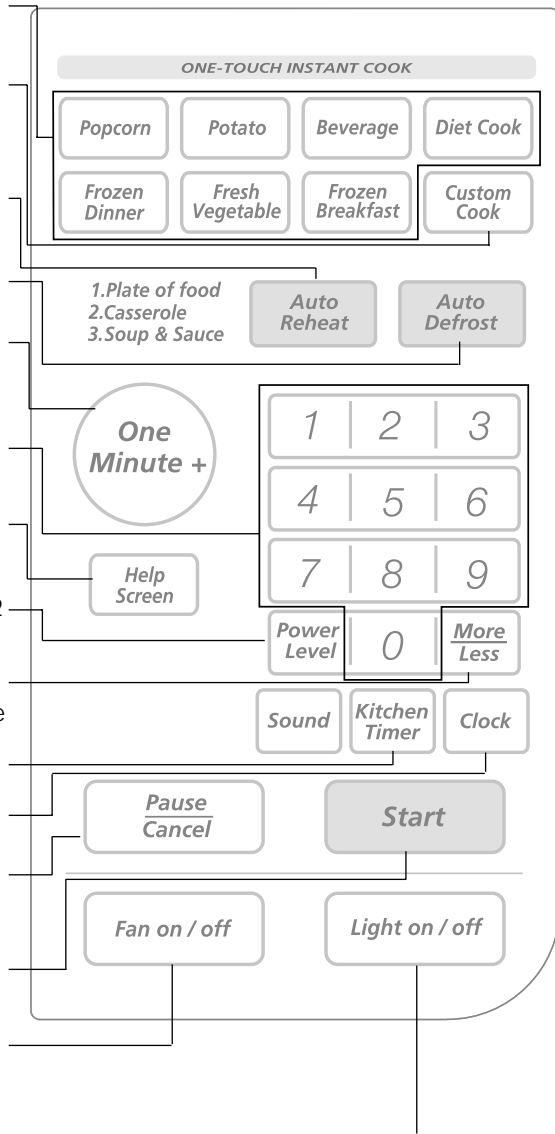
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le four.

Fan on/off (Ventilateur on/off)

Appuyez sur la touche "Fan on/off" pour faire marcher le ventilateur.

Light on/off (Lampe on/off)

Appuyez sur la touche "Light on/off" pour allumer "Cooktop Light".



Branchement et sélection d'une langue d'affichage

La première fois que vous branchez le cordon d'alimentation à la prise murale ou après une panne de courant, l'afficheur montre le message "Samsung So Simple". À ce point, vous pouvez choisir la langue d'affichage et les unités de mesure. Vos choix de langue sont: anglais, français et espagnol. Les deux unités de mesure sont: livres (lb) et kilogrammes (Kg). Pour faire votre sélection:

- 1 Appuyez sur la touche **Start** après avoir branché le cordon d'alimentation. L'afficheur montre "English/LBS". Si l'afficheur n'affiche pas "English/LBS", débranchez le cordon et branchez-le de nouveau.

- 2 Appuyez sur la touche **Start** à maintes reprises jusqu'à ce qu'une option désirée apparaisse à l'afficheur:
 - ENGLISH/LBS
 - ENGLISH/KG
 - FRENCH/KG
 - SPANISH/LBS ou SPANISH/KG
 - PORTUGUESE/KG

En appuyant sur la touche **Start**, vous pouvez parcourir les options disponibles dans l'ordre montré ci-dessus.

Quand vous avez sélectionné la langue et les unités de mesure, appuyez sur la touche **PAUSE/CANCEL** pour quitter ou appuyez sur la touche **CLOCK** pour régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

- 1 Appuyez sur la touche **CLOCK**. L'afficheur montrera:

- 2 Utilisez les touches numériques pour définir l'heure actuelle. Il faut appuyer sur au moins trois touches numériques pour régler l'horloge. Si l'heure actuelle est 5h00, alors appuyez sur 5,0,0.

- 3 Appuyez de nouveau sur la touche **Clock**. Les deux points apparaîtront pour indiquer que l'horloge est réglée.

Si une panne de courant survient, il faut régler l'horloge de nouveau.

*Vous pouvez toujours vérifier quelle heure est-il pendant la cuisson si vous appuyez sur la touche **Clock**.*

Utilisation de la touche Pause/Cancel

La touche **Pause/Cancel** vous permet d'annuler les commandes que vous venez d'exécuter. Cette touche vous permet aussi d'arrêter la cuisson afin d'examiner les aliments.

- Pour arrêter la cuisson temporairement, appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel**. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur **Start**.
- Pour arrêter la cuisson, annuler les commandes et revenir à l'affichage de l'horloge, appuyez deux fois sur la touche **Pause/Cancel**.
- Pour corriger une erreur, appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel** et ensuite exécuter de nouveau la commande.

