



# Four à micro-ondes

## Guide de l'utilisateur

**MR5491G / MR5492W**  
**MR5493G / MR5494W**  
**MR7491G / MR7492W**  
**MR7493G / MR7494W**





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

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



## AVERTISSEMENT

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



## AVERTISSEMENT

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

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Veuillez lire et respecter les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES" à l'intérieur de la page de couverture de ce manuel.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Vous ne devez le raccorder qu'à une prise bien mise à la terre. Consultez "DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE" à la page 4.
- Installez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- 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 le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
  - d. N'utilisez pas la cavité aux fins d'entreposage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'essayez pas de préchauffer le four ou de le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Ne cuisez pas sans le plateau en verre bien installé sur le sol sinon les aliments ne cuiront pas bien.
- Ne décongelez pas les breuvages congelés dans des bouteilles à goulot étroit, les contenants risquent de briser.
- Les assiettes et les contenants peuvent devenir très chauds. Manipulez avec soin.
- Enlevez les couvercles avec soin en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Évitez de chauffer la nourriture pour bébés dans des pots en verre, même sans leurs couvercles, tout particulièrement les mélanges de viande et d'œufs. Après avoir réchauffé la nourriture pour bébés dans une assiette ou un bol pour four à micro-ondes, mélangez bien les aliments et vérifiez la température en goûtant avant de servir au bébé.
- On vous a fourni un cordon d'alimentation court pour réduire les risques que pourrait représenter un cordon plus long sur lequel on pourrait trébucher ou qui risquerait de s'emmêler. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si l'on exerce certaines précautions.
- Ne mettez pas en marche aucun autre appareil de cuisson au-dessous du four
- Ne montez pas le four au-dessous ou près d'un appareil de cuisson.
- Ne montez pas le four au-dessous d'un évier.
- N'entrez pas d'articles sur le four pendant son fonctionnement.

# Conservez ces directives

# DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

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

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

## AVERTISSEMENT:

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

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

### Utilisation d'une rallonge

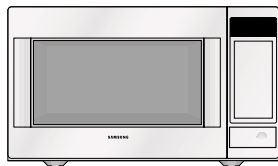
On vous a fourni un cordon d'alimentation court pour réduire les risques que pourrait représenter un cordon plus long sur lequel on pourrait trébucher ou qui risquerait de s'emmêler. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si l'on exerce certaines précautions. On vous a fourni un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

# Conservez ces directives

<b>Table des matières</b> .....	<b>6</b>	<b>Directives de cuisson</b> .....	<b>14</b>
Votre nouveau four à micro-ondes .....	6	Ustensiles de cuisson .....	14
Vérification des pièces .....	6	Test de résistance aux micro-ondes .....	14
Installation de votre four à micro-ondes ..	6	Technique de cuisson .....	15
Touches du panneau de commande .....	7	Conseils généraux .....	15
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>8</b>	Guides de cuisson .....	16-18
Branchement et sélection d'une langue		Guide de décongélation automatique .....	19
d'affichage .....	8	Recettes .....	20
Réglage de l'horloge .....	8	<b>Annexe</b> .....	<b>22</b>
Utilisation de la touche Pause/Cancel ...	8	Dépannage .....	22
Utilisation des touches de cuisson		Entretien et nettoyage .....	23
instantanée .....	9	Garantie .....	24
Utilisation de la touche One Minute+ ...	10	Spécifications .....	24
Réchauffage automatique .....	10	<b>Garantie Limitée pour L'amérique du</b>	
Décongélation automatique .....	11	<b>Nord</b> .....	
Réglage de la durée de cuisson et du		..... À l'intérieur de la dernière page	
niveau de puissance .....	11	<b>Guide à consultation rapide</b>	
Cuisson à un stade .....	11	.....Plat verso	
Cuisson à plusieurs stades .....	12		
Utilisation de la touch More/Less .....	12		
Utilisation de la minuterie .....	13		
Activation du verrouillage de sécurité ..	13		
Mode de démonstration .....	13		

## Vérification des pièces

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



Four à micro-ondes



Plateau en verre



Guide rouleau



Guide de l'utilisateur



Fiche d'inscription

## Merci d'avoir choisi un produit Samsung

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

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Concessionnaire \_\_\_\_\_

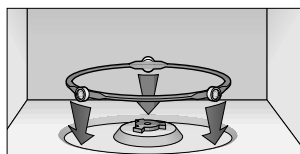
## Installation de votre four à micro-ondes

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

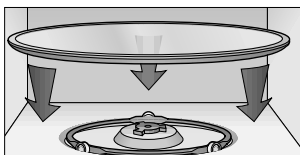
SAMSUNG SO SIMPLE

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

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



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



## Touches du panneau de commande

### One Minute+ (Une minute+) p.10

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

### Instant Cook Buttons (Touches de cuisson instantanée) p.9

Touches préprogrammées pour la cuisson rapide d'aliments populaires.

