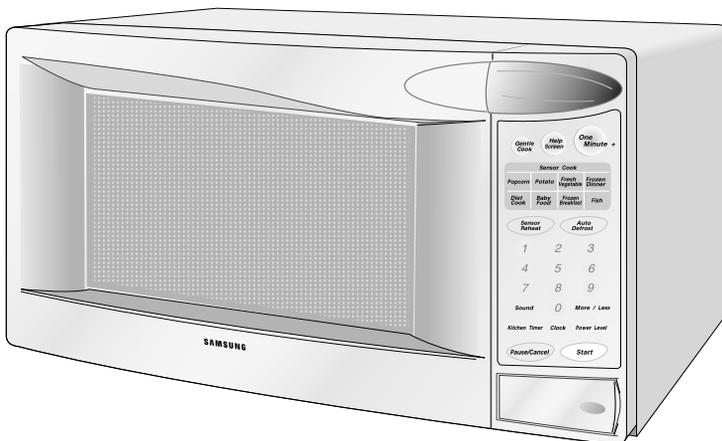


SAMSUNG

Microwave Oven

Owner's Manual

**MS5796S
MS5796W / MS5797G
MS7796W / MS7797G**



CODE NO. : DE68-00279A-01

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 baby 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 grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.



WARNING

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.

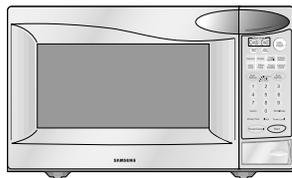
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your New Microwave Oven	6	Cooking Instructions	16
Checking Parts	6	Cooking Utensils	16
Setting Up Your Microwave Oven . . .	6	Testing Utensils	16
Control Panel Buttons	7	Cooking Techniques	17
Operation	8	General Tips	17
Turning on the Power and Selecting a		Auto Sensor Cook	18
Display Language	8	Utensils & Cover For	
Setting the Clock	8	Sensor Cooking	18
Using the Pause/Cancel Button	8	Important	18
Using the Help System	9	Cooking Guides	19-20
Using the Sensor Cook Buttons	9	Sensor Cooking Guide	21-22
Using the One Minute+ Button	10	Sensor Reheat Guide	22
Using the Gentle Cook Button	10	Sensor Recipes	23-24
Sensor Reheat	10	Appendix	25
Defrosting Automatically	11	Troubleshooting Guide	25
Defrosting Guide	12	Care and Cleaning	25
Setting Cooking Times &		Warranty Information	26
Power Levels	13	Specifications	27
One-stage Cooking	13	Guía de Consulta Rápida en	
Multi-stage Cooking	13	Español	28-29
Using the More/Less Button	14	Manual Block Warranty	
Adjusting the Volume	14	Inside Back Cover
Using the Kitchen Timer	15	Quick Guide	Back Cover
Setting the Child Protection Lock . .	15		
Demonstration Mode	15		

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

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us better serve you, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics America, Inc., at 1-800-SAMSUNG (800-726-7864), or register on-line at WWW.SAMSUNGUSA.COM

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____
SERIAL NUMBER _____
DATE PURCHASED _____
PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center. For service assistance and the location of the nearest service center, please call 1-800-SAMSUNG (800-726-7864), or go on-line to WWW.SAMSUNGSUPPORT.COM

071100

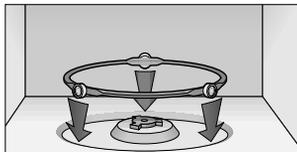
Setting Up Your Microwave Oven

- 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:

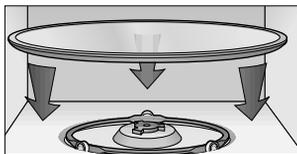
SAMSUNG SO SIMPLE

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.



Control Panel Buttons

One Minute+ p. 10
Press once for every minute of cooking at High power.

Gentle Cook p. 10
Press to set gentler cooking with reduced power

Help Screen p. 9
Press to see help information about the feature you are using.

Sensor Cook Buttons p. 9
Sensor settings to cook popular foods.

Sensor Reheat p. 10

Auto Defrost p. 11
Sets weight of food to be defrosted.

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

Sound Button p. 14

More/Less Button p. 14
Increases or decreases cooking time.

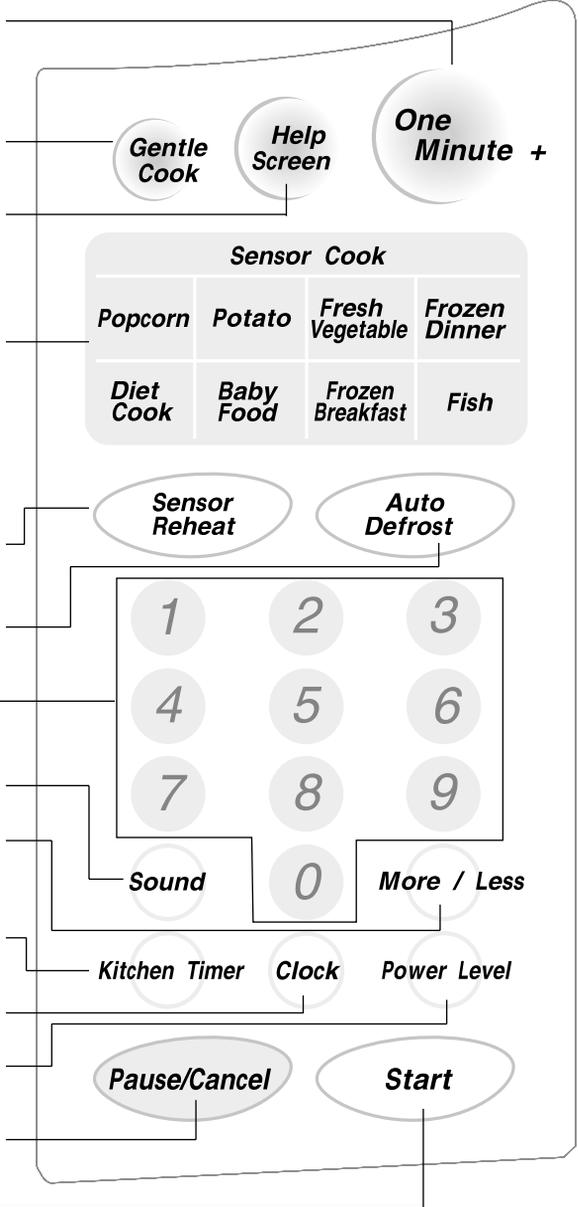
Kitchen Timer p. 15

Clock p. 8
Sets current time.

Power Level p. 13
Sets power to level other than high.

Pause/Cancel p. 8
Press to pause oven or correct a mistake.

Start
Press to start cooking.



Turning on the Power and Selecting a Display Language

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

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



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

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

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



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

Setting the Clock

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



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



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

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

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

Using the Pause/Cancel Button

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

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

Using the Help system

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

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

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of pre-cooked food. All food should be pre-cooked and at refrigerator temperature.

