

# Microwave Oven

---

User manual

MS14K6000\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>3</b>	<b>Cooking Smart</b>	<b>29</b>
<b>Installation</b>	<b>12</b>	Microwave cooking guide	29
What's included	12	Reheating guide	31
Turntable	12	Defrosting guide	32
<b>Maintenance</b>	<b>13</b>	Quick & easy	33
Cleaning	13	<b>Troubleshooting</b>	<b>34</b>
Replacement (repair)	13	Checkpoints	34
Care during an extended period of disuse	13	Information code	37
<b>Before you start</b>	<b>14</b>	<b>Technical specificationations</b>	<b>38</b>
Current time	14	<b>Warranty</b>	<b>38</b>
Power saving	14	Samsung microwave oven	38
Child lock	14		
Sound On/Off	15		
Kitchen timer	15		
About microwave energy	15		
Cookware for microwaving	16		
<b>Operations</b>	<b>17</b>		
Feature panel	17		
Simple steps to start	17		
Manual mode	18		
Common settings	19		
Sensor mode	20		
Auto mode	22		
Convenience	26		

## 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

### STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)

WARNING : This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

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 6 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
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 be 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.
  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 microwave 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

### 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

## ▲ 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.

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 15 A and max of 20 A.

- ☒ 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### ⚠️ 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ❑ 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.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Important safety instructions

☒ 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.

TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

## ▲ 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.

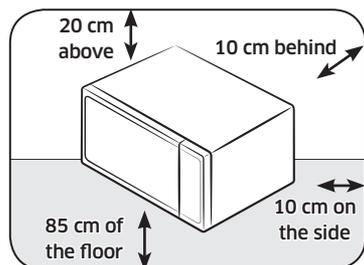
## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## 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.
- 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.

## 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

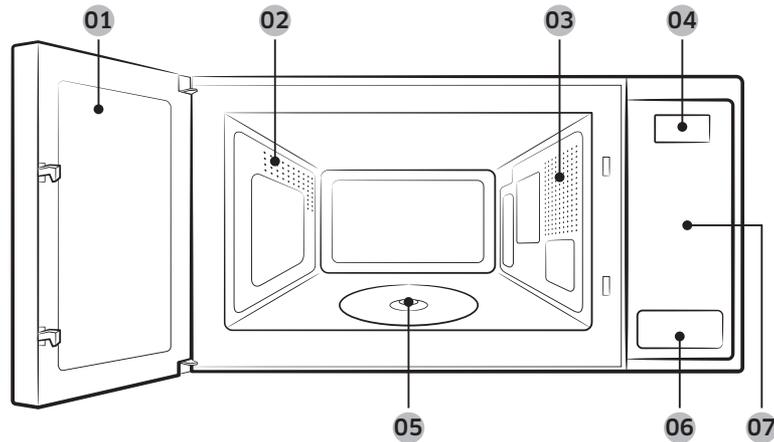
If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the microwave parts.

- ▲ • 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Installation

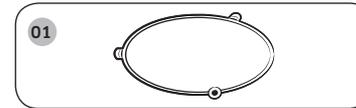
## What's included



- |                  |            |                            |
|------------------|------------|----------------------------|
| 01 Door          | 02 Vent    | 03 Oven light              |
| 04 Display       | 05 Coupler | 06 Push button door opener |
| 07 Feature panel |            |                            |

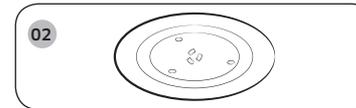
## Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



- 01 Roller ring \***, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose:** The roller ring supports the turntable.