Utilisation des touches de cuisson instantanée

- 1** Appuyez sur la touche de cuisson instantanée qui correspond à l'aliment que vous souhaitez cuire. (maïs à éclater par exemple). L'afficheur vous montre la première portion disponible.

REGULAR 3.5 OZ

- 2** Appuyez sur la touche à maintes reprises jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche à l'afficheur. L'afficheur vous montrera toutes les options disponibles. Une fois que vous avez choisi l'option convenable, le four commence la cuisson automatiquement..

LIGHT REGULAR 3.0-3.5 OZ

SNACK 1.75 OZ

LIGHT SNACK 1.5-1.75 OZ

*Si vous ne désirez pas voir toutes les options disponibles, appuyez sur la touche **Start** une fois que votre choix s'affiche.*

Tableau de cuisson instantanée

Aliment	Poids	Directive
Maïs à éclater (Popcorn)	3.5 oz 3.0-3.5 oz 1.75 oz 1.5-1.75 oz	<ul style="list-style-type: none"> Cuisez un seul sac à la fois. Soyez prudent quand vous sortez et ouvrez le sac.
Pomme de terre (Potato)	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	<ul style="list-style-type: none"> Percez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Disposez-les sur le plateau comme des bâtons d'une roue. Retirez-les du four, emballez-les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes
Légumes frais (Fresh Vegetable)	1 verre 2 verres 3 verres 4 verres	<ul style="list-style-type: none"> Disposez les légumes dans un plat et ajoutez de l'eau (2-4 cuil. à soupe). Recouvrez le plat et remuez avant de les faire reposer
Repas congelé (Frozen Dinner)	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"> Sortez le repas de la boîte et suivez les directives sur la boîte. Après la cuisson, laissez-le reposer pendant 1 à 3 minutes.
Repas diététique (Diet Cook) (Repas congelé hypocalorique)	7-10 oz 10-12 oz	
Petit déjeuner congelé (Frozen Breakfast)	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	<ul style="list-style-type: none"> Sortez le repas de la boîte et suivez les directives sur la boîte. Après la cuisson, laissez-le reposer pendant 1 à 3 minutes.
Boissons (Beverage)	0.5 verre 1 verre 2 verres	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une tasse résistante aux micro-ondes pour le café, le thé, la soupe instantanée etc. Remuez avant de vous servir

Utilisation de la touche One Minute+

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

- 1 Appuyez sur la touche **One Minute+** pour chaque minute de cuisson désirée. Par exemple, appuyez deux fois sur cette touche pour régler une durée de cuisson de deux minutes. La durée de cuisson s'affiche à l'afficheur et le four commence la cuisson automatiquement.

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

Réchauffage automatique

Pour le réchauffage d'un aliment, sélectionnez l'aliment désiré et le nombre de portions et ensuite le four commencera le réchauffage automatiquement .

- 1 Appuyez sur la touche **Auto Reheat** à maintes reprises pour sélectionner l'aliment désiré. La portion initiale est pour une personne.



Assiette de nourriture



Cocotte



Soupe/Sauce

Pour les cocottes et les soupes, vous pouvez choisir jusqu'à quatre portions. Cependant, vous ne pouvez pas cuire qu'un plat d'aliments à la fois.

L'afficheur montre l'option que vous avez choisie ensuite, appuyez sur la "**PRESS START**".

- 2 Servez-vous des touches numériques pour spécifier le nombre de portions. Par exemple, pour trois portions, appuyez sur la touche numérique "3". Rapportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les portions disponibles. L'afficheur montre le nombre de portions que vous avez choisi.



- 3 Appuyez sur la touche **Start**. L'afficheur affiche le message "**Reheat**".

Tableau de réchauffage automatique

Aliment	Poids	Directives
Assiette de nourriture	1 portion	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrez le plat avec une pellicule plastique ou du papier ciré. Repliez un coin. • Contenu: <ul style="list-style-type: none"> - 3-4 oz de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 oz avec l'os) - 1/2 tasse de pommes de terre, pâtes, riz etc. - 1/2 tasse de légumes (approx. 3-4 oz)
Cocotte	1 à 4 portions (8 oz/ portion)	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique plié à un coin.
Soupe/ Sauce	1 à 4 portions (8 oz/portion)	<ul style="list-style-type: none"> • Remuez une fois avant de servir.

Décongélation automatique

Pour la décongélation d'un aliment, spécifiez le poids et le four règle automatiquement la durée de décongélation, le niveau de puissance et le temps de repos.

- 1 Appuyez sur la touche **Auto Defrost**. L'afficheur montre "0,5 lb" (0,2kg si vous avez sélectionné les unités de mesure métriques.)

- 2 Pour spécifier le poids de votre aliment, appuyez à maintes reprises sur la touche **Auto Defrost**. Le poids augmentera par étapes de 0,5 lb jusqu'à 6 lb. (si vous avez choisi les unités de mesure métriques, le four augmente le poids par étapes de 0,2 kg.)