- Press the **Sensor** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows "POPCORN" and your microwave oven will begin cooking automatically.



Serving sizes available for each button:

POPCORN 3.0 oz -3.5 oz (If you want to use the 1.75 oz serving size, you can use the "LESS" key of the MORE/LESS button.	POTATO 6 oz -8 oz each
FROZEN BREAKFAST (Sandwich, Waffle, Egg) 2 - 8 oz	DIET COOK (Low calorie frozen dinners) 7-18 oz
FRESH VEGETABLE 1 - 4 CUPS	FROZEN DINNER (Frozen Entree, Frozen Dinner) 7-18 oz
FISH 0.5-1.5 lbs	BABY FOOD 2.5-6.0 oz

When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to adjust the cooking time, you can use the MORE/LESS button. See page 14 for more information. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the CLOCK button.

Using the One Minute+ Button

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

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

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

Using the Gentle Cook Button

This button is for slower, gentler cooking with reduced power. It is ideal for heat sensitive foods such as those containing egg yolks, sour cream and mayonnaise and for simmering stews, etc.

- 1 Use the **Number** button to set a cooking time. *For example, to set 10 minutes, enter 1,0,0,0.*



- 2 Press the **Gentle Cook** button. The time will display and the oven will start automatically.



Sensor Reheat

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the steam that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature. To use sensor reheating:

- 1 Press **SENSOR REHEAT**. The display will show "REHEAT" and the oven will start automatically.



If you want to adjust the heating time, use the **MORE/LESS** button. See page 14.

If you want to check the current time while reheating, press the **CLOCK** button

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).

A digital display showing "0.5 LB" in white characters on a black background.

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

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

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

A digital display showing "TURN THE FOOD OVER" in white characters on a black background. Below the main text, the word "MICRO" is visible in smaller characters.

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

- **See next page for the Auto Defrosting Guide**

Defrosting Guide

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Type of food: Roast beef, pork
 Amount: 2.5-6.0 lbs.
 Procedure: 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.

Type of food: Steaks, chops, fish
 Amount: 0.5-3.0 lbs.
 Procedure: After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow strips of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.

Type of food: Ground meat
 Amount: 0.5-3.0 lbs.
 Procedure: After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.

Type of food: Chicken, whole
 Amount: 2.5-6.0 lbs.
 Procedure: 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. When defrost cycle is over, let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.

Type of food: Chicken, pieces
 Amount: 0.5-3.0 lbs.
 Procedure: 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 cook until all ice crystals have thawed.

Shielding roasts and steaks 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.

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 the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

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

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

Power Levels:

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

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

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 reenter 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 cooking time and power level for a third stage of cooking. When finished, press **Start**.

Using the More/Less Button

The **More/Less** button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with the **Sensor Reheat**, and **Sensor-cooking** buttons (Popcorn, Popato, etc.). Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures. The **More/Less** key cannot be used with the **Baby Food** key.

- 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

Adjusting the Volume

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

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



0--OFF 1--LOW 2--MED
3--HIGH

- 2 Press "0" to turn the volume off, "1" for low volume, "2" for medium volume, or "3" for high volume.

The display will show the volume you have chosen, then shows "PRESS START"



PRESS START

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

Using the Kitchen Timer

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

Setting the Child Protection Lock

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

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

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

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

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

Demonstration Mode

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

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

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

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

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

NOTE ; You can not use Demonstration Mode for sensor cooking. If use, "E1" error will be displayed.

Cooking Utensils

Recommended Use

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

Limited Use

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

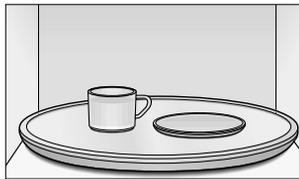
Not Recommended

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

Testing Utensils

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

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



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

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

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

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

Shielding

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

Turning

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

Standing

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

Adding Moisture

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

General Tips

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

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The MORE/LESS function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.

This oven is designed for household use only.

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

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

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 8-11 min. / lb for 115° F - Rare 9-13 min. / lb for 120° F - Medium 10-15 min. / lb for 145° F - Well Done <i>Power Level:</i> High(10) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 11-15 min. / lb for 160° F Well Done <i>Power Level:</i> High(10) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Bacon 2-6 slices	<i>Cooking Time:</i> 2 slices: 1- 13/4 min. 4 slices: 3- 3 1/2 min. 6 slices: 3 1/2-4 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
Whole Chicken Up to 4 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 5-8 min. / lb 170° -180°F <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	<i>Cooking Time:</i> 5-8 min. / lb 180°F dark meat 170°F light meat <i>Power Level:</i> Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Steaks	<i>Cooking Time:</i> 6-10 min. / lb	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.
Up to 1.5 lbs.	<i>Power Level:</i> Medium High(7).	
Filletts	<i>Cooking Time:</i> 3-7 min. / lb	Arrange filletts in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over 1/2 inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Up to 1.5 lbs.	<i>Power Level:</i> Medium High(7).	
Shrimp	<i>Cooking Time:</i> 3-5 1/2min. / lb	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.
Up to 1.5 lbs.	<i>Power Level:</i> Medium High(7).	

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.

SENSOR COOKING GUIDE

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	<i>1 package (3.0oz. to 3.5 oz.)</i>	Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. When popping 1.5 or 1.75 oz. snack-size popcorn bags, use "Less" key for best results. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Diet cook	<i>7 to 18 oz.</i>	Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	<i>1 to 6 EA.</i>	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3 -5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	<i>1 to 4 cups</i>	Arrange fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and combine with 2 Tbs. water. For even cooking, stir or turn vegetables according to instructions. Let vegetables stand 3 minutes before serving. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Dinner	<i>7 to 18 oz.</i>	Remove packing from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

COOKING INSTRUCTIONS

Food	Amount	Procedure
Frozen Breakfast	<i>2 to 8 oz.</i>	Follow box instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles. etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Baby Food	<i>2.5 to 6 oz.</i>	Remove lid from baby food and heat(heating time is very short). Check temperature and stir well before serving. The More/Less key cannot be used with the baby food key.
Fish	<i>0.5 to 1.5 lbs.</i>	Arrange fish in dish with thickest portions to the outside. Overlap thin areas in center of dish. Turn thin ends under. Cover with vented plastic wrap. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

SENSOR REHEAT GUIDE

- Follow the instructions below when sensor reheating different types of food.

Plate of food	<i>1 serving (1 plate)</i>	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. <ul style="list-style-type: none"> • Contents - 3 ~ 4 oz. meat, poultry or fish(up to 6 oz.with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3 ~ 4 oz.)
Casseroles Soups/Sauces	<i>1 to 4 servings</i>	Use only refrigerated foods. Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving.