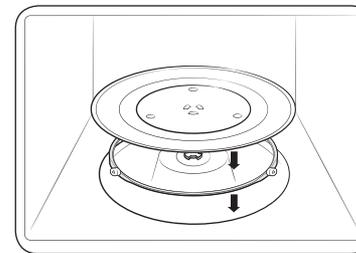
- 02 Turntable \***, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

## IMPORTANT

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

## Turntable



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

# Maintenance

## Cleaning

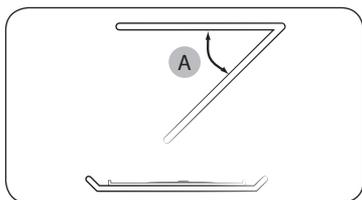
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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

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

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

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help you clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### ⚠ CAUTION

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

## Replacement (repair)

### ⚠ WARNING

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

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

### Care during an extended period of disuse

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

## Before you start

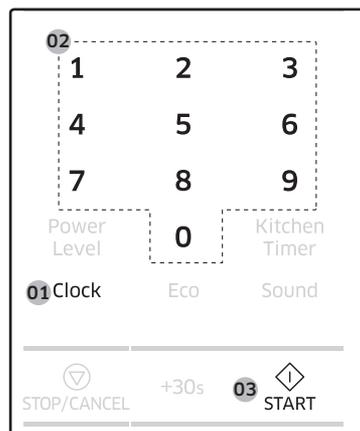
Before you use the microwave for the first time, there is some basic information you should know. This information starts below.

### NOTE

- Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer.

### Current time

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Press **Clock**.
2. Use the **Number** buttons to enter the current time. For example, press **5**, **0**, and **0** in sequence for 5:00 o'clock.
3. Press **START** to confirm your settings. The colon (:) indicator blinks several times.

### Power saving

To reduce power consumption when not using the oven, use the power saving function of the oven.



- To activate power saving, press **Eco** to turn off the display.
- To deactivate power saving, open the door or press **Eco** again. The display turns back on showing the current time.

### Auto power saving

- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- If you open the door and leave it open, the oven light will turn off after 5 minutes.

### Child lock



To prevent accidents, **Child Lock** disables all controls except for the **Eco** button. Hold down **STOP/CANCEL** for 3 seconds to activate. Hold down **STOP/CANCEL** again for 3 seconds to deactivate.

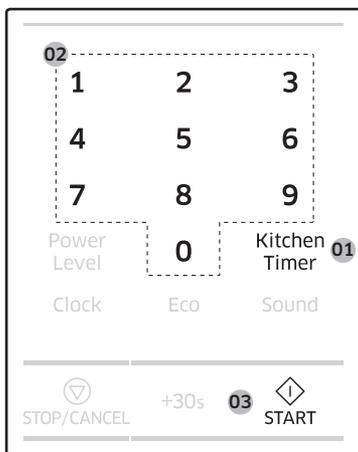
## Sound On/Off



You can mute or unmute the sounds (beeps or melody) made by the oven.

- To mute the sounds, press **Sound** until "OFF" appears in the display. Then, press **START**.
- To unmute the sounds, press **Sound** again until "ON" appears in the display. Then, press **START**.

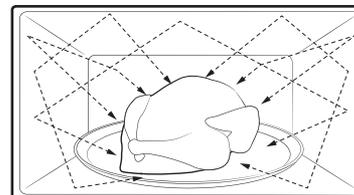
## Kitchen timer



1. Press **Kitchen Timer**.
2. Press the **Number** buttons to set the length of time. For example, press **3 - 0** to set the timer to 3 minutes.
3. Press **START**. The Kitchen Timer counts down the time.

## About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The magnetron built into the oven generates microwaves which cook or reheat food without deforming or discolouring it.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by the microwave's distribution system. This is why the food cooks evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food to a depth of approx. 1 inch (2.5 cm). Then, the microwaves dissipate inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food:
  - Quantity and density
  - Moisture content
  - Initial temperature (especially, when frozen)

### NOTE

The cooked food retains heat in its core after cooking is complete. This is why you must observe the standing times specified in this manual, which ensures food cooks evenly down to the core.



# Before you start

## Cookware for microwaving

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum, and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware, refer to the following guide.

### Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if you use an excessive amount of foil.
Crust plate	✓	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups or containers	✓	Overheating may cause these to melt.
• Paper bags or newspaper	X	These may catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	These may cause arcing.