### Auto Reheat (Réchauffage automatique) p.10

Permet de choisir le type d'aliment à cuire.

### Auto Defrost (Décongélation automatique) p.11

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

### Touches numériques

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

### Power Level (Niveau de puissance) p.11

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

### More/Less Button (Touche Plus/Moins) p.12

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

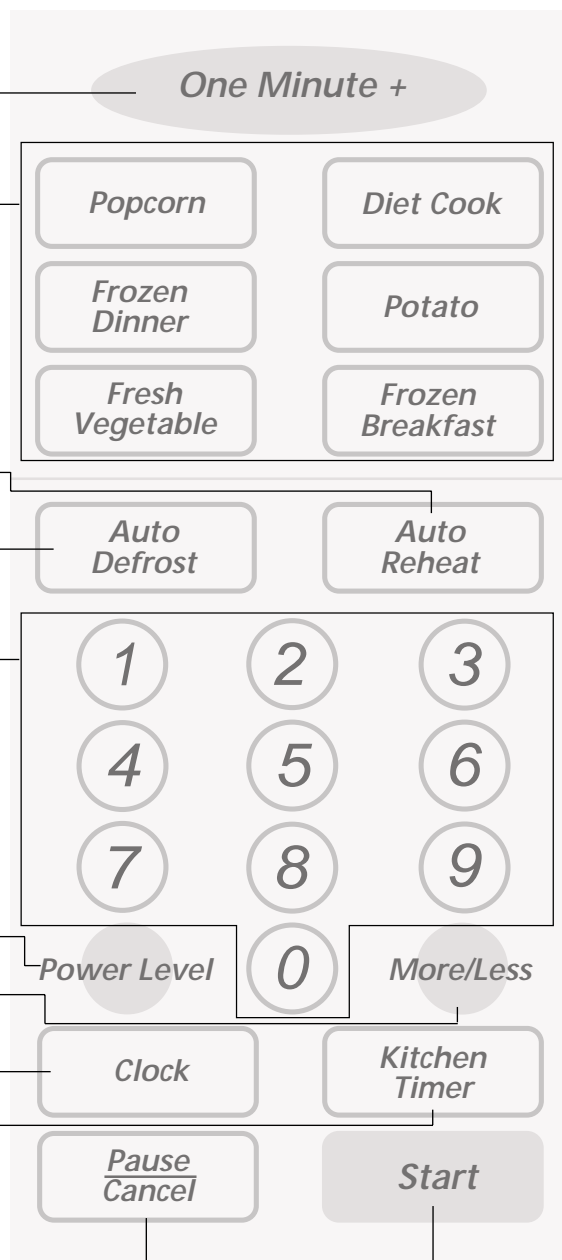
### Clock (Horloge) p.8

Permet de régler l'heure actuelle.

### Kitchen Timer (Minuterie) p.13

### Pause/Cancel (Pause/Annulation) p.8

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.

## Réglage de l'horloge

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

SET CURRENT TIME

- 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.

500

- 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 POPCORN

- 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
Mais à éclater	3.5 oz 3.0-3.5 oz 1.75 oz 1.5-1.75 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisez un seul sac à la fois.</li> <li>• Soyez prudent quand vous sortez et ouvrez le sac.</li> </ul>
Pomme de terre	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette.</li> <li>• Disposez-les sur le plateau comme des bâtons d'une roue.</li> <li>• Retirez-les du four, emballez-les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes</li> </ul>
Légumes frais	une tasse deux tasses trois tasses quatre tasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
Repas congelé	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortez le repas de la boîte et suivez les directives sur la boîte. Après la cuisson, laissez-le reposer pendant 1 à 3 minutes.</li> </ul>
Repas diététique (Repas congelé hypocalorique)	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	
Petit déjeuner congelé	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortez le repas de la boîte et suivez les directives sur la boîte. Après la cuisson, laissez-le reposer pendant 1 à 3 minutes.</li> </ul>

## 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.

PLATE OF FOOD 1 SERVING

Assiette de nourriture- une

CASSEROLE 1 SERVING

Cocotte - une portion

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 touche **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 SERVING

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

## Tableau de réchauffage automatique

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

## 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 "Retournez la nourriture".



- 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.

