

Microwave Oven

User manual

MS11T5018A*



SAMSUNG

Contents

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Important safety instructions | 3 | Cookware guide | 26 |
| Installation | 10 | Cooking guide | 27 |
| Accessories | 10 | Troubleshooting and information code | 32 |
| Turntable | 10 | Troubleshooting | 32 |
| Maintenance | 11 | Information code | 35 |
| Cleaning | 11 | Technical specifications | 35 |
| Replacement (repair) | 11 | Warranty | 36 |
| Care against an extended period of disuse | 11 | | |
| Microwave oven features | 12 | | |
| Microwave oven | 12 | | |
| Control panel | 12 | | |
| Microwave oven use | 13 | | |
| How a microwave oven works | 13 | | |
| Checking that your microwave oven is operating correctly | 13 | | |
| Cooking/Reheating | 14 | | |
| Setting the time | 15 | | |
| Power levels and time variations | 15 | | |
| Adjusting the cooking time | 16 | | |
| Stopping the cooking | 16 | | |
| Setting the energy save mode | 17 | | |
| Using Power Defrost | 17 | | |
| Using Dessert | 19 | | |
| Using Auto Cook | 22 | | |
| Using Popcorn | 24 | | |
| Using Keep Warm | 25 | | |
| Using Child Lock | 25 | | |
| Switching the beeper off | 25 | | |

Important safety instructions

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

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 oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.
- 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),
 2. Hinges and latches, (broken or loosened),
 3. Door seals and sealing surface.
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

- | | |
|---|--|
|  Do NOT attempt. |  Unplug the power plug from the wall socket. |
|  Do NOT disassemble. |  Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
|  Do NOT touch. |  Call the service center for help. |
|  Follow directions explicitly. |  Note |

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 5 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. 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 or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
 - a. Do not overheat liquid.
 - b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
19. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in microwave / toaster oven as they may create a fire or electric shock.
20. Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
21. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
23. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

CAUTION

1. Over The Range model Only
 - Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
 - Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.
2. Push Button type model Only
 - Pre-caution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy : Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

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.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of Extension Cords" section below.

USE OF EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

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 speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

-  The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

 - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

 - Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
 - Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
 - Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.
-  This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
 - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

The microwave requires a separate branch circuit single grounded outlet of at least 15A and max of 20A.
-  Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

 - This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

 - This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

 - Unplug the oven by pulling the plug only.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
-  When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

⚠ INSTALLATION CAUTIONS

-  Position the oven so that the plug is easily accessible.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.
-  Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

▲ CRITICAL USAGE WARNINGS

-  If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy", found in the beginning of this Safety Information Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.

 - Do not use a ventilating fan.
 - A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.

 - Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet, or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

 - 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, contact an authorized service center near you.

-  Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

 - Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
 - You may be exposed to electromagnetic waves.
 - When the oven requires repair, contact your nearest service center.
-  If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.

 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
-  Do not touch the power plug with wet hands.

 - This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.

 - Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.

 - If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.

 - Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

 - The heat on the inside of the oven can cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.

- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

USAGE CAUTIONS

- ★ If the surface of the microwave is cracked, turn it off.
- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.

- ❑ Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

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.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance.
(external/internal)

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

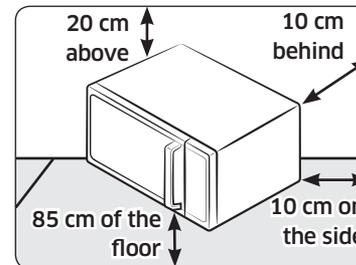
Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

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.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.



NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the microwave parts.

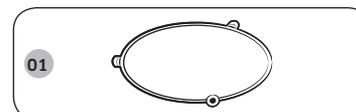
⚠ WARNING

- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

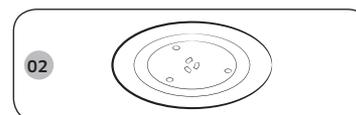
Installation

Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven. The roller ring supports the turntable.

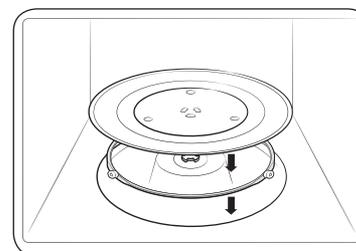


- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

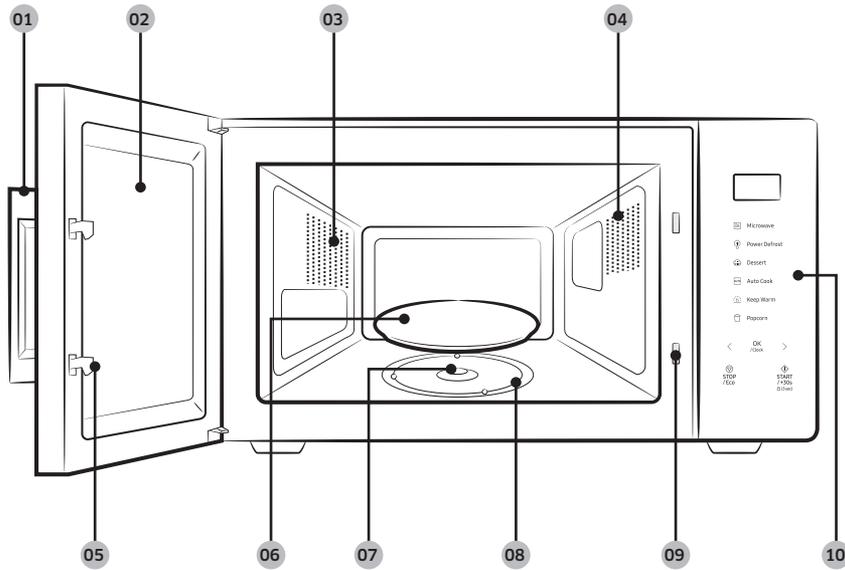
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

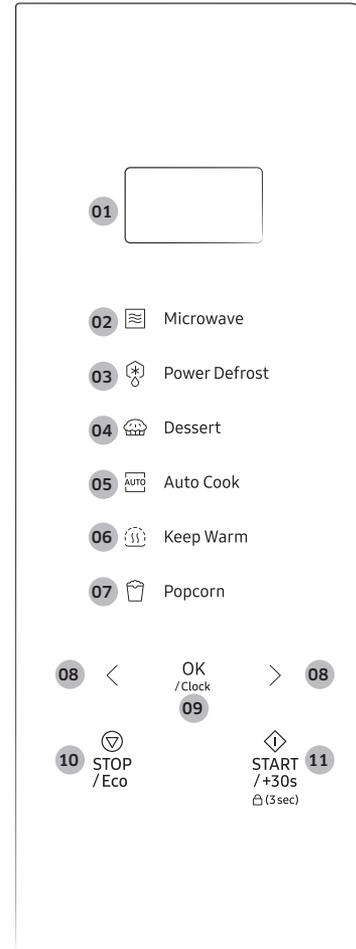
Microwave oven features

Microwave oven



- 01 Door handle
- 02 Door
- 03 Ventilation holes
- 04 Light
- 05 Door latches
- 06 Turntable
- 07 Coupler
- 08 Roller ring
- 09 Safety interlock holes
- 10 Control panel

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Power Defrost
- 04 Dessert
- 05 Auto Cook
- 06 Keep Warm
- 07 Popcorn
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

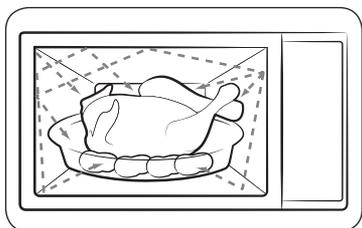
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.

If you have any problems, see the “**Troubleshooting**” section on pages 32 to 35.

NOTE

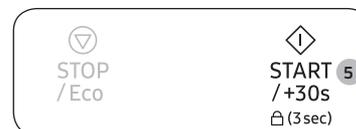
The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.



4. The control panel display shows the corresponding power level (100 - 900 W). Press the **OK** button for desired power level.



5. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
6. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.



Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (900 W).



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 15 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.



Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time.

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between 10 power levels.

| | | | |
|------------|--------------|-------------|---------------|
| 10 = PL:10 | (Warm) | 60 = PL:60 | (Simmer) |
| 20 = PL:20 | (Defrost) | 70 = PL:70 | (Medium high) |
| 30 = PL:30 | (Low) | 80 = PL:80 | (Reheat) |
| 40 = PL:40 | (Medium low) | 90 = PL:90 | (Sauté) |
| 50 = PL:50 | (Medium) | 100 = PL:Hi | (High) |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.