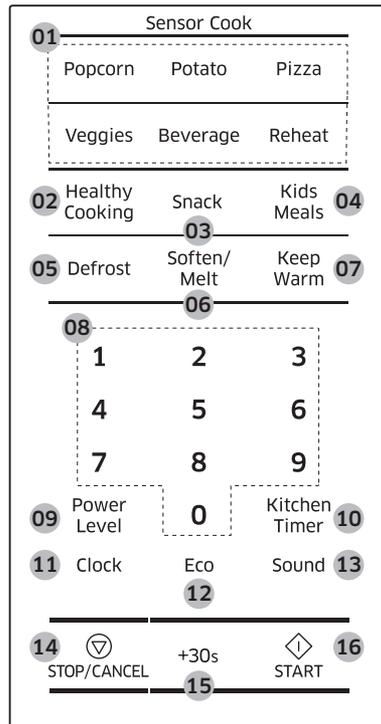
Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Microwave-safe unless decorated with metal trim.
• Fine glassware	✓	Rapid heating may cause delicate glassware to break or crack.
• Glass jars	✓	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal		
• Dishes	X	These may cause arcing or fire.
• Freezer bag with twist-ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins, and kitchen paper	✓	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	Causes arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
• Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended    ✓X : Use caution    X : Unsafe



# Operations

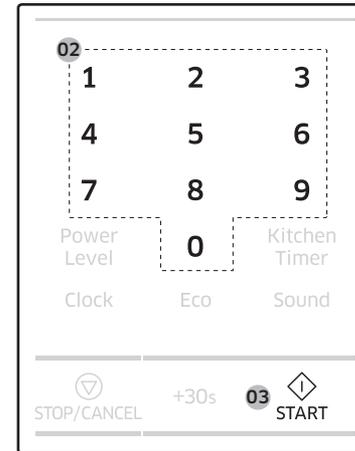
## Feature panel



- 01 Sensor Cook
- 02 Healthy Cooking
- 03 Snack
- 04 Kids Meals
- 05 Defrost
- 06 Soften/Melt
- 07 Keep Warm
- 08 Number
- 09 Power Level
- 10 Kitchen Timer
- 11 Clock
- 12 Eco
- 13 Sound
- 14 STOP/CANCEL
- 15 +30s
- 16 START

## Simple steps to start

### To cook food



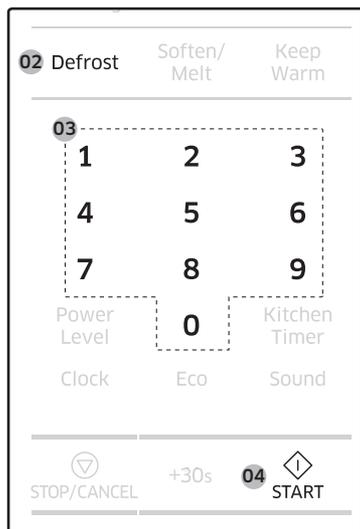
1. Put the food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Use the **Number** buttons to set the cooking time.
3. Press **START**.

### NOTE

When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

# Operations

To defrost frozen food



1. Put the frozen food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Press **Defrost**.
3. Use the **Number** buttons to set the serving size.
4. Press **START**.

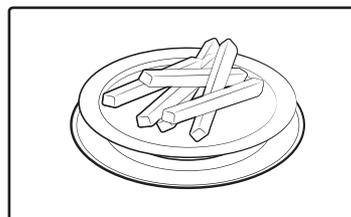
### NOTE

For more information, see the Defrost section on page 26.

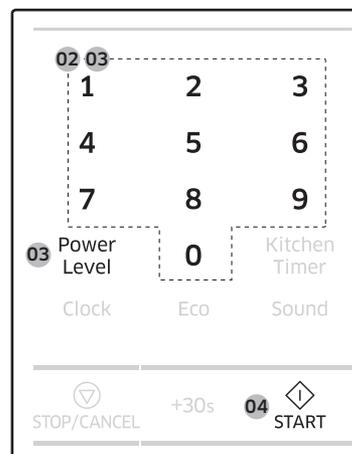
## Manual mode

### Microwave

This is the basic function of this microwave oven. The power level is set to High by default.