Vous pouvez aussi vous servir des touches numériques pour spécifier le poids de l'aliment.

Le four détermine la durée de décongélation et ensuite commence la décongélation de l'aliment. Deux fois pendant la décongélation le four émettra un bip sonore et affichera le message "TURN THE FOOD OVER".

- 3 Appuyez sur la touche **Pause/Cancel**, ouvrez la porte et tournez l'aliment.
- 4 Appuyez sur la touche **Start** pour reprendre la décongélation.

- **Consultez le guide de la décongélation automatique à la page 19.**

Activation et utilisation de la touche Custom Cook

La touche **Custom Cook** mémorise la durée de cuisson et le niveau de puissance pour des aliments spécifiques.

Programmation de la touche Custom Cook

- 1 Appuyez sur la touche **Custom Cook**. Appuyez deux fois sur la touche **Custom Cook** pour annuler la programmation précédente. L'afficheur montre "ENTER COOKING TIME AND POWER"

- 2 Utilisez les touches numériques pour programmer la durée de cuisson. L'afficheur va montrer la durée de cuisson programmée.
- 3 Appuyez sur la touche **Power Level** et utilisez les touches numériques pour programmer le niveau de puissance. L'afficheur va montrer le niveau de puissance programmé. Vous pouvez choisir le niveau de puissance de 0 à 9.

1 = chaud	2 = minimal
3 = décongélation	4 = moyen faible
5 = moyen	6 = mijotage
7 = moyen fort	8 = réchauffage
9 = sauté	0 = fort
- 4 Appuyez encore une fois sur la touche **Custom Cook**. L'afficheur va montrer "CUSTOM RECIPE SAVED"

Utilisation de la touche Custom Cook

Appuyez sur la touche **Custom Cook** après avoir enregistré une recette et ensuite appuyez sur la touche **Start**.

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance au cours de la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level**.

Réglage du niveau sonore

Le bouton de réglage du niveau sonore du four à micro-ondes vous permet de régler le volume de la sonnerie. La sonnerie est réglée en usine au niveau plus élevé. Si vous désirez abaisser le volume :

- 1 Appuyez sur la touche **Sound**. L'afficheur montre les options : 0-OFF, 1-LOW, 2-MED 3-HIGH.

- 2 Appuyez sur "0" pour assourdir le volume, "1" pour un volume bas, "2" pour un volume moyen et "3" pour un volume élevé. L'afficheur montre le volume choisi et ensuite affiche le message "Appuyez sur le bouton de mise en marche."

- 3 Appuyez sur **Start**. L'afficheur affiche de nouveau l'heure actuelle.

Utilisation du système d'affichage d'aide

Votre four à micro-ondes vous offre instructions utiles qui facilitent l'utilisation des fonctions.

- 1 Lorsque vous avez besoin d'informations sur une fonction ou des conseils utiles, appuyez sur la touche **Help Screen** et ensuite la touche qui correspond à la fonction pour laquelle vous souhaitez des renseignements. Les renseignements sont disponibles dans quatre langues (Anglais, Français, Espagnol et Portuguais). L'indicateur «HELP» s'affiche à l'afficheur pendant que vous utilisez cette fonction.

Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance

Votre four à micro-ondes vous permet de régler jusqu'à trois stades de cuisson différents chacun avec sa propre durée de cuisson et niveau de puissance. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de chauffage en offrant dix réglages de chaud (1) à maximal (0).

Cuisson à un stade

Pour une simple cuisson à un stade, vous aurez besoin de régler une durée de cuisson. Le niveau de puissance maximal est réglé automatiquement. Si vous désirez régler un niveau de puissance plus bas, il faut utiliser la touche **Power Level**.

- 1 Utilisez les touches numériques pour régler une durée de cuisson. Vous pouvez spécifier une durée de cuisson d'une seconde jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler une durée de cuisson de plus d'une minute, il faut spécifier les secondes aussi.

Par exemple pour régler une durée de cuisson de 20 minutes, appuyez sur 2,0,0,0.

- 2 Pour spécifier un niveau de puissance inférieur au niveau maximal, appuyez sur la touche **Power Level** et ensuite servez-vous des touches numériques pour spécifier un niveau de puissance.

Niveaux de puissance

1 = chaud	6 = mijotage
2 = minimal	7 = moyen-fort
3 = décongélation	8 = réchauffage
4 = moyen-faible	9 = sauté
5 = moyen	0 = fort

L'afficheur affiche le message qui vous indique "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".

- 3 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson. Si vous désirez changer le niveau de puissance, appuyez sur la touche **Pause/Cancel** avant d'appuyer sur la touche **Start** et ensuite programmer de nouveau toutes les instructions.

Réglage de la durée de cuisson, suite

Quelques aliments doivent être cuits à différentes températures. Pour réaliser ceci, votre four à micro-ondes vous permet de régler plusieurs stades de cuisson.