Sensor Recipes

French Onion Soup (4 servings)

- 3 tablespoons butter or margarine
- 3 cups (about 3 medium) sliced onions
- 3 cups beef broth
- 1 cup water
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- Salt, pepper, croutons, grated parmesan cheese to taste
- 2 tablespoons brandy (optional)

- 1 Combine butter and onions in 3-quart casserole. Cover with lid. Microwave at HIGH (10) for 8 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable.
- 2 Stir in broth, water, Worcestershire sauce, salt and pepper ; cover. Microwave at HIGH (10) for 5 minutes, and at MEDIUM (5) for 5 minutes or use Sensor Reheat. Stir in brandy. Let stand, covered, for 5 minutes before serving. Serve with croutons and cheese.

Snap Crackle Popcorn Balls (10 to 15 balls)

- 30 square caramel candies
- 1 1/2 tablespoons water
- 1 teaspoon butter or margarine
- 1 pkg.(3.5 oz.) microwave popcorn

- 1 Combine caramel, water and butter in 4 cup glass bowl. Microwave at HIGH (10) for 2 to 3 minutes until melted. Stir until smooth. Set aside.
- 2 Place popcorn on turntable. Microwave at HIGH (10) for 2 to 3 minutes or use Sensor Popcorn.
- 3 Place popcorn in bowl. Pour caramel mixture over popcorn ; toss until completely coated and cool enough to handle. Using buttered hands, form into 3-inch balls.
- 4 Cool on waxed paper. Serve immediately.

Peas With Lettuce (4 servings)

- 2 cups fresh shelled green peas
- 1/3 cup thinly sliced celery
- 2 tablespoons water
- 3 cups shredded head lettuce
- 1 tablespoon butter or margarine
- 1 tablespoon all-purpose flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 cup whipping cream
- Dash pepper to taste

- 1 In 1 1/2 -quart casserole combine peas, celery and water ; cover. Microwave at HIGH (10) for 5 to 7 1/2 minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Stir in lettuce ; re-cover.
- 2 In small dish combine butter, flour, sugar, salt and pepper. Blend in cream. Microwave at HIGH (10) for 1 to 2 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.
- 3 Drain vegetables. Add sauce to vegetables ; toss to coat.

Stuffed Potatoes (4 servings)

- 4 medium potatoes, scrubbed
- 1/2 cup dairy sour cream
- 1/3 cup milk
- 2 tablespoons grated parmesan cheese
- 1 teaspoon chopped chives or parsley flakes
- Salt, pepper, paprika to taste

- 1 Prick potatoes twice with a fork. Arrange potatoes at least 1 inch apart on paper towel placed on turntable. Microwave at HIGH (10) for 10 to 12 minutes or use Sensor Potato. Let stand 5 minutes.
- 2 Slice top from each potato ; scoop out center. Mash with sour cream, milk, cheese, chives, salt and pepper. Spoon into shells.
- 3 Sprinkle with paprika. Place on plate or on paper towel in oven. Microwave at HIGH (10) for 2 to 4 minutes or use Sensor Reheat.

Vegetable Medley (4 to 6 servings)

1 1/2 cups broccoli flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter

1 1/2 cups cauliflower flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter

1 medium yellow squash, cut into 1/4 inch diagonal slices

1 medium zucchini, cut into 1/4 inch diagonal slices

1 medium carrot, cut into 1/8 inch diagonal slices

1/2 small red pepper, slivered

6-7 pitted ripe olives, sliced

2-3 tablespoons butter or margarine

1/2 teaspoon dried oregano

1 teaspoon fresh lemon juice

parmesan cheese, optional to taste

- 1 Arrange broccoli and cauliflower alternately around the edge of a 10 to 12 inch glass dish with rim. Alternately place yellow squash and zucchini in circle inside broccoli and cauliflower, place carrots slices in center and arrange red pepper slivers over top. Sprinkle with 2 tablespoons water. Cover with vented microwave plastic wrap.
- 2 Microwave at HIGH (10) for 7 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Remove wrap immediately, scatter olive slices attractively over all.
- 3 Place butter or margarine in 1 cup glass measure and Microwave at HIGH (10) for 30 seconds to 1 minute to melt. Add oregano and lemon juice. Pour over vegetables. Sprinkle with parmesan cheese and serve.

Franks And Beans Casserole (4 to 6 servings)

1/2 cup chopped onions

2 tablespoons butter or margarine

1 pkg.(12 - 16 oz.) frankfurters, cut in quarters

1 can (16 oz) baked beans

1 can (15 - 16 oz.) cannellini (white kidney) beans,drained

1 can (15 - 16 oz.) red kidney beans,drained

1/3 cup brown sugar

1/4 cup catsup

1 teaspoon yellow mustard

Salt, pepper and garlic powder to taste

- 1 Combine onions and butter in 3-quart casserole. Microwave at HIGH(10) for 1 to 2 minutes or until onions are soft.
- 2 Stir in all remaining ingredients, pushing frankfurters to the bottom of dish so they are covered with the beans.
- 3 Cover and microwave at HIGH (10) for 11 to 13 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.

Troubleshooting Guide

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

Neither the oven's display nor the oven operate.

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

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

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

The power goes off before the set time has elapsed.

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

The food is cooking too slowly.

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

You see sparks or arcing.

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

The turntable makes noises or sticks.

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

Using your microwave causes TV or radio interference.

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

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

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

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

SAMSUNG MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor, Eight (8) Years Parts Warranty for Magnetron

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Transportation of the product to and from the service center is the responsibility of the purchaser.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, 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.

To obtain warranty service, please contact: **SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. - WWW.SAMSUNGUSA.COM**

SAMSUNG CUSTOMER SERVICE
1 SAMSUNG PLACE, LEDGEWOOD, NJ 07852
Tel: 973-691-6200, Fax: 973-691-6201
1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)
WWW.SAMSUNGSUPPORT.COM

Specifications

Model Number	MS5796S / MS5796W / MS5797G	MS7796W / MS7797G
Oven Cavity	1.0 cu.ft	1.3 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts	1100 Watts
Outside Dimensions	20 ^{11/32} "(W) X 11 ^{11/16} "(H) X 14 ^{29/32} "(D)	21 ^{7/8} "(W) X 12 ^{5/16} "(H) X 16 ^{21/32} "(D)
Oven Cavity Dimensions	13 ^{7/32} "(W) X 9 ^{3/32} "(H) X 13 ^{23/32} "(D)	14 ^{3/4} "(W) X 9 ^{17/32} "(H) X 15 ^{7/16} "(D)
Net/Gross Weight	35.3/38.6 lbs	38.6/43 lbs

Usando el Botón PAUSE/CANCEL

- Para pausar mientras está cocinando, oprima una vez al botón PAUSE/CANCEL.
- Para detener el horno y borrar las instrucciones para cocinar, oprima dos veces al botón PAUSE/CANCEL.
- Para corregir un error de programación, oprima una vez al botón PAUSE/CANCEL y vuelva a programar las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste del cronómetro, oprima una vez al botón PAUSE/CANCEL.