Microwave oven use

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

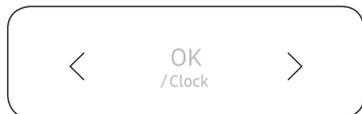
- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.



Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

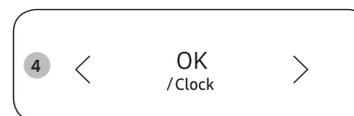
The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

Using Power Defrost

The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Power Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size (0.1 lb-3.5 lbs), and then press **OK**.
5. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
6. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

Power defrost programme description

The following table details the various Frozen materials, quantities, and instructions. Remove all packaging materials before defrosting.

| Food | Serving Size | Instructions |
|---------------------|--------------|--|
| Roast Beef, Pork | 2.5-3.5 lbs. | 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. Let stand, covered for 10-20 minutes. |
| Steaks, Chops, Fish | 0.5-3.5 lbs. | After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5-10 minutes. |
| Ground Meat | 0.5-3.5 lbs. | After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5-10 minutes. |
| Whole Chicken | 2.5-3.5 lbs. | Remove giblets before frozen poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator. |

| Food | Serving Size | Instructions |
|----------------|--------------|--|
| Chicken Pieces | 0.5-3.5 lbs. | After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes. |

NOTE

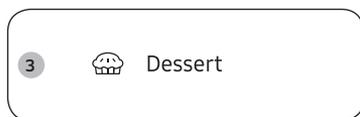
Select the manual defrosting function with a power level of 20 % if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting times, refer to the page 30.

Using Dessert

Dessert has 10 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Dessert**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Dessert programme description” section on pages 19 to 21.
5. Press **START/+30s** to start Dessert.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 10 pre-programmed cooking options.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Dessert programme description

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-------------------|-----------------------|--|
| 1 | Walnut Pound Cake | 1 serving | <p>Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Dessert [1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2 | Banana Bread | 1 serving (6 pcs.) | <p>Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Dessert [2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-------------|--------------|--|
| 3 | Sponge Cake | 1 serving | Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Dessert [3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 4 | Brownie | 1 serving | Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Dessert [4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|--------------------|--------------------|---|
| 5 | Egg Pudding | 1 serving (3 pcs.) | Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs. |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Dessert [5]. 7. After cooking, refrigerate and serve. |
| 6 | Chocolate Mug Cake | 1 serving | Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Dessert [6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-----------------|--------------|---|
| 7 | Mug Cake | 1 serving | Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Combine the butter, egg together in a mug until well combined. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. Put the mug in the microwave oven and select the Dessert [7]. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 8 | Café Latte | 1 serving | Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mix the coffee powder and water in mug. Pour milk in other mug. Put the coffee mixture in the microwave oven and select the Dessert [8]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve. |
| 9 | Green Tea Latte | 1 serving | Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the Dessert [9]. After cooking, mix well and serve. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|----------|--------------|---|
| 10 | Milk Tea | 1 serving | Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Dessert [10]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve. |

Microwave oven use

Microwave oven use

Using Auto Cook

Auto Cook has 14 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 22 to 24.
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the serving size, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 22 to 24.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.



6. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 14 pre-programmed cooking options.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|--------------|----------------------------|---|
| 1 | Beverage | 0.5 cup 1 cup 2 cups | Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. |
| 2 | Pizza Slices | 1 pc. 2 pcs. 3 pcs. | Place 1-3 pizza slices on a microwave safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|-------------------|---|--|
| 3 | Fresh Vegetables | 1 serving (125 g) 2 servings (250 g) 3 servings (375 g) 4 servings (500 g) | Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, Eggplants etc.) in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 4 | Frozen Vegetables | 1 serving (125 g) 2 servings (250 g) 3 servings (375 g) 4 servings (500 g) | Place the frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 5 | Casserole | 1 serving 2 servings 3 servings 4 servings | Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. Stir well before serving. Contents Casseroles: refrigerated |
| 6 | Frozen Breakfast | 4-6 oz 7-8 oz | Remove package from wrapping and follow package instructions for covering and standing. When the microwave beeps, remove cover film and then press START/+30s to continue. After cooking, let stand 1-3 minutes. |

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|------------------------|-----------------------------------|--|
| 7 | Frozen Dinner | 8-10 oz 11-14 oz 15-18 oz | Remove package from wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes. |
| 8 | Frozen Chicken Nuggets | 1 serving 2 servings | Place the frozen chicken nuggets on the plate. After cooking, let stand 1-3 minutes. |
| 9 | Hot Dogs | 2 pcs. 4 pcs. | Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the plate. Put them in the microwave. When the microwave beeps, add the buns, and then press START/+30s to continue. |
| 10 | Frozen Cheese Sticks | 5-6 pcs. 7-10 pcs. | Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. After cooking, stand for 1-2 minutes. |
| 11 | Melt Butter | 4 oz (1 stick) 8 oz (2 sticks) | Unwrap the butter and cut the butter into several pieces. Place the butter on a microwave-safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards. |
| 12 | Melt Chocolate | 1 cup chips | Place the chocolate chips in a microwave-safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press START/+30s to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over. |

Microwave oven use

Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|------|---------------------|-----------------|--|
| 13 | Soften Butter | 4 oz (1 stick) | Remove the butter from the packaging and place on a microwave-safe dish. |
| 14 | Soften Cream Cheese | 1 pack (1 pint) | Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave. |

Using Popcorn

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Popcorn**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the serving size, and then press **OK**.
5. Press **START/+30s** to start Popcorn.

Popcorn programme description

| Food | Serving Size | Instructions |
|---------|--------------------------|---|
| Popcorn | 3.0-3.5 oz. 1 package | Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. |

Using Keep Warm

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

NOTE

The maximum Keep Warm time is 99 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) button to set desired warming time.



3. Press the **START/+30s** button.
 - To stop warming the food, open the door or press **STOP/Eco** button.

CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

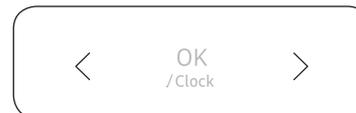


- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.



Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time again.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---------------------------------------|----------------|---|
| Aluminium foil | ✓X | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used. |
| Crust plate | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| China and earthenware | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| Disposable polyester cardboard dishes | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| Fast-food packaging | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | X | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | X | May cause arcing. |
| Glassware | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|----------------|--|
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| Metal | | |
| • Dishes | X | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | X | |
| Paper | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | X | |
| Plastic | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | |
| • Freezer bags | ✓X | |
| Wax or grease-proof paper | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ : Recommended ✓X : Use caution X : Unsafe

Cooking guide

We provide these cooking guides to help you make the most out of this oven. Experience our cooking know-how to add convenience and richness to your life.

Microwave cooking guide

- Cover the food throughout the entire cooking. The vaporised moisture from the food circles through inside and helps cook evenly.

Frozen vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- When cooking is complete, let stand for the specified time. This allows the food to even out inside.
- Use only microwave-safe cookware.
- Stir twice during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|-------|-------------|
| Spinach | 0.3 lbs. | 60 % | 5-6 |
| | Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Broccoli | 0.7 lbs. | 60 % | 8-9 |
| | Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Peas | 0.7 lbs. | 60 % | 7-8 |
| | Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Green Beans | 0.7 lbs. | 60 % | 7½-8½ |
| | Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 0.7 lbs. | 60 % | 7-8 |
| | Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 0.7 lbs. | 60 % | 7½-8½ |
| | Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |

Fresh vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Cut ingredients into as small pieces as possible to reduce the cooking time.
- Add 30-45 ml of cold water to every 250 g unless otherwise specified.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|------------------|--|-------|---------------|
| Broccoli | 0.6 lbs. 1.0 lbs. | 90 % | 4½-5 7-8 |
| | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | |
| Brussels Sprouts | 0.6 lbs. | 90 % | 6-6½ |
| | Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Carrots | 0.6 lbs. | 90 % | 4½-5 |
| | Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Cauliflower | 0.6 lbs. 1.0 lbs. | 90 % | 5-5½ 7½-8½ |
| | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | |
| Courgettes | 0.6 lbs. | 90 % | 4-4½ |
| | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes. | | |
| Egg plants | 0.6 lbs. | 90 % | 3½-4 |
| | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes. | | |
| Leeks | 0.6 lbs. | 90 % | 4-4½ |
| | Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes. | | |

Cooking guide

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|----------------|--|-------|--------------|
| Mushrooms | 0.25 lbs. 0.6 lbs. | 90 % | 1½-2 2½-3 |
| | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes. | | |
| Onions | 0.6 lbs. | 90 % | 5-5½ |
| | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Pepper | 0.6 lbs. | 90 % | 4½-5 |
| | Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Potatoes | 0.6 lbs. 1.0 lbs. | 90 % | 4-5 7-8 |
| | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes. | | |
| Turnip Cabbage | 0.6 lbs. | 90 % | 5½-6 |
| | Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes. | | |

Rice and pasta

Rice

- Use a large-sized glass Pyrex container with a lid. Note that rice doubles in volume during cooking.