Cuisson à plusieurs stades

- 1 Suivez les étapes 1 et 2 dans la section "Cuisson à un stade" à la page 12. L'afficheur indique "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

*Lors de la programmation de plus d'un stade, il faut appuyer sur la touche **Power Level** avant de spécifier la durée de cuisson du deuxième stade.*

*Pour régler un niveau de puissance maximal pour un stade de cuisson, appuyez deux fois sur la touche **Power Level**.*

- 2 Servez-vous des touches numériques pour régler la durée de cuisson du deuxième stade.
- 3 Appuyez sur la touche **Power Level** et ensuite sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance du deuxième stade. L'afficheur affiche le niveau de puissance choisi et ensuite affiche "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 4 Appuyez sur la touche **Start** pour commencer la cuisson ou répétez l'étape 2 et 3 pour régler une durée de cuisson pour un troisième stade. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur la touche **Start**.

Utilisation de la touche More/Less

La touche **More/Less** vous permet de modifier la durée de cuisson que vous avez déjà programmée. Cette touche fonctionne uniquement avec les touches de cuisson instantanée et la touche de réchauffage automatique. Utilisez la touche **More/Less** uniquement pendant la cuisson ou le réchauffage.

- 1 Pour augmenter la durée de cuisson ou de réchauffage, appuyez une fois sur la touche **More/Less**. Le mot "Plus" sera affiché à l'afficheur.

MORE

- 2 Pour réduire la durée de cuisson ou de réchauffage, appuyez deux fois sur la touche **More/Less**. Le mot "Moins" sera affiché à l'afficheur.

LESS

- 3 Pour revenir à la durée de cuisson ou de réchauffage d'origine, appuyez sur la touche **More/Less** jusqu'à ce que le mot "Normal" s'affiche à l'afficheur.

NORMAL

Utilisation de la minuterie

- 1 Servez-vous des touches numériques pour spécifier un temps de fonctionnement.
- 2 Appuyez sur la touche **Kitchen Timer**.
- 3 La minuterie fait le compte à rebours et ensuite émet un bip sonore lorsque la période de temps réglée s'est écoulée.

Activation du verrouillage de sécurité

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande du four afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four dans votre absence.

- 1 Appuyez sur la touche "0". L'afficheur montre le message "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK".

- 2 Appuyez sur la touche numérique "2". Ensuite, l'afficheur vous indique "PRESS START".

- 3 Appuyez sur la touche **Start**. L'afficheur affiche le message "LOCK" et ensuite l'heure s'affiche à l'afficheur.

Par la suite, vous ne pouvez pas vous servir du four à moins que vous le déverrouilliez. Pour déverrouiller le four, suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Mode de démonstration

Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner votre four à micro-ondes sans qu'il chauffe en utilisant le mode de démonstration.

- 1 Appuyez sur la touche numérique "0". L'afficheur montre le message "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK".

- 2 Appuyez sur la touche numérique "1". L'afficheur vous indique "PRESS START".

- 3 Appuyez sur la touche **Start**. L'afficheur affiche le message "DEMO" Mode. " et ensuite "DEMO".

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez les étapes 1 à 3.

Utilisation du ventilateur

Le ventilateur enlève toutes les vapeurs de la surface de votre four à micro-ondes.

Appuyez une fois sur la touche "**Fan on/off**" pour faire marcher le ventilateur à haut débit, deux fois pour l'arrêter.

Le ventilateur automatique

Le ventilateur automatique protège le four à micro-ondes de la haute chaleur produite par le "Cooktop" qui se situe au-dessous. Si vous faites marcher le ventilateur vous ne pouvez pas l'arrêter. Le ventilateur va s'arrêter automatiquement quand les parties intérieures sont refroidies. Vous devez attendre plus de 30 minutes après que le "Cooktop" et le contrôleur de micro-ondes soient éteints.

Utilisation de la lampe Cooktop Light

Appuyez sur la touche "**Light on/off**" pour allumer ou éteindre la lampe Cooktop Light.