Encendiendo el Horno y Seleccionando el Idioma del desPliegue

- Enchufe el horno de microondas y oprima el botón START repetidamente hasta que vea el idioma y sistema de medida que desea utilizar.

Poniendo el Reloj

- Oprima una vez al botón CLOCK.
- Utilice los botones numéricos 0–9 para seleccionar la hora correcta.
- Oprima una vez más al botón CLOCK para fijar la hora.

Ajustando el Tiempo de Cocinar y Niveles de Potencia – Cocinando en una Etapa

- Utilice los botones numéricos 0–9 para ajustar el tiempo de cocinar.
- Oprima el botón POWER LEVEL, y los botones numéricos 0–9 para seleccionar la potencia de cocinar (si es diferente a 0).
- Oprima el botón START para comenzar a cocinar.

Ajustando el Tiempo de Cocinar y Niveles de Potencia – Cocinando en Etapas Múltiples

- Utilice los botones numéricos 0–9 para ajustar el tiempo de cocinar.
- Oprima el botón POWER LEVEL, y los botones numéricos 0–9 para seleccionar la potencia de cocinar (si es diferente a 0).
- Utilice los botones numéricos 0–9 para ajustar el segundo tiempo de cocinar.
- Oprima el botón POWER LEVEL, y los botones numéricos 0–9 para seleccionar la potencia de cocinar (si es diferente a 0).
- Utilice los botones numéricos 0–9 para ajustar el tercer tiempo de cocinar.
- Oprima el botón POWER LEVEL, y los botones numéricos 0–9 para seleccionar la potencia de cocinar (si es diferente a 0).
- Oprima el botón START para comenzar a cocinar.

Descongelado Automático

- Oprima repetidamente al botón AUTO DEFROST para ajustar el peso correcto de la comida que va descongelar.

Recalentamiento Sensor

- Oprima repetidamente al botón SENSOR REHEAT para seleccionar el tipo de comida.
- Utilice los botones numéricos 0-9 para programar las porciones (si son más de una porción).
- Oprima el botón START para comenzar a cocinar.

Cocinando Con un Bóton

- Oprima el botón ONE MINUTE una vez para cada minuto que desea cocinar.

Usando el Teclado de Cocina Sensor cook

- Seleccione el botón "Sensor-cook" (POP-CORN, FROZEN DINNER, etc.) apropiado para el tipo de comida que desea cocinar, oprima este botón repetidamente para programar el tamaño de la porción.

Ajustando el Tiempo de Cocinado

- Si desea ajustar el tiempo de cocinado mientras el horno está en operación, oprima el botón MORE/LESS repetidamente hasta llegar al tiempo deseado.

Usando el Cronómetro

- Oprima los botones numéricos 0-9 para ajustar el tiempo, luego oprima el botón KITCHEN TIMER.

Utilizando el Seguro Para Evitar que Niños Utilicen el Horno

- Oprima los botones 0, 2 y START. Repita para pagar el seguro.

SAMSUNG ELECTRONICS

NORTH AMERICAN LIMITED WARRANTY ADDENDUM

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

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

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

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

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

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

Or on-line at:

WWW.SAMSUNGUSA.COM and WWW.SAMSONGKANADA.COM

QUICK REFERENCE

Feature	Operation
Set Clock	<ol style="list-style-type: none">1. Press CLOCK.2. Use number buttons to enter time.3. Press CLOCK again.
One Stage Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. Set power level or leave at high.3. Press START.
One Minute+ Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking.2. The time will display and the oven will start.
Sensor Cook Buttons	<ol style="list-style-type: none">1. Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN).2. The display will show the food you have chosen and the oven will start automatically.
Auto Defrost	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO DEFROST.2. Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons.3. When prompted by oven display, open oven door and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Sensor Reheat	<ol style="list-style-type: none">1. Press SENSOR REHEAT.2. The display will show "REHEAT" and the oven will start automatically.
Set Cooking Time and Power Levels	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. (Example : number 5 is 50% power.)3. Press START to begin cooking.



ELECTRONICS

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

SAMSUNG

Four à micro-ondes

Guide de l'utilisateur

**MS5796W / MS7796W
MS5797G / MS7797G
MS5796S / MS7796S**



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

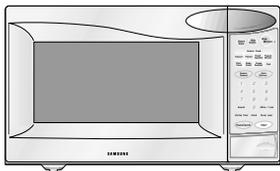
TABLE DES MATIÈRES

Votre nouveau four à micro-ondes	6	Directives de cuisson	16
Vérification des pièces	6	Ustensiles de cuisson	16
Installation de votre nouveau four à micro-ondes	6	Test de résistance aux micro-ondes . .	16
Touches du panneau de commande . .	7	Techniques de cuisson	17
Fonctionnement	8	Conseils généraux et précautions . . .	17
Branchement et sélection d'une langue d'affichage	8	Cuisson automatique avec senseur . .	18
Réglage de l'horloge	8	Ustensils et couvercles pour la cuisson avec senseur	18
Utilisation de la touche Pause/Cancel .	8	Conseils importants sur la cuisson avec senseur	18
Utilisation du système d'affichage d'aide .	9	Guides de cuisson	19-20
Utilisation des touches de cuisson instantanée avec senseur	9	Guide de la cuisson instantanée . .	21-22
Utilisation de la touche One Minute+ .	10	Guide du réchauffage avec senseur . .	22
Utilisation de la touche Gentle Cook . .	10	Recettes	23-24
Réchauffage avec senseur	10	Annexe	25
Décongélation automatique	11	Dépannage	25
Guide de décongélation	12	Entretien et nettoyage	25
Réglage de la durée de cuisson et du niveau de puissance	13	Garantie limitée de l'acheteur initial . .	26
Cuisson à un stade	13	Spécifications	26
Cuisson à plusieurs stades	13	Garantie limitée pour l'Amérique du nord À l'intérieur de la dernière page	
Utilisation de la touche More/Less . . .	14	Guide à consultation rapide Plat verso	
Réglage du niveau sonore	14		
Utilisation de la minuterie	15		
Activation du verrouillage de sécurité .	15		
Mode de démonstration	15		

VOTRE NOUVEAU FOUR À MICRO-ONDES

Vérification des pièces

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



Four à micro-ondes



Plateau en verre



Guide rouleau



Guide de l'utilisateur



Fiche d'inscription

Merci d'avoir choisi un produit Samsung

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

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Concessionnaire _____

Installation de votre four à micro-ondes

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

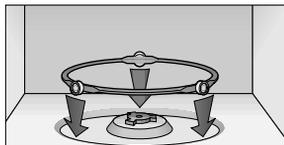
SAMSUNG SO SIMPLE

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

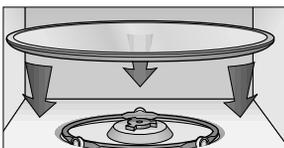
- 2 Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton au-dessous du panneau de commande.