## 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 d'appuyer sur la touche **Start** ou de régler le stade de cuisson suivant.



- 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 instruc-

## 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 précédente. L'afficheur indique d'appuyer sur la touche **Start** ou d'entrer la durée de cuisson du stade suivant.

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 "Appuyez sur **Start** ou entrez la durée de cuisson du stade suivant."

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.

La touche **More/Less** ne peut pas être utilisée conjointement avec la touche de cuisson instantanée **Baby Food**.

- 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 "Pressez 1-Demo, 2-Verrou."



- 2 Appuyez sur la touche numérique "2". Ensuite, l'afficheur vous indique d'appuyer sur la touche de mise en marche.



- 3 Appuyez sur la touche **Start**. L'afficheur affiche le message "Verrouillé" 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 "Pressez 1-Demo, 2-Verrou".



- 2 Appuyez sur la touche numérique "1". L'afficheur vous indique d'appuyer sur la touche de mise en marche.



- 3 Appuyez sur la touche Start. L'afficheur affiche le message "Mode de démo. Activé" et ensuite "Démo."



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

## 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.

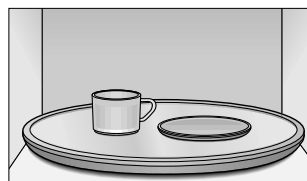
## Non recommandé

- **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.

### Tourner

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

### Temps de repos

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

### Ajout d'humidité

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

### Conseils généraux et précautions

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

## 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
<b>Rôti de boeuf, sans os</b>  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.
<b>Porc, sans ou avec os</b>  Jusqu'à 4 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 10-14 min./lbs 5 160°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.
<b>Bacon</b>  2-6 tranches	<i>Durée de cuisson :</i> 2 tranches : 1-1 3/4 min. 4 tranches : 3-3 1/2 min. 6 tranches : 4 1/2-5 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
<b>Poulet, entier</b>  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.
<b>Poulet, pièces</b>  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.



## 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
<b>Darnes</b>  Jusqu'à 1,5 lb	<i>Durée de cuisson :</i> 6-10 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 redispensez-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.
<b>Filets</b>  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 redispensez 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.
<b>Crevettes</b>  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 poivrées ou les épis de maïs doivent être disposés sur le plateau comme des bâtons d'une rue. Pour obtenir une cuisson uniforme, tournez-les à la mi-cuisson.
  - Disposez les légumes tels que les asperges et les points de brocoli sur le plateau en orientant les extrémités vers le bord et les points vers le centre.
  - Lors de la cuisson de légumes en pièces, couvrez le plat toujours avec un couvercle ou avec une pellicule plastique retournée à un coin.
- Les légumes en entier avec une membrane non poreuse tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines etc. doivent être percés dans plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent lorsqu'ils sont chauffés en entier.
  - Pour une cuisson plus uniforme, mélanger ou redispirez les légumes en entier après la mi-cuisson.
  - D'habitude, les aliments plus denses exigent un temps de repos plus long. Le temps de repos permet aux légumes et aux grands aliments denses de continuer à cuire après qu'ils sortent du four. Une pomme de terre a besoin d'un temps de repos de 5 minutes pour compléter la cuisson avant qu'elle soit servie. Cependant, les pois peuvent être servis immédiatement.

## Guide de décongélation automatique

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

Aliment	Poids	Directives
<b>Rôti de boeuf, porc</b>	<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.
<b>Biftecks, côtelettes, poisson</b>	<i>0.5-3.0 lbs.</i>	Après chaque stade, redispousez 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.
<b>Boeuf haché</b>	<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.
<b>Poulet, entier</b>	<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.
<b>Poulet, pièces</b>	<i>0.5-3.0 lbs.</i>	Après chaque stade, redispousez 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 (6 portions)

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 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres en remuant 2 ou 3 fois.
3. Ajoutez les pois. Couvrez avec un couvercle. Faites cuire à l'allure moyenne (5) pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

### Cocotte de brocoli et fromage (6 portions)

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 1 à 2 minutes jusqu'à ce l'oignon soit mou, en remuant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre; bien mélanger. Faites cuire à l'allure maximale (10) de 30 à 60 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 (6 portions)