Pasta

- Use a large-sized glass Pyrex container. Cook uncovered.
- Add boiling water and a little salt, and stir well. Stir several times during and after cooking.
- Cover with a lid while letting stand, and then drain well.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|-------------------------------|---|-------|------------------|
| White Rice (Parboiled) | 0.6 lbs. 0.8 lbs. | 90 % | 15-16 17½-18½ |
| | Add 500 ml cold water. (0.6 lbs.), Add 750 ml cold water. (0.8 lbs.) Stand for 5 minutes. | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 0.6 lbs. 0.8 lbs. | 90 % | 20-21 22-23 |
| | Add 500 ml cold water. (250 g), Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 0.6 lbs. | 90 % | 16-17 |
| | Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 0.6 lbs. | 90 % | 17-18 |
| | Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Pasta | 0.6 lbs. | 90 % | 10-11 |
| | Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes. | | |

Reheating guide

General

This reheating guide is based on the condition that the room temperature is between 18 °C and 20 °C for liquid, and between 5 °C and 7 °C for chilled food. Follow the operating time, power level, and standing time specified in this table.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|--|--|-------|-------------|
| Drinks (Coffee, tea and water) | 150 ml (1 cup) | 90 % | 1-1½ |
| | 300 ml (2 cups) | | 2-2½ |
| | 450 ml (3 cups) | | 3-3½ |
| | 600 ml (4 cups) | | 3½-4 |
| Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| Soup (Chilled) | 0.6 lbs. | 90 % | 2½-3 |
| | 0.8 lbs. | | 3-3½ |
| | 1 lbs. | | 3½-4 |
| | 1.2 lbs. | | 4½-5 |
| Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Stew (Chilled) | 0.8 lbs. | 60 % | 4½-5½ |
| | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Pasta with Sauce (Chilled) | 0.8 lbs. | 60 % | 3½-4½ |
| | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes. | | |

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|-------|-------------|
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 0.8 lbs. | 60 % | 4-5 |
| | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes. | | |
| Plated Meal (Chilled) | 0.8 lbs. | 60 % | 4½-5 |
| | 1.0 lbs. | | 5½-6½ |
| Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes. | | | |
| Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled) | 0.9 lbs. | 60 % | 6-7 |
| | Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes. | | |

Cooking guide

Special care for baby food

To prevent accidents such as burns, special care must be taken for baby food before serving. Make sure to strictly follow this reheating guide for baby food.

Baby food

- Use a deep ceramic plate and cover it with a plastic lid.
- Recommended serving temperature is 30-40 °C.

Baby milk

- Use a sterilised glass bottle and reheat it uncovered.
- Remove the teat before reheating. Otherwise, the milk in the bottle boils over.

| Food | Serving Size | Power | Time (sec.) |
|---|---|-------|----------------|
| Baby Food (Vegetables + Meat) | 0.4 lbs. | 60 % | 30 |
| | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 0.4 lbs. | 60 % | 20 |
| | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Milk | 100 ml 200 ml | 30 % | 30-40 60-70 |
| | Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. | | |

Defrosting guide

This defrosting guide is based on the condition that frozen food is between -18 °C and -20 °C in internal temperatures. The standing time varies depending on the food type (meat or vegetables) and serving size (thinner or thicker pieces of food).

- Put frozen food in a microwave-safe container uncovered.
- Turn it over halfway through defrosting time and drain well when complete.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|-------|-------------|
| Meat | Minced Meat 0.6 lbs. 1.1 lbs. | 20 % | 6-7 8-13 |
| | Pork Steaks 0.6 lbs. | | 7-8 |
| Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes. | | | |
| Poultry | Chicken Pieces 1.1 lbs. (2 pcs.) | 20 % | 14-15 |
| | Whole Chicken 2.7 lbs. | | 32-34 |
| First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes. | | | |
| Fish | Fish Fillets 0.4 lbs. | 20 % | 6-7 |
| | Whole Fish 0.9 lbs. | | 11-13 |
| Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes. | | | |
| Fruits | Berries 0.7 lbs. | 20 % | 6-7 |
| | Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes. | | |

| | Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|-------|---|------------------|-------|--------------|
| Bread | Bread Rolls (Each ca. 50 g) | 2 pcs. 4 pcs. | 20 % | 1-1½ 2½-3 |
| | Toast/Sandwich | 0.6 lbs. | | 4-4½ |
| | German Bread (Wheat + Rye Flour) | 1.1 lbs. | | 7-9 |
| | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes. | | | |

Quick & Easy

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 30 %. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 90 %. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

| Problem | Cause | Action |
|--|--|---|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The time is not displayed. | The Eco (power-saving) function is set. | Turn off the Eco function. |
| The microwave oven does not work. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The door is open. | Close the door and try again. |
| | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |
| The microwave oven stops while in operation. | The user has opened the door to turn food over. | After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation. |

| Problem | Cause | Action |
|---|--|--|
| The power turns off during operation. | The microwave oven has been cooking for an extended period of time. | After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool. |
| | The cooling fan is not working. | Listen for the sound of the cooling fan. |
| | Trying to operate the microwave oven without food inside. | Put food in the microwave oven. |
| | There is not sufficient ventilation space for the microwave oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Several power plugs are being used in the same socket. | Designate only one socket to be used for the microwave oven. |
| There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|--|
| The microwave oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the microwave oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the microwave oven. | Remove all objects on the top of the microwave oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and microwave oven interior. | Clean the microwave oven and then open the door. |
| Heating including the Warm function does not work properly. | The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work. | Too much food is being cooked. | Reduce the amount of food and start the function again. |
| The interior light is dim or does not turn on. | The door has been left open for a long time. | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button. |
| | The interior light is covered by foreign matter. | Clean the inside of the microwave oven and check again. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| A beeping sound occurs during cooking. | If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing. | After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation. |
| The microwave oven is not level. | The microwave oven is installed on an uneven surface. | Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface. |
| There are sparks during cooking. | Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions. | Do not use metal containers. |
| When power is connected, the microwave oven immediately starts to work. | The door is not properly closed. | Close the door and check again. |
| There is electricity coming from the microwave oven. | The power or power socket is not properly grounded. | Make sure the power and power socket are properly grounded. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction. | Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel. |

Troubleshooting and information code

| Problem | Cause | Action |
|---|--|--|
| The brightness inside the microwave oven varies. | Brightness changes depending on power output changes according to function. | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete. | This is not an microwave oven malfunction. |
| Turntable | | |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place. | Install the roller ring and then try again. |
| The turntable drags while turning. | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turntable rattles while turning and is noisy. | Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven. | Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|--|
| Microwave oven | | |
| The microwave oven does not heat. | The door is open. | Close the door and try again. |
| Smoke comes out during preheating. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven. | This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| There is a burning or plastic smell when using the microwave oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used. | Use glass cookware suitable for high temperatures. |
| There is a bad smell coming from inside the microwave oven. | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior. | Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly. |

| Problem | Cause | Action |
|--|--|---|
| The microwave oven does not cook properly. | The microwave oven door is frequently opened during cooking. | If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
| | The microwave oven controls are not correctly set. | Correctly set the microwave oven controls and try again. |
| | The wrong type or size of cookware is used. | Use suitable cookware with flat bottoms. |

Information code

| Information code | Cause | Action |
|------------------|--|---|
| C-d0 | Control buttons are pressed over 10 seconds. | Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre. |

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model | MS11T5018A* |
|---|---|
| Power source | 120 V ~ 60 Hz |
| Power consumption Microwave | 1500 W |
| Output power | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity | 20 ³ / ₈ x 11 ³ / ₄ x 16 ¹ / ₈ inch 14 ¹ / ₁₆ x 10 ¹ / ₁₆ x 14 ¹ / ₁₆ inch |
| Volume | 1.1 Cu.ft |
| Weight Net | 33.95 lb |

Warranty

SAMSUNG OVER-THE-RANGE (OTR) MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics Canada, 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, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. 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.