- 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.

Gentle Cook (Cuisson douce) p. 10

Appuyez sur cette touche pour une cuisson douce à un niveau de puissance réduit.

Help Screen (Affichage d'aide) p. 9

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

Touches de cuisson instantanée p. 9

Touches préprogrammées pour la cuisson rapide d'aliments populaires.

Sensor reheat (Réchauffage avec capteur) p. 10

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.

Sound (Sonnerie) p. 14

More/Less Button (Touche Plus/Moins) p. 14

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

Kitchen Timer (Minuterie) p. 15

Clock (Horloge) p. 8

Permet de mettre l'horloge à l'heure.

Power Level (Niveau de puissance) p. 13

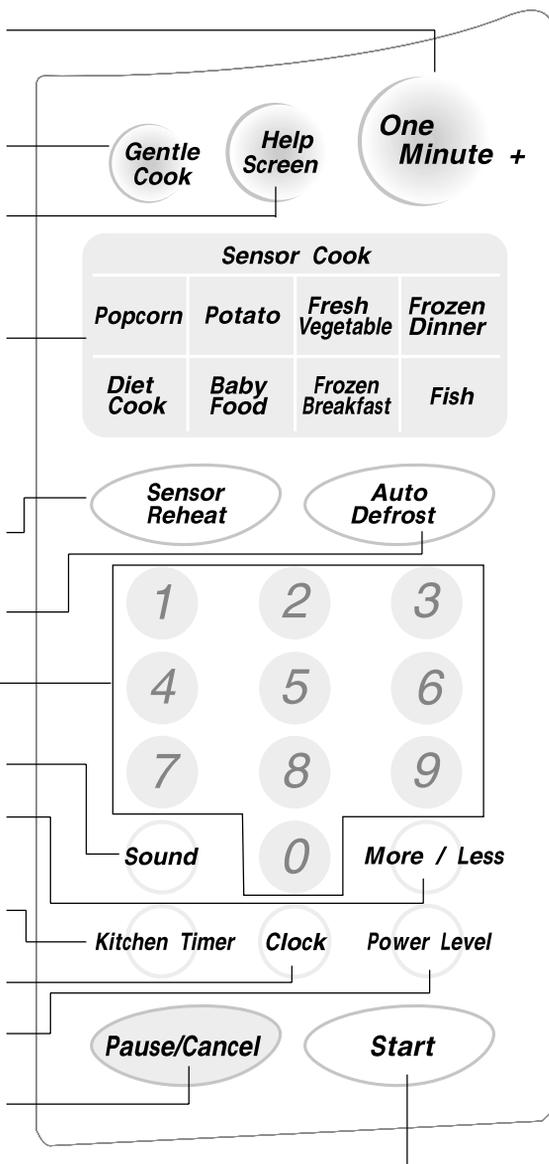
Permet de choisir un niveau de puissance outre le niveau de puissance maximal.

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 le four en marche.



Branchement et sélection d'une langue d'affichage

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

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



- 2 Appuyez sur la touche **Start** à maintes reprises jusqu'à ce qu'une option désirée apparaisse à l'afficheur:

- ENGLISH/LBS
- ENGLISH/KG
- FRENCH/KG
- SPANISH/LBS ou
- SPANISH/KG

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



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

Réglage de l'horloge

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



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



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

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

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

Utilisation de la touche **Pause/Cancel**

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

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

Utilisation du système d'affichage d'aide

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

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

Utilisation des touches de cuisson avec senseur

En captant la vapeur émise par la nourriture, cette fonction règle de manière automatique la durée de cuisson en fonction du type et de la quantité de nourriture précuite. N'utiliser que de la nourriture précuite et à la température de réfrigérateur.

- 1 Appuyez sur la touche de cuisson instantanée qui correspond à l'aliment que vous souhaitez cuire (par exemple le maïs à éclater). L'afficheur affiche «maïs à éclater» et ensuite le four commence à cuire l'aliment automatiquement.

0--OFF 1--LO

Portions disponibles pour chaque touche:

MAÏS À ÉCLATER 3,0 oz -3,5 oz (Si vous désirez l'option 1,750 oz, vous pouvez vous servir de la touche MORE/LESS et ensuite sélectionner l'option moins.)	POMME DE TERRE 1,5 oz -3,5 oz
PETIT DÉJEUNER CONGELÉ (Sandwich, Waffle, Oeuf) 2 - 8 oz	REPAS DIÉTÉTIQUE (Repas congelé hypocalorique) 7-18 oz
LÉGUMES FRAIS 1 - 4 tasses	REPAS CONGELÉ 7-18 oz
POISSON 0,5-1,5 lbs	ALIMENTS POUR BÉBÉ 2,5-6,0oz

Lors de la cuisson du maïs à éclater, attendez au moins cinq minutes avant de cuire le prochain sac ce qui permettra au plateau en verre de se refroidir. Lors de la cuisson de pommes de terre, retournez-les quand l'afficheur du four l'indique. Si vous désirez régler la durée de cuisson, vous pouvez vous servir de la touche MORE/LESS. Consultez la page 14 pour des renseignements supplémentaires. Si vous désirez afficher l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur la touche CLOCK.

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+**.*

Utilisation de la touche Gentle Cook (Cuisson douce)

Utilisez cette touche pour une cuisson plus lente et douce à une allure réduite.

- 1 Utilisez les **touches numériques** pour régler une durée de cuisson.

Par exemple, pour régler une durée de cuisson de dix minutes, appuyez sur la touche numérique 1,0,0,0.



- 2 Appuyez sur la touche **Gentle Cook**. Le four affiche la durée de cuisson et ensuite commence la cuisson.



Réchauffage avec senseur

Notre nouveau four à micro-ondes rend facile le réchauffage des restes et des aliments précuits. En détectant la vapeur dégagée par les aliments, ce four règle la durée de cuisson selon le type d'aliment précuit et son poids. Tous les aliments devraient être précuits et à la température du réfrigérateur.

Pour utiliser la fonction de réchauffage avec senseur:

- 1 Appuyez sur la touche **SENSOR REHEAT**. L'afficheur montre «Réchauffage» en ensuite le four se met en marche automatiquement.



Si vous désirez régler la durée de cuisson, servez-vous de la touche **MORE/LESS**. Consulter la page 14.

Si vous désirez afficher l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur la touche **CLOCK**.

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 suivante.*

Guide de décongélation

Suivez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents aliments.

Aliment: Boeuf rôti, porc
Quantité: 2,5-6,0 lb
Directives: Commencez la décongélation avec la partie grasseuse vers le bas. Après chaque stade, retournez l'aliment et protégez les parties chaudes utilisant des bandes étroites d'aluminium.