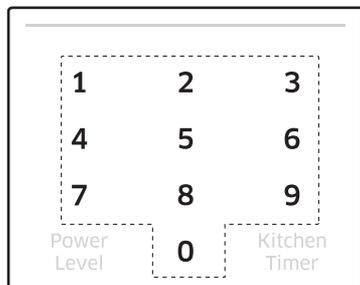
1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container on the turntable.
2. Use the **Number** buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, to set the time to 10 minutes, press **1** and **0** for the minutes, and **0** and **0** for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level**, and then select a different level. See the **Power level** section on page 20 for details.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.



## Common settings

### Cooking time

Follow these steps to set or change the cooking time. By default, the power level is set to High.



Use the **Number** buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). The time area consists of the minute and second elements. To set a cooking time of 25 minutes, for example, press **2** and **5** for the minutes, then **0** and **0** for the seconds.

#### NOTE

- To change the cooking time during operation, press **STOP/CANCEL** twice, and then repeat the steps above.
- To stop cooking, simply open the door, or press **STOP/CANCEL**. To resume operation, close the door and press **START**.
- To cancel cooking, press **STOP/CANCEL** twice.

### Time increment

You might want to add extra time to the current cooking time while cooking is in progress. Time can be added in 30 second intervals.



1. Before or during cooking, press **+30s** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.
2. Press **START**. The oven continues to operate for the changed time.

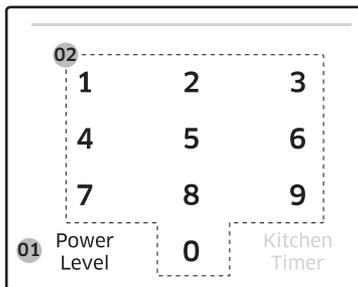
#### NOTE

This button is not enabled when you use Auto mode.

# Operations

## Power level

Select the cooking time, and then choose the power level before pressing the **START** button.



1. Press **Power Level**.
2. Use the **Number** buttons to select a specific power level. Available levels range from No power (**0**) to High (**10**). See the table below.

0	PL:0	No power
1	PL:10	Warm
2	PL:20	Defrost
3	PL:30	Low
4	PL:40	Medium low
5	PL:50	Medium
6	PL:60	Simmer
7	PL:70	Medium high
8	PL:80	Reheat
9	PL:90	Sauté
10	PL:Hi	High

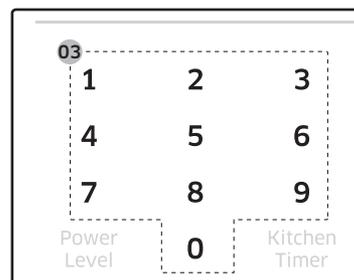
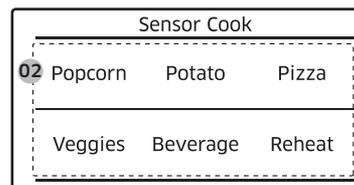
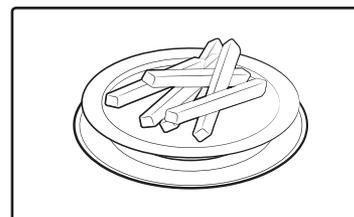
### NOTE

To check the current power level while cooking is in progress, press **Power Level**.

## Sensor mode

### Sensor cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 9 **Sensor Cook** programs in 6 different categories. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Select a category by pressing **Popcorn**, **Potato**, **Pizza**, **Veggies**, **Beverage**, or **Reheat**.
3. Press the selected button again or the **Number** buttons to select a specific program.