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.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

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; 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.

Memo

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 provinces or territories may or may 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 at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or
www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Memo

Memo



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows
* Requires reader to be installed on your
smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| U.S.A Consumer Electronics | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/us/support |
| CANADA | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French) |

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS11T5018A*



SAMSUNG

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité importantes | 3 |
| Installation | 10 |
| Accessoires | 10 |
| Plateau tournant | 10 |
| Entretien | 11 |
| Nettoyage | 11 |
| Remplacement (réparation) | 11 |
| Précautions contre une période prolongée de non-utilisation | 11 |
| Caractéristiques du four à micro-ondes | 12 |
| Four à micro-ondes | 12 |
| Tableau de commande | 12 |
| Utilisation du four à micro-ondes | 13 |
| Fonctionnement d'un four à micro-ondes | 13 |
| Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes | 13 |
| Cuisson/Réchauffage | 14 |
| Réglage de l'horloge | 15 |
| Puissances et variations de temps | 15 |
| Réglage du temps de cuisson | 16 |
| Arrêt de la cuisson | 16 |
| Réglage du mode d'économie d'énergie | 17 |
| Utilisation de la fonction Décongélation rapide | 17 |
| Utilisation de la fonction Dessert | 19 |
| Utilisation de la fonction Cuisson automatique | 22 |
| Utilisation de la fonction Maïs soufflé | 24 |
| Utilisation de la fonction Maintien au chaud | 25 |
| Utilisation de la fonction Verrouillage parental | 25 |
| Arrêt du signal sonore | 25 |

| | |
|--|-----------|
| Guide des récipients | 26 |
| Guide de cuisson | 27 |
| Dépannage et code d'information | 32 |
| Dépannage | 32 |
| Code d'information | 35 |
| Caractéristiques techniques | 35 |
| Garantie | 36 |

Consignes de sécurité importantes

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four à micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four à micro-ondes.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

- A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit d'entretien s'accumuler sur la surface d'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 1. Porte (risque de déformation)
 2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 3. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à un agent dûment qualifié du centre de dépannage.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles.**

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels.**

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

- | | |
|---|---|
|  NE PAS tenter. |  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale. |
|  NE PAS démonter. |  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. |
|  NE PAS toucher. |  Contactez le centre de dépannage pour obtenir de l'aide. |
|  Suivez scrupuleusement les consignes. |  Remarque |

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez la section « **Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.** » en page 3.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « **Consignes de mise à la terre** » en page 5 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four à micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas cet appareil si un cordon ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le cordon dans l'eau.
14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a. Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - d. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
18. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. **EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAINEMENT DÉBORDER DU RÉCIPIENT.** Consignes pour réduire les risques de blessure :
 - a. Ne faites pas surchauffer les liquides.
 - b. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
 - c. N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - d. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
 - e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
19. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes/gril car ils risquent de provoquer un incendie ou une électrocution.
20. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
21. N'utilisez pas de papier lorsque l'appareil fonctionne en mode gril.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

22. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.
23. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

ATTENTION

1. Modèle à hotte intégrée uniquement
 - Nettoyez régulièrement la hotte : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
 - Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
 - Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents corrosifs, comme les nettoyeurs pour four à base caustique, risquent d'endommager le filtre.
2. Modèle à boutons-poussoirs uniquement
 - Consignes de sécurité pour éviter une possible exposition à une quantité trop importante de micro-ondes : Ne tentez pas de tirer d'une partie quelconque de la porte pour l'ouvrir. Pour ouvrir la porte, utilisez uniquement le bouton-poussoir situé en bas à droite sur la façade.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Cet appareil est équipé d'un cordon disposant d'un conducteur de terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

UTILISATION DE RALLONGES

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

★ L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Veillez à ce que le four soit installé dans un emplacement suffisamment grand.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la fiche et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce circuit.

- Partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.

🔌 Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales en vigueur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

🔌 Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Le four à micro-ondes requiert une prise simple séparée, reliée à la terre et à circuit de dérivation d'au moins 15 A et de 20 A maximum.

☒ N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet métallique ; ne posez pas d'objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

✎ Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche pour demander à ce qu'elle soit remplacée ou réparée.

⚠️ MISES EN GARDE RELATIVES À L'INSTALLATION

★ Installez le four de telle façon que la fiche reste facilement accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

☒ Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

- ★ En cas d'inondation, contactez le centre de dépannage le plus proche si votre appareil a été en contact avec l'eau. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre relatif aux informations de sécurité.
Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le centre de dépannage le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.
 - N'utilisez pas de ventilateur.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.Veillez à ne toucher aucune des parties du four (ex. : porte) lorsque celui-ci est en marche ou vient juste de fonctionner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.
Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais les éléments situés sous l'appareil sans surveillance. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.
En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - Respectez systématiquement les consignes de Sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La tension circulant à l'intérieur est très élevée. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

- ✂ Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.
- 🔧 Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- 🔌 Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.
 - Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.
 - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
 - La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

- ☒ N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.
 - Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
 - La chaleur dégagée par le four à micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflammer les gaz.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.
- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

- ★ Si des fissures apparaissent à la surface du four à micro-ondes, éteignez ce dernier.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur des aliments qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.
- Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.

- ☒ Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).
 - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- En cas de chute, vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Dans le cas contraire, les aliments ne seraient pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

⚠️ CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil.
(extérieur/intérieur)

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

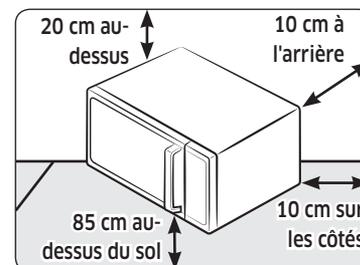
Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



NON DESTINÉ À UNE INSTALLATION DANS UN MEUBLE INTÉGRÉ

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle avec plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

⚠️ ATTENTION

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four à micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

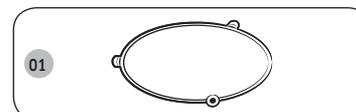
⚠ AVERTISSEMENT

- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le centre de dépannage le plus proche.
- N'utilisez pas le four si la porte paraît endommagée (ex. : porte ou joints) ; il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.
- Ne retirez pas le four de son habillage.
- Ce four à micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

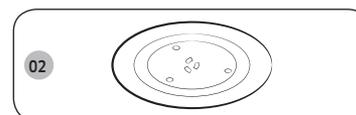
Installation

Accessoires

Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



01 Anneau de guidage, à placer au centre du four à micro-ondes. L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.

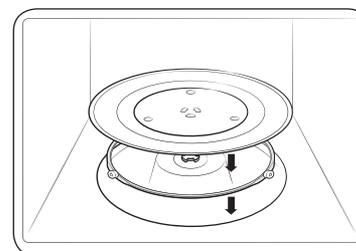


02 Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

⚠ ATTENTION

N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage à l'intérieur du four à micro-ondes. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four à micro-ondes. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four à micro-ondes. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four à micro-ondes

1. Lorsque le four à micro-ondes est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four à micro-ondes pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four à micro-ondes refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four à micro-ondes peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four à micro-ondes.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four à micro-ondes, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four à micro-ondes refroidisse.

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

Ce four à micro-ondes ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four à micro-ondes vous-même.