Ustensiles de cuisson

Usage recommandé

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

Usage limité

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

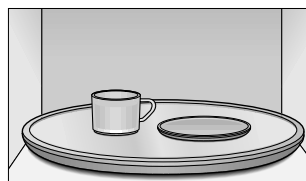
Non recommandé

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

Test de résistance aux micro-ondes

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

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



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

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

Techniques de cuisson

Mélanger

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

Disposition

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

Protéger

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

Turner

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

Temps de repos

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

Ajout d'humidité

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

Conseils généraux et précautions

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

DIRECTIVES DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Rôti de boeuf, sans os Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 7-10 min./lbs à 115°F - saignant 8-12 min./lbs à 120°F - médium 9-14 min./lbs à 145°F - bien cuit <i>Niveau de puissance :</i> maximale (10) pour les 5 premières minutes et ensuite le niveau moyen.	Déposez le rôti, le côté gras sur la grille de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Retournez lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire en retournant à la mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
Porc, sans os ou avec os Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 10-14 min./lbs à 160°F - bien cuit <i>Niveau de puissance :</i> maximale (10) pour les 5 premières minutes et ensuite le niveau moyen.	Déposez le rôti, le côté gras sur la grille de rôtissage. Sans serrer, couvrez d'une pellicule de plastique. Retournez lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire en retournant à la mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes.
Bacon 2-6 tranches	<i>Durée de cuisson :</i> 2 tranches : 1 1/2-2 min. 4 tranches : 2 1/2-3 1/2 min. 6 tranches : 6-7 1/2 min. <i>Niveau de puissance :</i> maximal (10)	Déposez le bacon sur une grille de rôtissage ou dans un plat tapissé de papier essuie-tout. Couvrez utilisant le papier essuie-tout. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Guide de cuisson de la volaille

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Poulet, entier Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 6-9 min./lbs de 170°F à 180°F <i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	Déposez le poulet sur une grille de rôtissage, la poitrine vers le bas. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent et jusqu'à ce que la viande entourant les os ne soit plus rosée. Laissez reposer de 5 à 10 min.
Poulet, pièces Jusqu'à 2 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 6-9 min./lbs 180°F -Viande foncée 170°F -Viande blanche <i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	Déposez les morceaux de poulet dans un plat en orientant les os vers le bas et les parties les plus épaisses vers le bord du plat. Couvrez avec du papier ciré. Retournez le poulet lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le jus qui coule soit transparent et jusqu'à ce que la viande entourant les os ne soit plus rosée. Laissez reposer de 5 à 10 min.

DIRECTIVES DE CUISSON

Guide de cuisson de fruits de mer

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Darnes Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 7-11 min./lbs <i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	Déposez les darnes sur la grille de rôtissage en plaçant les parties les plus épaisses vers le bord de la grille. Couvrez la grille avec du papier ciré. Retournez les darnes et redispalez-les lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'effrite facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 3-7 min./lbs <i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	Déposez les filets dans un plat de cuisson en couvrant les pièces plus minces avec celles plus épaisses. Couvrez-les avec du papier ciré. Tournez et redispalez les filets s'ils sont plus épais d'un centimètre lorsque la moitié de la cuisson s'est écoulée. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'effrite facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 min.
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 3-5 1/2 min./lbs <i>Niveau de puissance:</i> moyen-fort (7)	Étalez les crevettes dans un plat de cuisson. Couvrez le plat avec du papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des oeufs

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

Guide de cuisson des légumes

- Il faut laver les légumes avant de les cuire. D'habitude, vous ne devez pas ajouter d'eau. Si vous cuisez des légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes ou les haricots verts, ajoutez 1/4 tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchés, pois, haricots de lime) cuisent plus vite que les légumes plus grands.
- Les légumes en entier tels que les pommes de terre, les courges poviées ou les épis de maïs doivent être disposés sur le plateau comme des bâtons d'une rue. Pour obtenir une cuisson uniforme, tournez-les à la mi-cuisson.
- Disposez les légumes tels que les asperges et les points de brocoli sur le plateau en orientant les extrémités vers le bord et les points vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes en pièces, couvrez le plat toujours avec un couvercle ou avec une pellicule plastique retournée à un coin.
- Les légumes en entier avec une membrane non poreuse tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines etc. doivent être percés dans plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'écraient lorsqu'ils sont chauffés en entier.
- Pour une cuisson plus uniforme, mélanger ou redispalez les légumes en entier après la mi-cuisson.
- D'habitude, les aliments plus denses exigent un temps de repos plus long. Le temps de repos permet aux légumes et aux grands aliments denses de continuer à cuire après qu'ils sortent du four. Une pomme de terre a besoin d'un temps de repos de 5 minutes pour compléter la cuisson avant qu'elle soit servie. Cependant, les pois peuvent être servis immédiatement.

Guide de décongélation automatique

- Suivez les directives ci-dessous lors de la décongélation d'aliments différents.

Aliment	Poids	Directives
Rôti de boeuf, porc	<i>2,5-6,0 lbs</i>	Déposez l'aliment le côté gras vers le bas. Après chaque stade, tournez l'aliment et protégez les parties chaudes avec des bandes de papier d'aluminium.
Biftecks, côtelettes, poisson	<i>0,5-3,0 lbs.</i>	Après chaque stade, redispोजez les aliments. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, protégez-les avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Enlevez les pièces qui sont presque décongelées. Laisser reposer couvert pendant 5 à 10 minutes.
Boeuf haché	<i>0,5-3,0 lbs.</i>	Après chaque stade, enlevez les pièces qui sont presque décongelées. Laisser reposer couvert pendant 5 à 10 minutes.
Poulet, entier	<i>2,5-6,0 lbs.</i>	Retirez les abats avant de congeler le poulet. Commencez la décongélation avec la poitrine vers le bas. Après le premier stade, tournez le poulet et protégez toute partie avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après le deuxième stade, protégez toute autre partie chaude. Laisser reposer couvert pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
Poulet, pièces	<i>0,5-2,0 lbs.</i>	Après chaque stade, redispोजez et enlevez toute pièce qui est presque décongelée. Laisser reposer de 10 à 20 minutes.