Aliment: Biftecks, côtelettes, poisson
Quantité: 0,5-3,0 lb
Directives: Après chaque stade, redispsez les aliments. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, protégez-les utilisant des bandes étroites d'aluminium. Enlevez toute pièce qui est presque décongelée. Laissez reposer couvert pendant 5-10 minutes.

Aliment: Boeuf haché
Quantité: 0,5-3,0 lb
Directives: Après chaque stade, enlevez toute pièce qui est presque décongelée. Laissez reposer couvert avec de l'aluminium pendant 5 à 10 minutes.

Aliment: Poulet, entier
Quantité: 2,5-6,0 lb
Directives: Retirez les abats avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation avec la poitrine vers le bas. Après le premier stade, retournez le poulet et protégez toute partie chaude utilisant des bandes étroites d'aluminium. Après le deuxième stade, protégez de nouveau toute partie chaude utilisant des bandes étroites d'aluminium. Une fois la décongélation complétée, laissez reposer couvert pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.

Aliment: Poulet, pièces
Quantité: 0,5-3,0 lb
Directives: Après chaque stade, rédispsez ou enlevez toute pièce qui est presque décongelée. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

Notes

Vérifiez les aliments quand le four vous l'indique. Après le dernier stade des parties peuvent être toujours congelées; laissez-les reposer. Ne décongelez pas les pièces jusqu'à ce que toute la glace s'est fondue.

La protection de rôtis et de biftecks empêche les bords de se cuire avant la décongélation du centre. Servez-vous de bandes étroites d'aluminium pour couvrir les bords et les parties plus minces.

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.

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

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

Réglage de la durée de cuisson, suite

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

Cuisson à plusieurs stades

1 Suivez les étapes 1 et 2 dans la section "Cuisson à un stade" à la page 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

Réglage du niveau sonore

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

- 1 Appuyez sur la touche **Sound**. L'afficheur montre les options : 0-OFF, 1-Bas, 2-Moyen et 3-Elevé.

0--OFF 1--LOW 2--MED
3--HIGH

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

PRESS START

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

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.

NOTE : Il est impossible de se servir du Mode de Démonstration pour la cuisson instantanée. Le message "E1" apparaîtrait sur l'afficheur.

Ustensiles de cuisson

Usage recommandé

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

Usage limité

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

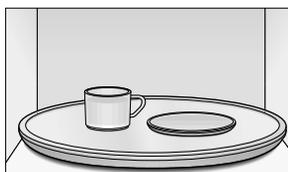
Non recommandé

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

Test de résistance aux micro-ondes

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

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



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

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

Techniques de cuisson

Mélanger

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

Disposition

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

Protéger

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

Turner

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

Temps de repos

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

Ajout d'humidité

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

Conseils généraux et précautions

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

Cuisson automatique avec senseur

La cuisson automatique avec senseur vous permet de cuire vos aliments facilement en détectant la quantité de vapeur dégagée par l'aliment pendant la cuisson de l'aliment.

- Lors de la cuisson d'un aliment, des vapeurs différentes seront émises par l'aliment. En détectant ces vapeurs, le four est capable de régler une durée de cuisson et un niveau de puissance appropriés pour la cuisson optimale de l'aliment.
- Quand vous utilisez un couvercle ou une pellicule de plastique pendant la cuisson avec senseur, le senseur automatique détecte les gaz émis une fois le contenant rempli de vapeur.
- Peu avant la terminaison de la cuisson, le four indique à l'afficheur la durée de cuisson qu'il reste tout en continuant à faire le compte à rebours. Si vous désirez mélanger ou tourner les aliments, faites-le en ce moment.
- Si vous le désirez, les aliments peuvent être assaisonnés avec des herbes, des épices ou des sauces de brunissage avant la cuisson. Étant donné que le sel peut laisser des brûlures sur les aliments, il est mieux de les saler après qu'ils sont cuits.
- Afin d'optimiser la cuisson selon vos préférences, servez-vous de la touche MORE/LESS pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Ustensiles et couvercles convenables pour la cuisson avec senseur

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats culinaires, suivez les recommandations pour les ustensiles et couvercles appropriés qui se trouvent dans ce guide.
- Utilisez toujours des contenants qui sont à l'épreuve des micro-ondes et couvrez-les avec leur propre couvercle ou une pellicule de plastique. En utilisant une pellicule de plastique repliez un coin afin de faire échapper la vapeur à un débit approprié.
- Utilisez toujours le couvercle qui s'accorde avec le contenant utilisé. Si un contenant ne possède pas son propre couvercle, employez une pellicule de plastique.
- Remplissez les contenants au moins à moitié.
- Il est préférable de mélanger ou tourner les aliments qui en ont besoin vers la fin de la durée de cuisson quand la durée de cuisson est

Conseils importants sur la cuisson avec senseur

- Après avoir installé et branché le four sur une prise murale, ne le débranchez pas. Le senseur à gaz a besoin de se stabiliser afin de pouvoir offrir des résultats satisfaisants.
- L'utilisation continue de toute fonction avec senseur est déconseillée.
- Afin d'assurer le bon fonctionnement du senseur, installez le four dans un endroit bien ventilé ce qui permettra un refroidissement et une circulation d'air adéquate.
- Afin d'éviter des résultats insatisfaisants, n'utilisez pas le senseur automatique dans une pièce où la température est trop basse ou trop élevée.
- S'il vous plaît, n'utilisez pas un détergent puissant pour nettoyer le four. Les gaz émis par ce détergent peuvent affecter le senseur. Si vous utilisez un tel détergent, assurez-vous qu'aucune trace de détergent reste dans le four avant d'utiliser la fonction de cuisson ou de réchauffage avec senseur.
- Éviter de placer le four près d'appareils électroménagers émettant assez d'humidité ou de gaz ce qui peut empêcher le bon fonctionnement du senseur.
- Gardez l'intérieur du four toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge mouillé.

Le four a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Guide de cuisson de la viande

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Rôti de boeuf, sans os	<i>Durée de cuisson :</i> 8-11 min./lbs à 115°F - saignant 9-13 min./lbs à 120°F - médium 10-15 min./lbs à 145°F - bien cuit	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.
Jusqu'à 4 lb	<i>Niveau de puissance :</i> maximale (10) pour les 5 premières minutes et ensuite le niveau moyen.	
Porc, sans ou avec os	<i>Durée de cuisson :</i> 11-15 min./lbs à 160°F - bien cuit	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.
Jusqu'à 4 lb	<i>Niveau de puissance :</i> maximale (10) pour les 5 premières minutes et ensuite le niveau moyen.	
Bacon	<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.	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.
2-6 tranches	<i>Niveau de puissance :</i> maximal (10)	

Guide de cuisson de la volaille

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Poulet, entier	<i>Durée de cuisson :</i> 5-8 min./lbs de 170°F à 180°F	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.
Jusqu'à 4 lb	<i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	
Poulet, pièces	<i>Durée de cuisson :</i> 5-8 min./lbs 180°F -Viande foncée 170°F -Viande blanche	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.
Jusqu'à 2 lb	<i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	

Guide de cuisson de fruits de mer

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

Aliment	Durée de cuisson / Niveau de puissance	Directives
Darnes	<i>Durée de cuisson :</i> 6-10 min./lbs	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 redi- posez-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.
Jusqu'à 1,5 lb	<i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	
Filets	<i>Durée de cuisson :</i> 3-7 min./lbs	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 redi- posez 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.
Jusqu'à 1,5 lb	<i>Niveau de puissance :</i> moyen-fort (7)	
Crevettes	<i>Durée de cuisson :</i> 3-5 1/2 min./lbs	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.
Jusqu'à 1,5 lb	<i>Niveau de puissance:</i> moyen-fort (7)	

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 redi-
posez 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 la cuisson instantanée

- Suivez les instructions ci-dessous pour cuisson instantanée de différents types de nourriture.