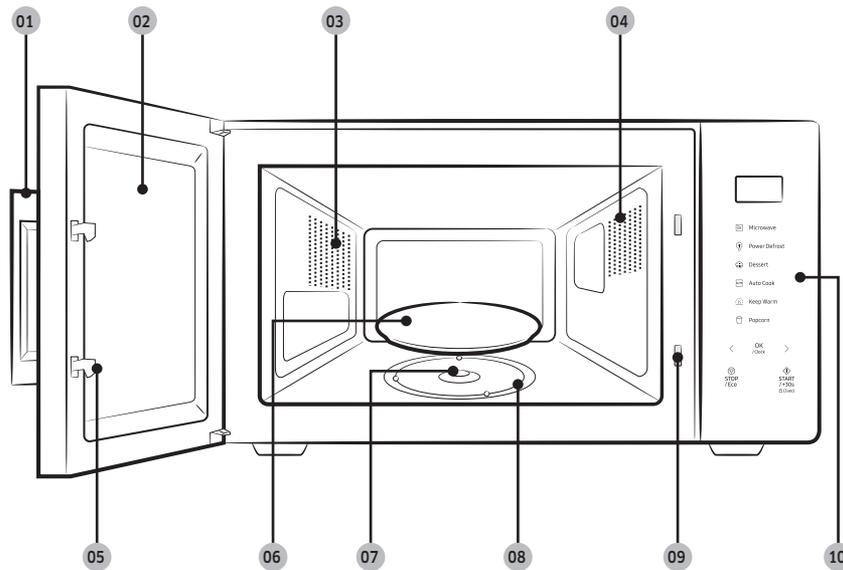
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four à micro-ondes, débranchez d'abord le cordon d'alimentation de la source électrique, puis contactez un centre de dépannage Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four à micro-ondes pendant une période prolongée, débranchez le cordon d'alimentation et déplacez le four à micro-ondes dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four à micro-ondes peuvent affecter les performances du four à micro-ondes.

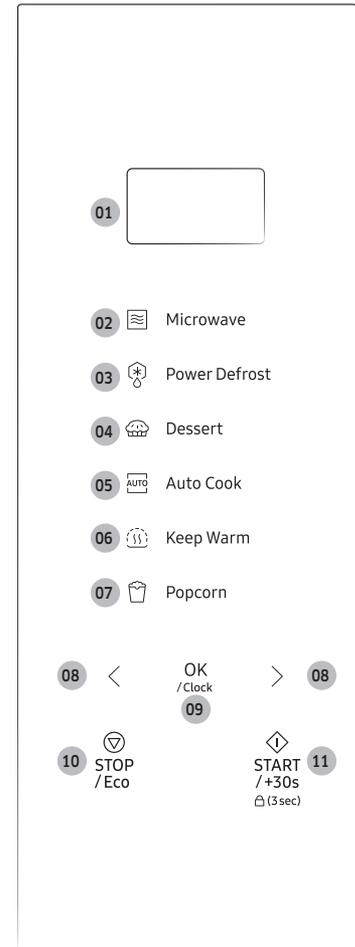
Caractéristiques du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



- 01 Poignée de la porte
- 02 Porte
- 03 Orifices de ventilation
- 04 Light (Éclairage)
- 05 Loquets de la porte
- 06 Plateau tournant
- 07 Coupleur
- 08 Anneau de guidage
- 09 Orifices du système de verrouillage de sécurité
- 10 Tableau de commande

Tableau de commande



- 01 Affichage
- 02 Microwave (Micro-ondes)
- 03 Power Defrost (Décongélation rapide)
- 04 Dessert
- 05 Auto Cook (Cuisson automatique)
- 06 Keep Warm (Maintien au chaud)
- 07 Popcorn (Mais soufflé)
- 08 Diminuer/Augmenter (poids/portion/temps)
- 09 OK / Clock (Horloge)
- 10 STOP/Eco (ARRÊT/Éco)
- 11 START/+30s (DÉPART/+30 s) (Verrouillage parental)

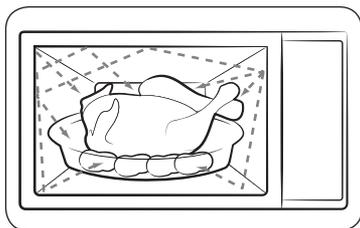
Utilisation du four à micro-ondes

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur. Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuisson

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

REMARQUE

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four à micro-ondes. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

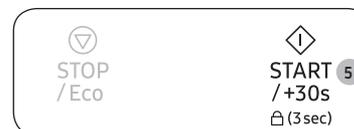
Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes

La procédure simple ci-après vous permet de vérifier à tout moment que votre four à micro-ondes fonctionne correctement.

En cas de problème quelconque, reportez-vous à la section « Dépannage » aux pages 32 à 35.

REMARQUE

Le four à micro-ondes doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau tournant doit être placé dans le four à micro-ondes. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.



1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
4. L'affichage du panneau de commande indique la puissance correspondante (entre 100 et 900 W). Appuyez sur **OK** pour sélectionner la puissance de votre choix.
5. Appuyez plusieurs fois sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour régler le temps sur 4 ou 5 minutes.
6. Le four à micro-ondes chauffe l'eau pendant le temps réglé. Vérifiez que l'eau bout.



Utilisation du four à micro-ondes

Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

⚠ ATTENTION

Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four à micro-ondes sans surveillance.

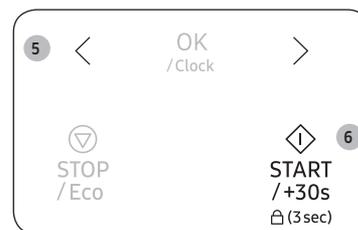


1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

⚠ ATTENTION

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
 - L'affichage du panneau de commande indique l'icône correspondante (☰) ainsi que la puissance maximale (900 W).
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la puissance souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
 - Reportez-vous à la section « Puissances et variations de temps » en page 15 pour connaître la puissance appropriée.



5. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - L'affichage du panneau de commande indique le temps de cuisson.
6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour démarrer la cuisson.
 - L'éclairage s'allume et le plateau tournant commence à tourner.
 - Une fois la cuisson terminée, le four à micro-ondes retentit 4 fois et l'affichage du panneau de commande indique l'heure actuelle. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit une fois toutes les minutes, et ce 3 fois.



Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle.

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

REMARQUE

Vous devez modifier l'heure manuellement pour appliquer l'heure d'été.



1. Appuyez sur **OK**.



2. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé, l'affichage du panneau de commande indique l'heure.

Puissances et variations de temps

La fonction de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner 10 puissances différentes.

| | | | |
|--------------|----------------------|---------------|---------------------|
| 10 = PL : 10 | (Chaud) | 60 = PL : 60 | (Mijotage) |
| 20 = PL : 20 | (Décongélation) | 70 = PL : 70 | (Moyennement élevé) |
| 30 = PL : 30 | (Faible) | 80 = PL : 80 | (Réchauffer) |
| 40 = PL : 40 | (Moyennement faible) | 90 = PL : 90 | (Sauté) |
| 50 = PL : 50 | (À point) | 100 = PL : Hi | (Élevée) |

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

- Le temps de cuisson diminue si vous sélectionnez une puissance supérieure.
- Le temps de cuisson augmente si vous sélectionnez une puissance inférieure.



Utilisation du four à micro-ondes

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson pendant que le four à micro-ondes est en cours de cuisson.

- Vérifiez la progression de la cuisson à tout moment en ouvrant la porte. Puis augmentez ou diminuez le temps de cuisson si nécessaire.



Méthode 1

Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.

REMARQUE

Vous pouvez uniquement augmenter le temps de cuisson.



Méthode 2

Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour ajuster le temps de cuisson.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Arrêter temporairement la cuisson

1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
 - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.

Arrêter complètement la cuisson

1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
 - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Appuyez à nouveau sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.



Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four à micro-ondes possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'affichage du panneau de commande s'éteint.
- Pour annuler le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'affichage du panneau de commande indique l'heure actuelle.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

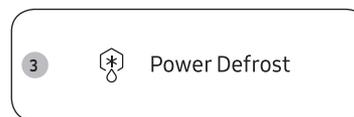
L'appareil se remet en veille en cas d'inactivité de 25 minutes pendant réglage ou lorsque le cycle a été mis en pause. De même, si vous laissez la porte ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Utilisation de la fonction Décongélation rapide

Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

ATTENTION

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.



1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Power Defrost (Décongélation rapide)**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler la portion (entre 0,1 et 3,5 lb), puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour démarrer la décongélation.
 - Lorsque le four à micro-ondes émet un signal sonore, ouvrez la porte et retournez les aliments.
6. Fermez la porte, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour continuer la décongélation.
 - Une fois la décongélation terminée, le four à micro-ondes retentit 4 fois et l'affichage du panneau de commande indique l'heure actuelle. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit une fois toutes les minutes, et ce 3 fois.



Utilisation du four à micro-ondes

Description des programmes Décongélation rapide

Le tableau suivant détaille les divers produits surgelés, les quantités et les instructions. Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation.

| Aliment | Quantité | Consignes |
|--------------------------------|--------------|---|
| Rôti de bœuf, porc | 2,5 à 3,5 lb | Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Après chaque phase, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. |
| Biftecks, côtelettes, poissons | 0,5 à 3,5 lb | Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. |
| Viande hachée | 0,5 à 3,5 lb | Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. |
| Poulet entier | 2,5 à 3,5 lb | Retirez les abats avant de faire la volaille surgelée. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur. |

| Aliment | Quantité | Consignes |
|--------------------|--------------|---|
| Morceaux de poulet | 0,5 à 3,5 lb | Après chaque phase de décongélation, redispensez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. |

REMARQUE

Pour une décongélation manuelle des aliments, sélectionnez la fonction de décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 20 %. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 30.