Nota

Vérifiez les aliments quand le four l'indique. Après le dernier stade, des parties peuvent être toujours gelées; laissez reposer les aliments jusqu'à ce qu'ils deviennent décongelés.

La protection de rôtis et de biftecks avec des bandes de papier d'aluminium empêche la cuisson des bouts avant la décongélation du centre. Servez-vous de pièces étroites de papier d'aluminium pour protéger les bouts et les parties minces.

Recettes

Ragoût de boeuf et d'orge

1/2 tasse d'oignon haché
 1 1/2 lb de cubes de boeuf à ragoût, coupés en morceaux de 1/2 pouces
 2 c. à soupe de farine tout usage
 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
 1 boîte (13 3/4 à 14 1/2 oz) de consommé de boeuf
 2 carottes moyennes, coupés en rondelles de 1/2 pouce (environ 1 tasse)
 1/2 tasse d'orge
 1 feuille de laurier
 1/4 de c. à thé de poivre
 1 sachet (9 à 10 oz) de pois congelés, décongelés

1. Dans une cocotte de 2 litres, mélangez le boeuf, l'oignon, la farine et la sauce Worcestershire; bien mélanger. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure maximale (10) de 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé en remuant une fois.
2. Ajoutez le consommé de boeuf, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure moyenne (5) de 50 à 60 minutes jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres en remuant 2 ou 3 fois.
3. Ajoutez les pois. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure moyenne (5) pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

Cocotte de brocoli et fromage

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

1. Dans une cocotte de 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à l'allure maximale (10) de 2 à 3 minutes jusqu'à ce l'oignon soit mou, en remuant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre; bien mélanger. Faites cuire à l'allure maximale (10) de 60 à 90 secondes jusqu'à ce que le mélange bouille. Ajoutez le lait jusqu'à ce qu'il soit homogène.
3. Ajoutez le poivron rouge. Faites cuire à l'allure maximale (10) de 2 à 3 minutes jusqu'à ce le mélange bouille et qu'il épaississe un peu en remuant 2 fois. Ajoutez le fromage jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes; bien mélanger. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure maximale (10) de 4 à 6 minutes jusqu'à ce le mélange soit complètement chaud en remuant une fois. Mélangez avant de servir.

Recettes

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre rouges, coupées en morceaux de 1/2 pouce

4 tranches de bacon (cru), coupées en morceaux de 1/2 pouce

1/4 tasse d'oignon haché

2 cuillers à thé de sucre

1 cuiller à thé de sel

1 cuiller à thé de farine

1/2 cuiller à thé de graines de céleri

1/8 de cuiller à thé de poivre

2 1/2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre de pomme

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

Soupe aux haricots noirs

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail, émincée

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

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

1 boîte (13æ à 141/2 oz) de bouillon de poulet

1 boîte (7 à 81/2 oz) de maïs

1 boîte (4 oz) de piments verts hachés

2 cuillers à thé de cumin moulu, ou au goût

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

Dépannage

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

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

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

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

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

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

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

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four fonctionne sur son propre circuit de 20 amp. Le fonctionnement d'un autre appareil sur le même circuit peut causer une baisse de tension. Au besoin, branchez le four sur une autre prise pour qu'il ait son propre circuit.

Vous voyez des étincelles.

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

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

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

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

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

Entretien et nettoyage

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

- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules des aliments ou des liquides renversés collent aux parois du four et absorberont les micro-ondes ce qui réduira l'efficacité du four.
- Essayez immédiatement. Essayez tous les renversements avec un linge humide et un détergent doux. N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs.
- Pour vous aider à dégager des particules de nourriture ou de liquides renversés collés dans le four, faites chauffer 2 tasses d'eau dans une tasse à mesurer de 4 tasses à l'allure maximale (10) pendant 5 minutes ou jusqu'à l'ébullition. Laissez reposer dans le four de 1 à 2 minutes. Pour conserver une odeur fraîche à l'intérieur du four, ajoutez le jus d'un citron dans l'eau avant de placer la tasse dans le four à micro-ondes.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour nettoyer le plateau ou le four. Pour éviter de briser le plateau, ne le placez pas dans l'eau tout de suite après la cuisson. Le plateau est lourd et il peut se briser si on le laisse tomber. Lavez-le avec prudence dans de l'eau tiède et savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Soyez prudent en essayant le plateau : il est lourd et peut se casser si on l'échappe.
- Vous devriez, à l'occasion, nettoyer la surface extérieure du four avec un linge humide et savonneux, le rincer et le sécher avec un linge doux. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau pénétrer dans les ouvertures d'aération.
- Lavez la vitre de la porte du four avec un détergent très doux et de l'eau. Assurez-vous d'utiliser un linge doux pour éviter d'égratigner la vitre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essayez-la avec un linge doux. Cela peut se produire si vous utilisez le four lorsque le temps est extrêmement humide et ne signifie donc pas une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir de l'eau ou de la nourriture à l'intérieur. Cela pourrait endommager le tube du magnétron ou le plateau en verre. Une tasse d'eau laissée dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé absorbera cette énergie en toute sécurité si le four est accidentellement mis en marche.