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 7 à 10 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 3 1/2 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 1 1/2 à 2 1/2 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 (Environ 2 litres)

1 tasse d'oignon haché  
 1 gousse d'ail, émincée  
 2 boîtes (15 oz chaque) de haricots noirs, égouttés  
 1 boîte (14 à 16 oz) de tomates étuvées, hachées  
 1 boîte (13æ à 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 2 à 4 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.
- Essuyez immédiatement. Essuyez tous les renversements avec un linge humide et un détergent doux. N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs.
- Pour vous aider à dégager des particules de nourriture ou de liquides renversés collés dans le four, faites chauffer 2 tasses d'eau dans une tasse à mesurer de 4 tasses à l'allure 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 essuyant le plateau : il est lourd et peut se casser si on l'échappe.
- Vous devriez, à l'occasion, nettoyer la surface extérieure du four avec un linge humide et savonneux, le rincer et le sécher avec un linge doux. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau pénétrer dans les ouvertures d'aéra-

tion.

- Lavez la vitre de la porte du four avec un détergent très doux et de l'eau. Assurez-vous d'utiliser un linge doux pour éviter d'égratigner la vitre.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un linge doux. Cela peut se produire si vous utilisez le four lorsque le temps est extrêmement humide et ne signifie donc pas une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir de l'eau ou de la nourriture à l'intérieur. Cela pourrait endommager le tube du magnétron ou le plateau en verre. Une tasse d'eau laissée dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé absorbera cette énergie en toute sécurité si le four est accidentellement mis en marche.

**Si vous continuez d'avoir des problèmes,  
veuillez communiquer avec nous au:  
1-800-SAMSUNG**

## 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 : 1 ana (au comptoir)

Pièces : 1 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 ou consultez notre site Internet au [www.samsungcanada.com](http://www.samsungcanada.com).

## Specifications

Numéro de modèle	MR5491G / MR5492W / MR5493G / MR5494W
Cavité du four	1.0pi3
Commandes	10 niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Consommation dénergie	1400 watts
Puissance restituée	1000 watts
Dimensions de la cavité du four	13 <sup>27/32</sup> po(L)X9 <sup>9/32</sup> po(H)X13 <sup>29/32</sup> po(P)
Dimensions extérieures	20 <sup>11/32</sup> po(L)X13 <sup>11/32</sup> po(H)X14 <sup>9/8</sup> po(P)
Dimensions à l'expédition	22 <sup>21/16</sup> po(L)X15 <sup>9/32</sup> po(H)X17 <sup>21/64</sup> po(P)
Poids net	35.3/40.8 lb

Numéro de modèle	MR7491G / MR7492W / MR7493G / MR7494W
Cavité du four	1.3pi3
Commandes	10 niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 c.a.V, 60 Hz
Consommation dénergie	1450 watts
Puissance restituée	1000 watts
Dimensions de la cavité du four	14 <sup>3/4</sup> po(L)X9 <sup>17/32</sup> po(H)X15 <sup>1/16</sup> po(P)
Dimensions extérieures	21 <sup>29/32</sup> po(L)X14po(H)X16 <sup>11/32</sup> po(P)
Dimensions à l'expédition	24 <sup>39/64</sup> po(L)X15 <sup>21/64</sup> po(H)X18 <sup>29/32</sup> po(P)
Poids net	38.6/43.9lb

## 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 America.



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



ELECTRONICS

SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC.

HEADQUARTERS

105 CHALLENGER ROAD

RIDGEFIELD PARK, NEW JERSEY 07660-0511

Imprimé en Corée



# Microwave Oven

## Owner's Manual

- MR5491G / MR5492W
- MR5493G / MR5494W
- MR7491G / MR7492W
- MR7493G / MR7494W





## 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-SAM-SUNG 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 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 bay food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Important Grounding Instructions