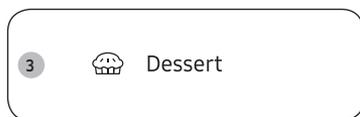


Utilisation de la fonction Dessert

La fonction Dessert comporte 10 réglages de la cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

⚠ ATTENTION

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.



1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Dessert**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Dessert** » aux pages 19 à 21.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour démarrer la fonction Dessert.
 - Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
 - Une fois la cuisson terminée, le four à micro-ondes retentit 4 fois et l'affichage du panneau de commande indique l'heure actuelle. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit une fois toutes les minutes, et ce 3 fois.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 10 options de cuisson préprogrammées.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description des programmes Dessert

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|------------------------|---------------------------|---|
| 1 | Quatre-quarts aux noix | 1 portion | Ingrédients 120 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre noir, 2 œufs, 50 g de noix (hachées), 4 g de levure |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mélangez le beurre et le sucre noir dans un saladier. 2. Ajoutez les œufs et mélangez bien. 3. Tout en remuant, ajoutez la farine et la levure. 4. Ajoutez les noix et mélangez bien. 5. Versez le mélange dans un saladier beurré, en verre ou en plastique. 6. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [1]. 7. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 2 | Pain aux bananes | 1 portion (6 morceaux) | Ingrédients 3 bananes, 120 g de préparation pour gâteau, 120 g de lait, 1 œuf, 2 c. à soupe de sirop d'érable |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Hachez les bananes. 2. Mélangez la préparation pour gâteau, le lait, l'œuf et le sirop d'érable dans un saladier. 3. Ajoutez les bananes et mélangez bien. 4. Versez le mélange dans 6 gobelets. 5. Placez les gobelets dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [2]. 6. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |



Utilisation du four à micro-ondes

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|-------------------|-----------|---|
| 3 | Biscuit de Savoie | 1 portion | Ingrédients 170 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 10 g de levure |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Tout en remuant, ajoutez la farine et la levure. Versez le mélange dans un saladier beurré, en verre ou en plastique. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [3]. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 4 | Brownie | 1 portion | Ingrédients 90 g de farine, ½ tasse de beurre (fondu), 230 g de sucre, 2 œufs, 40 g de poudre de cacao |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre, les œufs battus et le sucre dans un saladier. Tout en remuant, ajoutez la farine et la poudre de cacao. Versez le mélange dans un saladier beurré, en verre ou en plastique. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [4]. Laissez reposer 20 à 30 minutes après la cuisson. |

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|----------------------|---------------------------|---|
| 5 | Pudding aux œufs | 1 portion (3 morceaux) | Ingrédients 250 g de lait, 40 g de sucre, 2 œufs |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Cassez les deux œufs dans un saladier. Battez légèrement les œufs à l'aide d'un fouet. Veillez à ce la pointe du fouet soit toujours en contact avec le fond du saladier pour éviter de créer trop de mousse. Mélangez le lait et le sucre dans un autre saladier. Tout en remuant, ajoutez le lait aux œufs battus. Passez la mixture aux œufs dans un tamis à mailles fines. Raclez le fond du tamis à l'aide d'une spatule. À l'aide d'une cuillère, retirez la mousse sur la surface. Versez le mélange dans des ramequins. Placez les ramequins dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [5]. Une fois la cuisson terminée, mettez au réfrigérateur puis servez. |
| 6 | Mug Cake au chocolat | 1 portion | Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 40 g de crème épaisse, 25 g de farine, 15 g de poudre de cacao, 1,5 g de vanille, 50 g de pépites de chocolat légèrement sucré |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre, l'œuf et la crème dans un mug jusqu'à obtenir une pâte homogène. Tout en remuant, ajoutez la farine et le sucre. Ajoutez la poudre de cacao, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez les pépites de chocolat. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [6]. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |



| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|-------------------|-----------|--|
| 7 | Mug Cake | 1 portion | Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 50 g de farine, 30 g de lait, 6 g de vanille, 3 g de poudre d'amandes, 1,5 g de levure |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et l'œuf dans un mug jusqu'à obtenir une pâte homogène. Tout en remuant, ajoutez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [7]. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| 8 | Café Latte | 1 portion | Ingrédients 2 g de café instantané en poudre, 50 g d'eau, 125 g de lait |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le café en poudre et l'eau dans un mug. Versez le lait dans un autre mug. Placez le mug de café dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [8]. Au signal sonore, sortez le mug. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur START/+30s (DÉPART/+30 s). Une fois la cuisson terminée, mélangez soigneusement le tout et servez. |
| 9 | Latte au thé vert | 1 portion | Ingrédients 6 g de thé vert en poudre, 15 g de sucre, 250 g de lait |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez tous les ingrédients dans un mug. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [9]. Une fois la cuisson terminée, mélangez soigneusement et servez. |

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|-------------|-----------|--|
| 10 | Thé au lait | 1 portion | Ingrédients 2 sachets de thé noir, 60 g d'eau, 125 g de lait |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mélangez les sachets de thé noir et l'eau dans un mug. Versez le lait dans un autre mug. Placez le mug de thé dans le four à micro-ondes et sélectionnez Dessert [10]. Au signal sonore, sortez le mug. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur START/+30s (DÉPART/+30 s). Une fois la cuisson terminée, mélangez soigneusement le tout et servez. |



Utilisation du four à micro-ondes

Utilisation de la fonction Cuisson automatique

La fonction Cuisson automatique comporte 14 réglages de la cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

⚠ ATTENTION

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.



1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Description des programmes Cuisson automatique » aux pages 22 à 24.
5. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la portion, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Description des programmes Cuisson automatique » aux pages 22 à 24.
 - Selon le menu sélectionné, il se peut qu'une seule option de portion ne soit proposée.



6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.
 - Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
 - Une fois la cuisson terminée, le four à micro-ondes retentit 4 fois et l'affichage du panneau de commande indique l'heure actuelle. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit une fois toutes les minutes, et ce 3 fois.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 14 options de cuisson préprogrammées.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description des programmes Cuisson automatique

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|----------------|----------------------------------|---|
| 1 | Boissons | 0,5 tasse 1 tasse 2 tasses | Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. |
| 2 | Parts de pizza | 1 part 2 parts 3 parts | Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. |



| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|--------------------|---|---|
| 3 | Légumes frais | 1 portion (125 g) 2 portions (250 g) 3 portions (375 g) 4 portions (500 g) | Placez les légumes frais (brocolis, choux-fleurs, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au four à micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 4 | Légumes surgelés | 1 portion (125 g) 2 portions (250 g) 3 portions (375 g) 4 portions (500 g) | Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pour la cuisson. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 5 | Casserole (Ragoût) | 1 portion 2 portions 3 portions 4 portions | Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Remuez bien avant de servir. Table des matières Ragoûts : réfrigérés |

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|--------------------------------|---------------------------------------|---|
| 6 | Petit-déjeuner surgelé | 4 à 6 oz 7 à 8 oz | Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Au signal sonore du four à micro-ondes, retirez le film puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+30 s) pour continuer. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes après la cuisson. |
| 7 | Dîner surgelé | 8 à 10 oz 11 à 14 oz 15 à 18 oz | Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes après la cuisson. |
| 8 | Croquettes de poulet congelées | 1 portion 2 portions | Placez les croquettes de poulet congelées sur le plat. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes après la cuisson. |
| 9 | Hot-dogs | 2 parts 4 parts | Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Déposez les hot-dogs sur le plat. Placez-les dans le four à micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+30 s) pour continuer. |
| 10 | Bâtonnets au fromage congelés | 5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux | Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson. |



Utilisation du four à micro-ondes

| Code | Aliment | Quantité | Consignes |
|------|--------------------------------------|---|---|
| 11 | Faire fondre du beurre | 4 oz (1 bâtonnet) 8 oz (2 bâtonnets) | Retirez l'emballage du beurre et coupez-le en plusieurs morceaux. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après. |
| 12 | Faire fondre du chocolat | 1 tasse de pépites de chocolat | Placez les pépites de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez bien puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+30 s) pour continuer. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé. |
| 13 | Faire ramollir du beurre | 4 oz (1 bâtonnet) | Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. |
| 14 | Faire ramollir du fromage à la crème | 1 pot (1 pinte) | Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes. |

Utilisation de la fonction Maïs soufflé

⚠ ATTENTION

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.



1. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Popcorn (Maïs soufflé)**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la portion, puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour démarrer la fonction Maïs soufflé.

Description des programmes Maïs soufflé

| Aliment | Quantité | Consignes |
|--------------|--------------------------|---|
| Maïs soufflé | 3,0 à 3,5 oz 1 sachet | Ne faites chauffer qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. |



Utilisation de la fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

REMARQUE

Le temps maximal pour la fonction Maintien au chaud est de 99 minutes.



1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.



2. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de réchauffage souhaité.



3. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.

- Pour arrêter le réchauffage des aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.

ATTENTION

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour tenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits.
- Nous vous déconseillons de maintenir un aliment au chaud trop longtemps (plus d'une heure), car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Utilisation de la fonction Verrouillage parental

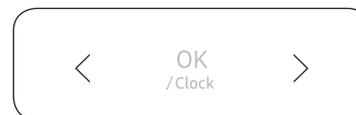
Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial de verrouillage parental qui permet de verrouiller le four à micro-ondes, afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le mettre en marche accidentellement.



- Pour activer la fonction Verrouillage parental, maintenez le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.
 - Le panneau de commande est verrouillé et l'affichage du panneau de commande indique « L ».
- Pour désactiver la fonction Verrouillage parental, maintenez à nouveau le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Pour couper le son du signal sonore, appuyez simultanément sur < et sur > (**Diminuer/Augmenter**).
- Pour réactiver le son du signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur < et sur > (**Diminuer/Augmenter**).



Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

| Récipients | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|-------------------------------------|--|
| Papier aluminium | ✓X | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four à micro-ondes ou si vous en avez utilisé une trop grande quantité. |
| Plat croustillier | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. |
| Porcelaine et terre cuite | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| Plats jetables en carton ou en polyester | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| Emballages de fast-food | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou journal | X | Peuvent s'enflammer. |
| • Papier recyclé ou ornements métalliques | X | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plats en verre | | |
| • Plat allant au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. |
| • Plats en cristal | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive. |

| Récipients | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|--|-------------------------------------|---|
| • Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement. |
| Métal | | |
| • Plats | X | Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| • Attaches métalliques des sacs de congélation | X | |
| Papier | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ✓ | Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | X | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plastique | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. |
| • Sacs de congélation | ✓X | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire. |
| Papier paraffiné ou sulfurisé | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

✓ : recommandé ✓X : à utiliser avec précaution X : risqué



Guide de cuisson

Nous fournissons ces guides de cuisson pour vous aider à tirer le meilleur parti de ce four. Découvrez notre savoir-faire en cuisson pour ajouter un côté pratique et de la richesse à votre vie.

Guide de cuisson aux micro-ondes

- Recouvrez les aliments pendant toute la durée de la cuisson. La vapeur d'eau issue des aliments circule à l'intérieur et aide à cuire les aliments uniformément.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex adapté avec un couvercle.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer pendant la durée spécifiée. Cela permet aux aliments de cuire uniformément.
- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson, puis assaisonnez à votre convenance.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|--|-----------|-------------|
| Épinards | 0,3 lb | 60 % | 5 à 6 |
| | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Brocolis | 0,7 lb | 60 % | 8 à 9 |
| | Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Petits pois | 0,7 lb | 60 % | 7 à 8 |
| | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Haricots verts | 0,7 lb | 60 % | 7½ à 8½ |
| | Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs) | 0,7 lb | 60 % | 7 à 8 |
| | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Légumes variés (à la chinoise) | 0,7 lb | 60 % | 7½ à 8½ |
| | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex adapté avec un couvercle.
- Coupez les ingrédients en morceaux aussi petits que possible pour réduire le temps de cuisson.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour chaque portion de 250 g, sauf indication contraire.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson, puis ajoutez l'assaisonnement que vous préférez.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|--------------------|--|-----------|-------------------|
| Brocolis | 0,6 lb 1,0 lb | 90 % | 4½ à 5 7 à 8 |
| | Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Choux de Bruxelles | 0,6 lb | 90 % | 6 à 6½ |
| | Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Carottes | 0,6 lb | 90 % | 4½ à 5 |
| | Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Chou-fleur | 0,6 lb 1,0 lb | 90 % | 5 à 5½ 7½ à 8½ |
| | Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Courgettes | 0,6 lb | 90 % | 4 à 4½ |
| | Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Aubergines | 0,6 lb | 90 % | 3½ à 4 |
| | Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les avec 1 cuillère à soupe de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes. | | |

Guide de cuisson

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|-----------------|--|-----------|------------------|
| Poireaux | 0,6 lb | 90 % | 4 à 4½ |
| | Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Champignons | 0,25 lb 0,6 lb | 90 % | 1½ à 2 2½ à 3 |
| | Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Oignons | 0,6 lb | 90 % | 5 à 5½ |
| | Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Poivrons | 0,6 lb | 90 % | 4½ à 5 |
| | Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pommes de terre | 0,6 lb 1,0 lb | 90 % | 4 à 5 7 à 8 |
| | Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Chou-rave | 0,6 lb | 90 % | 5½ à 6 |
| | Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes. | | |

Riz et pâtes

Riz

- Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle. Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.

Pâtes

- Utilisez un grand récipient en verre Pyrex. Faites cuire le tout sans couvrir.
- Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Remuez plusieurs fois pendant et après la cuisson.
- Laissez reposer en couvrant d'un couvercle, puis égouttez bien.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|-----------|----------------------|
| Riz blanc (étuvé) | 0,6 lb 0,8 lb | 90 % | 15 à 16 17½ à 18½ |
| | Ajoutez 500 ml d'eau froide. (pour 0,6 lb). Ajoutez 750 ml d'eau froide. (pour 0,8 lb) Laissez reposer 5 minutes. | | |
| Riz brun (étuvé) | 0,6 lb 0,8 lb | 90 % | 20 à 21 22 à 23 |
| | Ajoutez 500 ml d'eau froide. (pour 250 g). Ajoutez 750 ml d'eau froide. (pour 375 g). Laissez reposer 5 minutes. | | |
| Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage) | 0,6 lb | 90 % | 16 à 17 |
| Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes. | | | |
| Céréales mélangées (riz + blé) | 0,6 lb | 90 % | 17 à 18 |
| Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes. | | | |
| Pâtes | 0,6 lb | 90 % | 10 à 11 |
| | Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes. | | |

Guide de réchauffage

Général

Ce guide de réchauffage suppose que la température ambiante est comprise entre 18 °C et 20 °C pour du liquide et entre 5 °C et 7 °C pour des aliments réfrigérés. Suivez le temps de fonctionnement, la puissance et le temps de repos spécifiés dans ce tableau.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|---|-----------|-------------|
| Boissons (café, thé et eau) | 150 ml (1 tasse) | 90 % | 1 à 1½ |
| | 300 ml (2 tasses) | | 2 à 2½ |
| | 450 ml (3 tasses) | | 3 à 3½ |
| | 600 ml (4 tasses) | | 3½ à 4 |
| Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |
| Soupe (Réfrigérée) | 0,6 lb | 90 % | 2½ à 3 |
| | 0,8 lb | | 3 à 3½ |
| | 1 lb | | 3½ à 4 |
| | 1,2 lb | | 4½ à 5 |
| Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Plat mijoté (réfrigéré) | 0,8 lb | 60 % | 4½ à 5½ |
| | Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|--|--|-----------|-------------|
| Pâtes en sauce (réfrigérées) | 0,8 lb | 60 % | 3½ à 4½ |
| | Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pâtes farcies en sauce (réfrigérées) | 0,8 lb | 60 % | 4 à 5 |
| | Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Plat préparé (réfrigéré) | 0,8 lb | 60 % | 4½ à 5 |
| | 1,0 lb | | 5½ à 6½ |
| Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes. | | | |
| Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée) | 0,9 lb | 60 % | 6 à 7 |
| | Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | |

Guide de cuisson

Précautions spéciales pour les aliments pour bébé

Pour éviter les accidents tels que des brûlures, prenez des précautions spéciales pour les aliments pour bébé avant de servir. Assurez-vous de suivre à la lettre ce guide de réchauffage pour les aliments pour bébé.