4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### Sensor cook guide

The following table presents auto programs for cooking, roasting, and baking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

Code/Food	Serving Size	Instruction
1 Popcorn	3.0 to 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. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
2 Potato	1 to 6 pcs	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
3 Pizza	2 to 4 slices	Place 2-4 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. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Code/Food	Serving Size	Instruction
4 Veggies	1 to 4 servings	Place the food in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented plastic wrap, and then cook. Stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
• Fresh Vegetables		
• Frozen Vegetables	1 to 4 servings	
5 Beverage	8 to 10 oz.	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
6 Reheat	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the <b>Sensor Cook</b> function, continue heating using additional time and power. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. <b>Contents:</b> 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
• Dinner Plate		

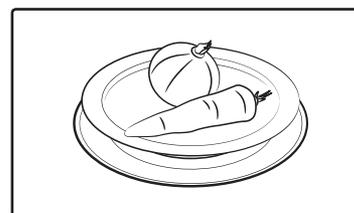
# Operations

Code/Food	Serving Size	Instruction
• Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with vented plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the <b>Sensor Cook</b> function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. <b>Contents:</b> Casseroles, soup, refrigerated foods.
• Pasta/Soup	1 to 4 servings	

## Auto mode

### Healthy cooking

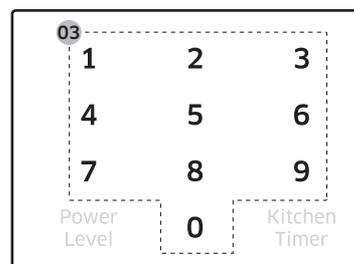
For healthier alternatives, the oven offers a total of 10 **Healthy Cook** programs. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.



2. Press **Healthy Cooking**.



3. Press the **Healthy Cooking** button again or the **Number** buttons to select a specific program.



4. Press **START**.  
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### Healthy cooking guide

The following table lists auto programs for cooking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

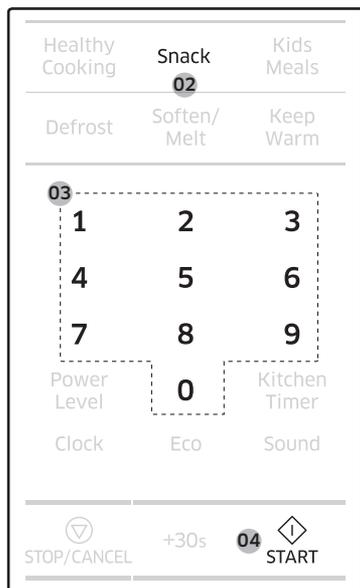
Code/ Food	Serving Size	Instructions
1 Spinach	5.3 oz.	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.
2 Squash	8.8 oz.	Slice the squash in half and remove the seeds. Place the squash cut side down in a microwave safe dish and cover with the plastic wrap. If needed, add a ¼ cup of water.
3 Brown Rice	16 oz.	Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 5-10 minutes.
4 Oatmeal	1 pack	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
5 Quinoa	8.8 oz.	Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 1-3 minutes.
6 Green Beans	8.8 oz.	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.

Code/ Food	Serving Size	Instructions
7 Chicken Breasts	10.6 oz.	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 2 minutes.
8 Fresh Fish Fillet	10.6 oz.	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.
9 Fresh Salmon Fillet	10.6 oz.	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.
10 Fresh Prawns	8.8 oz.	Rinse prawns and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.

# Operations

## Snack

The **Snack** feature has 5 pre-programmed cooking times. You do not need to set either cooking times or the power level.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Snack**.
3. Press the **Snack** button again or the **Number** buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

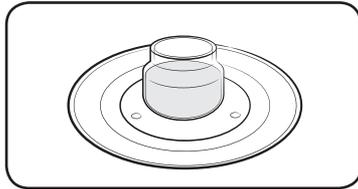
## Snack guide

The following table lists auto programs for heating snack foods. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code/ Food	Serving Size	Instruction
1 Bacon	4 slices	Layer 2 paper towels on microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking.
2 Frozen Cheese Sticks	5-6 pcs	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes after heating.
3 Frozen Chicken Wings	7-8 oz.	Use precooked, refrigerated chicken wings. Place the chicken wings around the plate in a spoke-like fashion and cover with wax paper. Let stand for 1 to 2 minutes.
4 Nachos	1 serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. <b>Contents:</b> 2 cups tortilla chips ½ cup grated cheese
5 Potato Skins	2 (cooked) potatoes	Cut the cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out the potato flesh, leaving about a ¼ in. flesh on the skin. Place the skins in a spoke-like fashion around the plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes.