Comment nettoyer l'extérieur

N'utilisez pas de solvants qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'alcool sur le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peut détériorer l'apparence du micro-ondes.

Boîtier

Passez un chiffon savonneux sur le boîtier du micro-ondes. Rincez et séchez. Dépoussiérez la fenêtre en y passant un chiffon humide.

Tableau de bord et porte du four

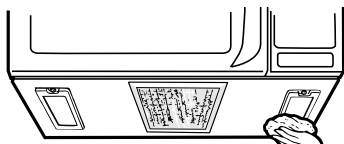
Passez un chiffon humide. Séchez soigneusement. Évitez les vaporisateurs de nettoyage, l'eau en abondance et les objets abrasifs ou perçants. Cela risquerait d'abîmer le tableau de bord soit. Quelques torchons de papier peuvent également érafler le tableau de bord.

Porte de surface

Il est important de tenir propre l'endroit où se trouve la porte contre le micro-ondes. N'utilisez que du détergent doux, non-abrasif et une éponge ou un chiffon doux. Rincez soigneusement.

Fond

Enlevez les taches grasses et dépoussiérez souvent le fond. Utilisez un solvant tiède et du détergent.

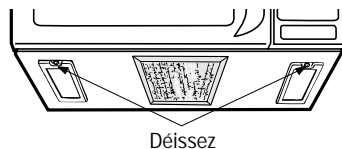


Changement des ampoules

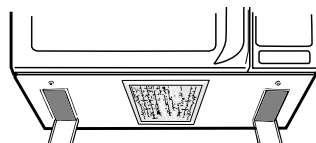
Cooktop Light

Changer une ampoule grillée avec une ampoule à incandescence de 40-watt.

1. Pour changer une ou des ampoules, il faut d'abord débrancher l'appareil.
2. Dévissez le devant du couvercle d'ampoule et baisser la couvercle.



3. Vérifiez si l'ampoule à changer est refroidie avant l'opération. Après avoir enlevé le cachet adhésif, retirez l'ampoule en la tournant doucement. Mettez une nouvelle ampoule à la place.
4. Remettez la couvercle et la vis. Branchez l'appareil.



Ampoule de four

Changer une ampoule grillée avec une ampoule à incandescence de 40-watt.

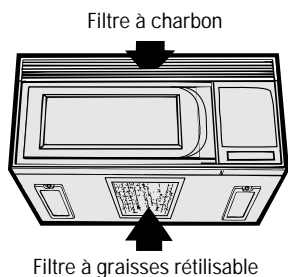
1. Pour changer une ou des ampoules, il faut d'abord débrancher l'appareil.
2. Détacher le haut de la grille en défaisant les deux vis qui la tiennent en place.
3. Ensuite, défaites le vis situé sur la porte près du centre du four qui protège le cache de l'ampoule. Enlevez ce dernier et l'ampoule grillée.
4. Insérez la nouvelle ampoule. Remettez le cache de l'ampoule et la vis.
5. Remettez le haut de la grille et les deux vis. Branchez l'appareil.

Les caractéristiques du ventilateur

Le ventilateur de tuyau

Le ventilateur d'échappement possède un filtre à graisses réutilisable en métal.

Un filtre à charbon peut être utilisé pour évacuer l'air chargé de fumées et d'odeur en cas de recirculation d'air dans la pièce.



Filtre à graisses réutilisable

Le filtre en métal rattrape les substances grasses produites par la nourriture en cuisson. Il empêche également les flammes de la nourriture en cuisson d'abimer l'intérieur du micro-ondes.

C'est pourquoi les filtres doivent toujours être en place quand la hotte filtrante est en usage. Il est préférable de nettoyer le filtre à graisses une fois par mois ou plus souvent en cas de besoin.

Détacher et nettoyer le filtre

Pour détacher le filtre, faites-le glisser à gauche à l'aide de la languette. Détachez-le et retirez-le.

Pour nettoyer le filtre à graisse, faites-le tremper dans une eau chaude mélangé de détergent. N'utilisez pas d'ammoniaque ou des produits à base d'ammoniaque car il risque de noircir le métal.

Un léger brossage peut passer pour enlever des tâches profondes. Rincer, agiter et sécher avant de le remettre.

Pour remettre, faites glisser à gauche le filtre dans la fente de l'ouverture. Remontez et tirez à droite pour fermer.

Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut être nettoyé.

Il doit être remplacé.

Numéro de commande N. DE74-00020A auprès du vendeur de cet appareil.

Si le four est installé sur un mur(ou dans un meuble), ne reliez pas le tuyau à l'extérieur. L'air peut être recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui permet d'évacuer les fumées et les odeurs.

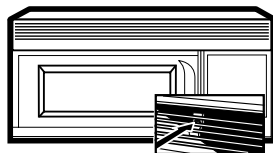
Il est préférable de remplacer le filtre à charbon quand il est manifestement sale ou il change de couleur (en général, après 6 ou 12 mois d'utilisation, selon l'usage de la hotte filtrante).

Remplacer le filtre à charbon

Pour remplacer le filtre à charbon, déconnectez l'appareil du circuit électrique principal ou débranchez-le.

Enlever le haut de la grille en dé faisant les deux vis qui la tiennent en place.

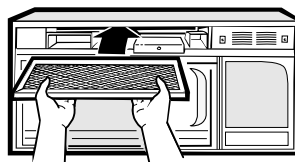
Faites glisser le filtre vers le devant du four et détachez-le.



Dévissez les deux vis de la grille pour enlever la grille

Installer le nouveau filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre à charbon, enlevez le cache en plastique ou autre emballage extérieur du nouveau filtre.



Insérez le filtre dans le haut de l'ouverture du four comme dans le schéma. Il doit s'appuyer de travers sur les deux côtés des supports et le devant droit du support arrière. Remettez la grille et les deux vis.

Si vous avez des problèmes que vous ne pouvez résoudre, n'hésitez pas appeler notre service : 1-800-SAMSUNG

Garantie limitée de l'acheteur initial

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

Main d'oeuvre : deux ans (dans la maison)

Pièces : deux ans

Magnétron : 8 ans

SEA 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, SEA 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 SEA. Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de service agréé le plus près de chez vous, composez le 1-800-SAMSUNG.

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.

Specifications

Número de modèle	MR6698WB / MR6699GB / MR6699SB
Cavité du four	1.2cuft
Commandes	10niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Consommation dénergie	1500 watts
Puissance restituée	900 watts
Dimensions de la cavité du four	14 ³ / ₄ po(L)X9 ¹ / ₁₆ po(H)X15 ⁷ / ₁₆ po(P)
Dimensions extérieures	23 ⁵ / ₈ po(L)X15 ¹⁵ / ₃₂ (16 ¹¹ / ₁₆)po(H)X16 ²⁷ / ₃₂ po(P)
Dimensions à l'expédition	26 ³ / ₁₆ po(L)X21 ¹ / ₁₆ po(H)X19 ³ / ₃₂ po(P)
Poids net	54.0/58.4lb

SAMSUNG ELECTRONICS

GARANTIE LIMITÉE POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

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

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

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

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

Pour obtenir le nom d'un centre de réparation agréé Samsung, appelez sans frais :

Aux États-Unis : 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)
Au Canada : 1-800-SAMSUNG

GUIDE À CONSULTATION RAPIDE

Fonction	Operation
Réglage de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche CLOCK.2. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure.3. Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK.
Cuisson à un stade	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les touches numériques pour régler la durée de cuisson.2. Sélectionnez un niveau de puissance ou gardez le niveau de puissance maximal.3. Appuyez sur la touche START.
Cuisson à une touche	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche ONE MINUTE+ pour régler une durée de cuisson par étapes d'une minute.2. L'afficheur montre la durée de cuisson spécifiée et ensuite le four se met en marche.
Touches de cuisson instantanée	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche qui correspond à l'aliment que vous souhaitez cuire. (par exemple le maïs à éclater)2. Appuyez à maintes reprises sur la touche de cuisson instantanée pour sélectionner la portion désirée.
Décongélation automatique	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche AUTO DEFROST.2. Spécifiez le poids de l'aliment en appuyant plusieurs fois sur la touche AUTO DEFROST ou en utilisant les touches numériques.3. À l'invite de l'afficheur, appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL et tourner les aliments. Appuyez sur la touche START pour reprendre la décongélation.
Réchauffage automatique	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche AUTO REHEAT pour choisir le type d'aliment à réchauffer.2. Pour augmenter le nombre de portions, servez-vous des touches numériques.3. Appuyez sur la touche START pour commencer le réchauffage.
Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les touches numériques pour régler une durée de cuisson.2. Pour choisir un niveau de puissance inférieur au niveau maximal, appuyez sur la touche POWER LEVEL et ensuite appuyez sur les touches numériques pour spécifier le niveau de puissance.3. Appuyez sur la touche START pour commencer la cuisson.



ELECTRONICS

SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC.
HEADQUARTERS
105 CHALLENGER ROAD
RIDGEFIELD PARK, NEW JERSEY 07660-0511

Samsung Electronics Co., Ltd.
Juin. 2002
Imprimé en Corée