Aliment	Quantité	Directives
Mais à éclater	<i>1 sac (3,0 à 3,5 oz)</i>	Cuisez uniquement un sac de maïs à éclater à la fois. Soyez prudent quand vous sortez et ouvrez le sac. Quand vous cuisez un sac de maïs à éclater de 1,5 ou 1,75 oz., servez-vous de la touche Moins pour obtenir des meilleurs résultats. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Repas diététique	<i>7 à 18 oz</i>	Retirez le repas de son emballage extérieur et suivez les instructions sur l'emballage pour le temps de repos. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Pomme de terre	<i>1 à 6</i>	Percez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Déposez sur le plateau en verre comme des bâtons d'une roue. Laissez reposer de 3 à 5 minutes. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Légumes frais	<i>1 à 4 tasses</i>	Déposez les légumes frais dans un plat céramique, en verre ou de plastique à l'épreuve des micro-ondes et ajoutez 2 cuillers à soupe d'eau. Pour une cuisson uniforme, mélangez ou retournez les légumes selon les instructions. Laissez reposer les légumes pendant 3 minutes avant de les servir. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Repas congelé	<i>7 à 18 oz</i>	Retirez le repas de son emballage extérieur et suivez les instructions sur l'emballage pour le temps de repos. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

DIRECTIVES DE CUISSON

Aliment	Quantité	Directives
Petit déjeuner congelé	<i>2 à 8 oz</i>	Suivez les instructions sur la boîte pour le repos. Servez-vous de cette touche pour les sandwich congelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres etc. Laissez refroidir le four pendant 5 min-utes avant de l'utiliser de nouveau .
Aliments pour bébé	<i>2,5 à 6 oz</i>	Enlevez le couvercle du pot d'aliments pour bébé et réchauffez-le (la durée de chauffage est très courte). Vérifiez la température et mélangez bien avant de servir. La fonction Plus/Moins ne peut pas être utilisée conjointement avec cette touche de cuisson instantanée. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau .
Poisson	<i>0,5 à 1,5 lb</i>	Déposez le poisson dans un plat en arrangeant les pièces plus épaies vers les bords du plat. Couvrez les pièces plus minces avec celles plus épaisses. Couvrez le plat avec une pellicule plastique et repliez un coin. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau .

Guide du Réchauffage avec Senseur

- Suivez les instructions ci-dessous pour le réchauffage avec senseur de différents types de nourriture.

Assiette de nourriture	<i>1 portion (1 assiette)</i>	Utilisez uniquement des aliments précuits et réfrigérés. Couvrez le plat avec une pellicule plastique et repliez un coin. Si l'aliment n'est pas réchauffé à votre goût utilisant la fonction de réchauffage avec senseur, continuez le réchauffage en réglant une durée de cuisson et le niveau de puissance. Aliments - 3 - 4 oz viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 oz avec os) - 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - 1/2 tasse de légumes (environ 3 - 4 oz)
Cocotte Soupes/Sauces	<i>1 à 4 portions</i>	Utilisez uniquement des aliments que vous venez de sortir du réfrigérateur. Couvrez le plat avec une pellicule de plastique et repliez un coin. Si l'aliment n'est pas réchauffé à votre goût utilisant la fonction de réchauffage avec senseur, continuez le réchauffage en réglant une durée de cuisson et le niveau de puissance. Mélangez les aliments une fois avant de servir.

Recettes

Soupe à l'oignon (4 portions)

- 3 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
- 3 tasses oignons tranchés (environ 3 oignons de grosseur moyenne)
- 3 tasses de bouillon de boeuf
- 1 tasse d'eau
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- Sel, poivre, croûtons, fromage parmesan râpé au goût
- 2 c. à soupe d'eau-de-vie (au goût)

- 1 Mélangez le beurre et les oignons dans un plat de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 8 à 9 minutes ou servez-vous de la touche de cuisson instantanée avec senseur Fresh Vegetable.
- 2 Ajoutez le bouillon, l'eau, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre; couvrez. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 5 minutes et ensuite à la puissance moyenne (5) pendant 5 minutes ou utilisez la touche de réchauffage automatique avec senseur. Laissez reposer, couvert, pendant 5 minutes avant de servir. Servez avec des croûtons et du fromage.

Boules de maïs à éclater (10 à 15 boules)

- 30 caramels carrés
- 1 1/2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à thé de beurre ou margarine
- 1 sac (3,5 oz) de maïs à éclater

- 1 Mélangez les caramels, l'eau et le beurre dans un plat en verre de 4 tasses. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Remuez jusqu'à consistance crémeuse.
- 2 Déposez le maïs à éclater sur le plateau tournant. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 2 à 3 minutes ou servez-vous de la touche de cuisson instantanée avec senseur Popcorn.
- 3 Placez le maïs à éclater dans un bol. Versez le mélange de caramel sur le maïs; remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement couvert et refroidir assez pour pouvoir le manipuler. Avec vos mains beurrées, formez des boules de 3 pouces.
- 4 Faites refroidir sur du papier ciré. Servez immédiatement.

Pois et laitue (4 portions)

- 2 tasses de pois frais écosés
- 1/3 tasse de céleri en tranches minces
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 tasses de laitue râpé
- 1 c. à soupe de beurre ou margarine
- 1 c. à soupe de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sucre
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de crème fouetter
- Poivre au goût

- 1 Dans un plat de 1 1/2 litres mélangez les pois, le laitue, le céleri et l'eau; couvrez. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 5 à 7 1/2 minutes ou servez-vous de la touche de cuisson instantanée avec senseur Fresh Vegetable. Ajoutez du laitue; recouvrez.
- 2 Dans un petit plat mélangez le beurre, la farine, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez la crème et mélangez. Faites cuire à la puissance maximale de (10) pendant 1 à 2 minutes ou utilisez la touche de réchauffage automatique avec senseur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- 3 Égouttez les légumes. Ajoutez la sauce aux légumes; remuez.