This appliance must be to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

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



## WARNING

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



## WARNING

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

## Use of Extension Cords

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

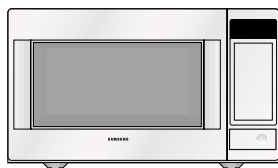
# CONTENTS

<b>Your New Microwave Oven</b> . . . . .	<b>6</b>	<b>Cooking Instructions</b> . . . . .	<b>14</b>
Checking Parts . . . . .	6	Cooking Utensils . . . . .	14
Setting Up Your Microwave Oven . . . . .	6	Testing Utensils . . . . .	14
Control Panel Buttons . . . . .	7	Cooking Techniques . . . . .	15
<b>Operation</b> . . . . .	<b>8</b>	General Tips . . . . .	15
Setting the Clock . . . . .	8	Cooking Guides . . . . .	16 -17
Using the Pause/Cancel Button . . . . .	8	Auto Defrosting Guide . . . . .	18
Using the Instant Cook Buttons . . . . .	9	Recipes . . . . .	19
Using the One Minute+ Button . . . . .	10	<b>Appendix</b> . . . . .	<b>21</b>
Reheating Automatically . . . . .	10	Troubleshooting Guide . . . . .	21
Defrosting Automatically . . . . .	11	Care and Cleaning . . . . .	21
Setting Cooking Times & Power Levels . . . . .	11	Warranty Information . . . . .	22
One-stage Cooking . . . . .	11	Specifications . . . . .	22
Multi-stage Cooking . . . . .	12	<b>Manual Block Warranty</b>	
Using the More/Less Button . . . . .	12	. . . . .	<b>Inside Back Cover</b>
Using the Kitchen Timer . . . . .	13	<b>Quick Guide</b> . . . . .	<b>Back Cover</b>
Setting the Child Protection Lock . . . . .	13		
Demonstration Mode . . . . .	13		

# 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



glass tray



roller guide ring



instruction manual



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 \_\_\_\_\_

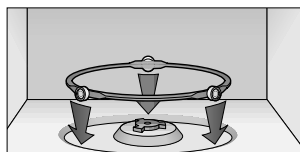
## Setting Up Your Microwave Oven

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

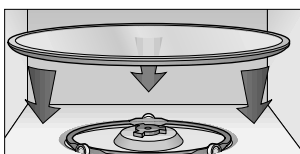
SAMSUNG SO SIMPLE

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

- 2 Open the oven door by pressing the button below the control panel.
- 3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
- 4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



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





# YOUR NEW MICROWAVE OVEN

## Control Panel Buttons

### One Minute+

Press once for every minute of cooking at High power.

p. 10

*One Minute +*

### Instant Cook Buttons

Instant settings to cook popular foods.

p. 9

*Popcorn*

*Diet Cook*

*Frozen  
Dinner*

*Potato*

*Fresh  
Vegetable*

*Frozen  
Breakfast*

### Auto Reheat

Sets type of dish to be reheated.

p. 10

### Auto Defrost

Sets weight of food to be defrosted.

p. 11

*Auto  
Defrost*

*Auto  
Reheat*

### Number Buttons

Sets cooking times or amounts.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

### Power Level

Sets power to level other than high.

p. 11

*Power Level*

0

*More/Less*

### More/Less Button

Increases or decreases cooking time.

p. 12

### Clock

Sets current time.

p. 8

*Clock*

*Kitchen  
Timer*

### Kitchen Timer

p. 13

### Pause/Cancel

Press to pause oven or correct a mistake.

p. 8

*Pause  
Cancel*

*Start*

### Start

Press to start cooking.

## Setting the Clock

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

The oven's digital display shows the text "SET CURRENT TIME" in a white, segmented font against a black background.

- 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.

The oven's digital display shows the numbers "500" in a white, segmented font against a black background.

- 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.

- Pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- Stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- 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 POPCORN

**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"><li>• Use one microwave-only bag of popcorn.</li><li>• Use caution when removing and opening hot bag from oven.</li></ul>
Potato	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prick each potato several times with fork.</li><li>• Place on turntable in spoke-like fashion.</li><li>• Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.</li></ul>
Fresh Vegetables	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.</li></ul>
Frozen Dinner	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.</li></ul>
Diet Cook (Low Calorie Frozen Dinner)	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	
Frozen Breakfast	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.</li></ul>

## Using the One Minute+ Button

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

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

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

## 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 1 SERVING

Plate of food -One Serving-

CASSEROLE 1 SERVING

Casserole -One Serving-

SOUP/SAUCE 1 SERVING

Soup /Sauce -One Serving-

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 SERVING

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

## Auto Reheat Chart

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

## 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)



- 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."



- 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 18 for the Auto Defrosting Guide

## 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.*
- 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 this 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 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."

PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK

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

PRESS START

- 3 Press the **Start** button. The display shows "LOCK" then returns to the time of day.

LOCK

*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."

PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK

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

PRESS START

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

DEMO

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

## 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.

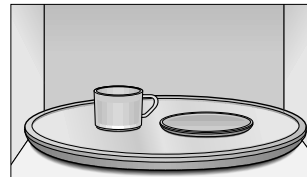
### Not Recommended

- **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
<b>Roast Beef Boneless</b> Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 7-10 min. / lbs. for 115° F - Rare 8-12 min. / lbs. for 120° F - Medium 9-14 min. / lbs. 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.
<b>Pork Boneless or bone-in</b> Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 10-14 min. / lbs. 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.
<b>Bacon</b> 2-6 slices	<i>Cooking Time:</i> 2 slices: 1- 13/4 min. 4 slices: 3- 3 1/2 min. 6 slices: 4 1/2-5 1/2 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
<b>Whole Chicken</b> Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 6-9 min. / lbs. 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.
<b>Chicken Pieces</b> Up to 2 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 6-9 min. / lbs. 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
<b>Steaks</b>  Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 6-10 min. / lbs.  <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.
<b>Filletts</b>  Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 3-7 min. / lbs.  <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Arrange fillets 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.
<b>Shrimp</b>  Up to 1.5 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 3-5 1/2min. / lbs.  <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.

# COOKING INSTRUCTIONS

## AUTO DEFROSTING GUIDE

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

Food	Amount	Procedure
<b>Roast Beef, Pork</b>	<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.
<b>Steaks, Chops, Fish</b>	<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.
<b>Ground Meat</b>	<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.
<b>Whole Chicken</b>	<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.
<b>Chicken Pieces</b>	<i>0.5-3.0 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 1 to 1 1/2 hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving. *Makes 6 servings.*

### Broccoli and Cheese Casserole

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

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

## Recipes

### Warm Potato Salad

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

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

### Black Bean Soup

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

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

## 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 acci-

**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 (carry-in)  
 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.

Model Number	MR5491G / MR5492W / MR5493G / MR5494W
Oven Cavity	1.0cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1400 Watts
Power Output	1000 Watts
Oven Cavity Dimensions	13 <sup>7</sup> / <sub>32</sub> "(W)X9 <sup>3</sup> / <sub>32</sub> "(H)X13 <sup>23</sup> / <sub>32</sub> "(D)
Outside Dimensions	20 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> "(W)X13 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> "(H)X14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "(D)
Shipping Dimensions	22 <sup>51</sup> / <sub>64</sub> "(W)X15 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> "(H)X17 <sup>21</sup> / <sub>64</sub> "(D)
Net/Gross Weight	35.3/40.8 lbs

Model Number	MR7491G / MR7492W / MR7493G / MR7494W
Oven Cavity	1.3cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1450 Watts
Power Output	1000 Watts
Oven Cavity Dimensions	14 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "(W)X9 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> "(H)X15 <sup>17</sup> / <sub>16</sub> "(D)
Outside Dimensions	21 <sup>29</sup> / <sub>32</sub> "(W)X14"(H)X16 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> "(D)
shipping Dimensions	24 <sup>39</sup> / <sub>64</sub> "(W)X15 <sup>21</sup> / <sub>64</sub> "(H)X18 <sup>29</sup> / <sub>32</sub> "(D)
Net/Gross Weight	38.6/43.9 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
<b>Set Clock</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Press CLOCK.</li><li>2. Use number buttons to enter time.</li><li>3. Press CLOCK again.</li></ol>
<b>One Stage Cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use number buttons to set cooking time.</li><li>2. Set power level or leave at high.</li><li>3. Press START.</li></ol>
<b>One Minute+ Cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking.</li><li>2. The time will display and the oven will start.</li></ol>
<b>Instant Cook Buttons</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN).</li><li>2. Press the button repeatedly to select serving size.</li></ol>
<b>Auto Defrost</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Press AUTO DEFROST.</li><li>2. Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons.</li><li>3. When prompted by oven display, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.</li></ol>
<b>Auto Reheat</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Press AUTO REHEAT repeatedly to select type of dish to reheat.</li><li>2. To increase serving size, press the corresponding number button.</li><li>3. Press START to begin reheating cycle.</li></ol>
<b>Set Cooking Time and Power Levels</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use number buttons to set cooking time.</li><li>2. To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level.</li><li>3. Press START to begin cooking.</li></ol>



ELECTRONICS

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

Samsung Electronics Co., Ltd.  
December, 1999  
Printed in Korea