Aliments pour bébé

- Utilisez une assiette creuse en céramique et recouvrez-la avec un couvercle en plastique.
- Il est recommandé de les servir à une température comprise entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

- Utilisez un biberon en verre stérilisé et réchauffez-le non couvert.
- Retirez la tétine avant de réchauffer. Sinon, le lait dans le biberon débordera.

| Aliment | Quantité | Puissance | Durée (s) |
|---|---|-----------|-----------|
| Aliments pour bébé (légumes + viande) | 0,4 lb | 60 % | 30 |
| | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits) | 0,4 lb | 60 % | 20 |
| | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Lait pour bébé | 100 ml | 30 % | 30 à 40 |
| | 200 ml | | 60 à 70 |
| Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. | | | |

Guide de décongélation

Ce guide de décongélation suppose que la température interne des aliments surgelés est comprise entre -18 °C et -20 °C. Le temps de repos varie en fonction du type d'aliment (viande ou légumes) et de la portion (portions plus fines ou plus épaisses d'aliments).

- Placez les aliments surgelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation et égouttez bien une fois le cycle terminé.

| Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|----------|---|------------------------|-------------------------|
| Viande | Viande hachée | 0,6 lb 1,1 lb | 20 % 6 à 7 8 à 13 |
| | Escalopes de porc | 0,6 lb | 7 à 8 |
| | Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 30 minutes. | | |
| Volaille | Morceaux de poulet | 1,1 lb (2 morceaux) | 20 % 14 à 15 |
| | Poulet entier | 2,7 lb | 32 à 34 |
| | Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 60 minutes. | | |
| Poisson | Filets de poisson | 0,4 lb | 20 % 6 à 7 |
| | Poisson entier | 0,9 lb | 11 à 13 |
| | Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 10 à 25 minutes. | | |
| Fruits | Baies | 0,7 lb | 20 % 6 à 7 |
| | Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes. | | |

| | Aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|--|--------------------|-----------|------------------|
| Pain | Petits pains (50 g chacun) | 2 parts 4 parts | 20 % | 1 à 1½ 2½ à 3 |
| | Tartine/Sandwich | 0,6 lb | | 4 à 4½ |
| | Pain complet (Farine de blé et de seigle) | 1,1 lb | | 7 à 9 |
| Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes. | | | | |

Simple et rapide

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 30 %. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 90 %. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 90 %. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 60 % au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four !

Dépannage et code d'information

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

| Problème | Cause | Action |
|---|--|--|
| Général | | |
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| | Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur. | Essuyez l'humidité à l'extérieur. |
| | La fonction Verrouillage parental est activée. | Désactivez la fonction Verrouillage parental. |
| L'heure n'est pas affichée. | La fonction Éco (économie d'énergie) est activée. | Désactivez la fonction Éco. |
| Le four à micro-ondes ne fonctionne pas. | Il n'y a pas d'alimentation. | Assurez-vous que la prise est alimentée. |
| | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| | Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| Le four à micro-ondes s'arrête en cours de fonctionnement. | L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments. | Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur START/+30s (DÉPART/+30 s) pour continuer le cycle. |

| Problème | Cause | Action |
|---|---|--|
| L'appareil s'éteint lors du fonctionnement. | Le four à micro-ondes a effectué une très longue cuisson. | Après une longue cuisson, laissez refroidir le four à micro-ondes. |
| | Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. | Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement. |
| | Essayez de faire fonctionner le four à micro-ondes sans aliments à l'intérieur. | Placez les aliments dans le four à micro-ondes. |
| | L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes. | Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour assurer la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation de l'appareil. |
| | Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise. | Le four à micro-ondes doit être branché sur une prise qui lui est dédiée. |
| Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four à micro-ondes ne fonctionne pas. | La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement. | N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu. |

| Problème | Cause | Action |
|---|--|--|
| L'extérieur du four à micro-ondes est trop chaud lors du fonctionnement. | L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes. | Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour assurer la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation de l'appareil. |
| | Des objets ont été placés par-dessus le four à micro-ondes. | Retirez tous les objets placés par-dessus le four à micro-ondes. |
| La porte ne peut pas être ouverte correctement. | Des résidus alimentaires sont collés entre la porte et l'intérieur du four à micro-ondes. | Nettoyez correctement le four à micro-ondes puis ouvrez la porte. |
| Le réchauffage incluant la fonction Warm (Garde-au-chaud) ne fonctionne pas correctement. | Le four à micro-ondes peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un récipient incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et mettez le four à micro-ondes en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |
| La fonction de décongélation ne fonctionne pas. | La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée. | Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. |
| L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas. | La porte a été laissée ouverte un long moment. | L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis rouvrez la porte ou appuyez sur STOP/Eco (ARRÊT/Éco) . |
| | L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers. | Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes puis vérifiez à nouveau. |

| Problème | Cause | Action |
|---|--|---|
| Un signal sonore retentit durant la cuisson. | Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation. | Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur START/+30s (DÉPART/+30 s) pour poursuivre le cycle. |
| Le four à micro-ondes n'est pas de niveau. | Le four à micro-ondes est installé sur une surface irrégulière. | Assurez-vous que le four à micro-ondes est installé sur une surface plane et stable. |
| Des étincelles apparaissent durant la cuisson. | Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four à micro-ondes/de la fonction de décongélation. | N'utilisez pas de récipients métalliques. |
| Lorsqu'il est sous tension, le four à micro-ondes se met immédiatement en marche. | La porte n'est pas correctement fermée. | Fermez la porte et vérifiez à nouveau. |
| Le four à micro-ondes envoie des décharges d'électricité. | L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre. | Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. Il reste de l'eau dans le four à micro-ondes. | Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes. | Laissez refroidir le four à micro-ondes puis essuyez avec un chiffon sec. |

Dépannage et code d'information

| Problème | Cause | Action |
|--|---|---|
| La luminosité à l'intérieur du four à micro-ondes varie. | La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée. | Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes. |
| La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours. | Pour ventiler le four à micro-ondes, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson. | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes. |
| Plateau tournant | | |
| Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner. | Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement. | Installez l'anneau de guidage et réessayez. |
| Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne. | L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes. | Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands. |
| Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant. | Des résidus alimentaires sont collés dans le fond du four à micro-ondes. | Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four à micro-ondes. |

| Problème | Cause | Action |
|--|--|--|
| Four à micro-ondes | | |
| Le four à micro-ondes ne chauffe pas. | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| De la fumée s'échappe lors du préchauffage. | Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois. | Ceci n'est pas un dysfonctionnement et, si vous mettez le four à micro-ondes 2 ou 3 fois en marche, cela devrait s'arrêter. |
| | Des aliments sont présents sur les éléments chauffants. | Laissez refroidir le four à micro-ondes et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants. |
| Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes. | Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés. | Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures. |
| Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four à micro-ondes. | Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur. | Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et mettre le four à micro-ondes en marche pour éliminer plus rapidement l'odeur. |

| Problème | Cause | Action |
|---|--|--|
| Le four à micro-ondes ne cuit pas correctement. | La porte du four à micro-ondes est fréquemment ouverte pendant la cuisson. | Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson. |
| | Les commandes du four à micro-ondes n'ont pas été correctement réglées. | Réglez correctement les commandes du four à micro-ondes et réessayez. |
| | Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés. | Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats. |

Code d'information

| Code d'information | Cause | Action |
|--------------------|---|---|
| C-d0 | Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes. | Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local. |

REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et les instructions d'utilisation de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

| Modèle | MS11T5018A* |
|--|---|
| Alimentation | 120 V ~ 60 Hz |
| Consommation d'énergie Micro-ondes | 1500 W |
| Puissance de sortie | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Dimensions (l x H x P) Extérieures (poignée incluse) Intérieures | 20 ³ / ₈ x 11 ³ / ₄ x 16 ¹ / ₈ pouce 14 ¹ / ₁₆ x 10 ¹ / ₁₆ x 14 ¹ / ₁₆ pouce |
| Capacité | 1,1 pi ³ |
| Poids Net | 33,95 lb |

Garantie

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, un filtre ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

En fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes, sans pour autant s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; les problèmes relatifs au plateau en verre ou au plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Notes

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRÈS EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDÉRÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou
www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Notes

Notes



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

| PAYS | N° DE TÉLÉPHONE | SITE INTERNET |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| U.S.A Consumer Electronics | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/us/support |
| CANADA | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French) |