Pommes de terre farcies (4 portions)

- 4 pommes de terre moyennes, lavées
- 1/2 tasse de crème sure
- 1/3 tasse de lait
- 2 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 c. à thé de ciboulette ou de persil haché
- Sel, poivre, paprika au goût

- 1 Percez les pommes de terre deux fois avec une fourchette. Disposez les pommes de terre espacées à une intervalle d'une pouce sur le plateau en verre tapissé de papier essuie-tout. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 10 à 12 minutes ou servez-vous de la touche de cuisson instantanée Potato. Laissez reposer pendant 5 minutes.
- 2 Coupez le dessous de chaque pomme de terre; retirez la pulpe. Faites en purée la pulpe retirée en ajoutant de la crème sure, du lait, du fromage, de la ciboulette, du sel et du poivre. Remplissez les pommes de terre de ce mélange.
- 3 Saupoudrez de paprika. Déposez-les dans un plat ou sur le plateau en verre du four tapissé de papier essuie-tout. Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 2 à 4 minutes ou servez-vous de la touche de réchauffage avec senseur.

Macédoine de légumes (4 à 6 portions)

- 1 1/2 tasse de fleurettes de brocoli de 3/4 à 1 po de diamètre
 - 1 1/2 tasse de fleurettes de chou-fleur de 3/4 à 1 po de diamètre
 - 1 courge jaune de grosseur moyenne en tranches biseautées de 1/4 po
 - 1 courgette de grosseur moyenne en tranches biseautées de 1/4 po
 - 1 carotte moyenne coupée en tranches diagonales de 1/8 po
 - 1/2 petit poivron rouge coupé en lamelles
 - 6-7 olives noires dénoyautées, tranchées en lamelles
 - 2 à 3 c. à soupe de beurre ou margarine
 - 1/2 c. à thé d'origan séché
 - 1 c. à thé de jus de citron frais fromage parmesan au goût, optionnel
- 1 Disposez alternativement le brocoli et le chou-fleur en rond vers l'extérieur dans un plat à rebord de 10 à 12 po de diamètre. Déposez alternativement la courge jaune et la courgette en l'intérieur du cercle de brocoli et de chou-fleur. Placez les tranches de carottes au centre et disposez les lamelles de poivron rouge par-dessus. Aspergez de 2 cuillerées à soupe d'eau. Couvrez d'une pellicule de plastique en repliant un coin pour que la vapeur puisse s'échapper.
 - 2 Faites cuire à la puissance élevée (10) pendant 7 à 9 minutes ou servez-vous de la touche de cuisson instantanée Fresh Vegetable. Enlevez la pellicule immédiatement. Disposez les olives de façon attrayante par-dessus les autres légumes.
 - 3 Déposez le beurre ou la margarine dans une tasse à mesurer de 1 tasse et faites fondre au niveau de puissance élevé (10) pendant 30 secondes à 1 minute. Ajoutez l'origan et le jus de citron. Versez sur les légumes. Saupoudrez de fromage parmesan et servez.

Casserole de saucisses et de fèves (4 à 6 portions)

- 1/2 tasse d'oignons hachés
 - 2 c. à soupe de beurre ou margarine
 - 1 emb.(12 - 16 oz) saucisses, coupées en quartiers
 - 1 boîte (16 oz) de fèves cuites
 - 1 boîte (15 - 16 oz) de fèves cannellini (blanches), égouttées
 - 1 boîte (15 - 16 oz.) de fèves rouges, égouttées
 - 1/3 tasse de sucre brun
 - 1/4 tasse de ketchup
 - 1 c. à thé de moutarde jaune
 - Sel, poivre et ail au goût
- 1 Mélangez les oignons et le beurre dans un plat de 3 litres. Faites cuire au niveau de puissance élevé de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
 - 2 Mélangez tous les autres ingrédients en poussant les saucisses au fond du plat de façon à ce qu'elles soient couvertes de fèves.
 - 3 Couvrez et faites cuire au niveau de puissance élevé (10) pendant 11 à 13 minutes ou servez-vous de la touche de réchauffage avec senseur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Dépannage

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

Si vous continuez d'avoir des problèmes, veuillez communiquer avec nous au :

1-800-SAMSUNG

Garantie limitée de l'acheteur initial

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

Main d'oeuvre : deux ans (au comptoir)

Pièces : deux ans

Magnétron : six ans

SECA garantit également que lors du défaut de fonctionnement correct de ce produit durant la période de la garantie spécifiée, si ce manque de fonctionnement est le résultat d'une erreur de fabrication ou d'un défaut matériel, SECA réparera ou remplacera, à sa discrétion, cet appareil.

Toutes les réparations sous garantie ou remplacements de pièces doivent être effectués dans un Centre de service agréé SECA. Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de service agréé le plus près de chez vous, composez le 1-800-SAMSUNG ou consultez notre site Internet au www.samsung-canada.com.

Obligation de l'acheteur initial

Le reçu de vente initial doit être conservé en tant que preuve d'achat. Il doit être présenté au Centre de service agréé avant qu'un service de garantie ne soit effectué.

Pour tous les modèles portatifs, le client est responsable du transport au et à partir du Centre de service agréé.

Exclusions de la garantie

Cette garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par un accident, un incendie, une inondation ou tout cas de force majeure, ni par une mauvaise utilisation, le branchement à une tension incorrecte, une mauvaise installation, des réparations impropres ou non autorisées, l'usage à des fins commerciales ou les dommages survenus lors du transport. Les réglages décrits dans ce manuel et effectués par le client ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie s'annule automatiquement pour tout appareil dont le numéro de série a été modifié ou est manquant. La présente garantie ne couvre que les appareils achetés et utilisés au Canada.

Spécifications

Numéro de modèle	MS5796W / MS5797G / MS5796S	MS7796W / MS7797G / MS776S
Cavité du four	1,0 pi ³	1,3 pi ³
Commandes	10 niveaux de puissance y compris la décongélation	10 niveaux de puissance y compris la décongélation
Minuterie	99 minutes, 99 secondes	99 minutes, 99 secondes
Source d'alimentation	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Puissance restituée	1100 Watts	1100 Watts
Dimensions extérieures	20 ^{11/32} po(L) X 11 ^{11/16} po(H) X 14 ^{29/32} po(P)	21 ^{7/8} po(L) X 12 ^{5/16} po(H) X 16 ^{21/32} po(P)
Dimensions de la cavité du four	13 ^{7/32} po(L) X 9 ^{3/32} po(H) X 13 ^{23/32} po(P)	14 ^{3/4} po(L) X 9 ^{17/32} po(H) X 15 ^{7/16} po(P)
Poids Net/Brut	35.3/38.6 lbs	38.6/43 lbs

SAMSUNG ELECTRONICS

GARANTIE LIMITÉE POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

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

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

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

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

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

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

GUIDE À CONSULTATION RAPIDE

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



ELECTRONICS