## Kids Meals

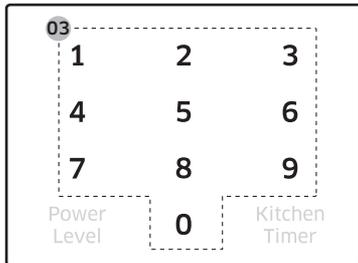
Kids meals feature has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either cooking times or the power level.



1. Put food in the center of the turntable.



2. Press **Kids Meals**.



3. Press the **Kids Meals** or **Number** buttons to select a specific program.



4. Press **START**.  
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### ⚠ CAUTION

Before inserting food in the oven, remove any metal or plastic cover or lid from the food.

## Kids meals guide

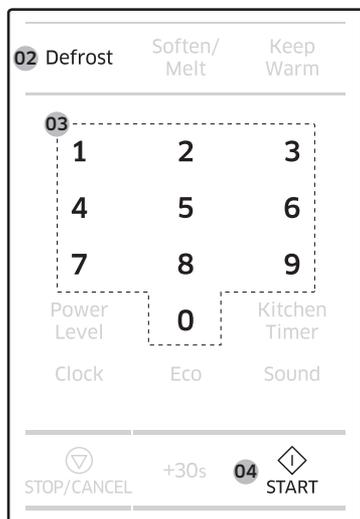
Code/ Food	Serving Size	Instructions
1 Frozen Chicken Nuggets	1 serving	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating. Refer to the package directions for the serving size and the amount of food.
2 Frozen French Fries	1 serving	Place two paper towels on a microwave safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Let stand for 1 minute. Refer to the directions on the packaging for the serving size and the amount of food.
3 Frozen Sandwich	1 serving (1 sandwich)	Place the frozen sandwich in a susceptor "crisping sleeve" (which is in the package) and place on a microwave safe plate. Remove from the "crisping sleeve". Let stand for 2 minutes after heating.
4 Hot Dogs	1 serving (2 hot dogs)	Pierce the hot dogs and place them on a plate. When the oven beeps, remove the hot dogs from the oven, put each hot dog in a bun, place the buns and hot dogs in the oven, and then restart the oven. Let stand for 1 minute after heating. For the best texture, the buns should be added to the hot dogs when the oven beeps.

# Operations

## Convenience

### Defrost

This is useful to defrost frozen meat, poultry, fish, or bread. The operating time and power level will be adjusted according to the selected program.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Defrost** to select a category.
3. Use the **Number** buttons to select a weight.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

#### NOTE

- The oven beeps in the middle of the cycle to remind you to turn the food over. Turn the food over, and then press **START** again to continue. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times.
- You can defrost food manually. To do this, set a time, press the **2** button (20 % power), and then press **START**. For more information, see the **Power level** section on page 20.

### Defrost guide

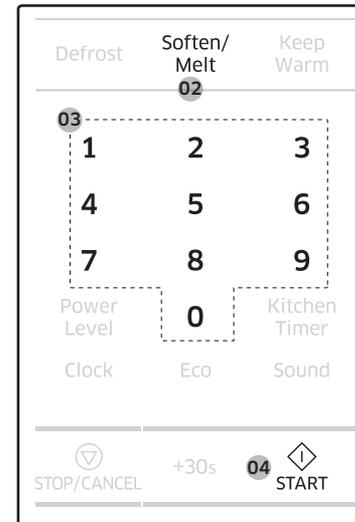
The following table lists auto programs for defrosting food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code/ Food	Serving Size (lb)	Instructions
1 Meat	0.1-3.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Let stand for 10-30 minutes.
2 Poultry	0.1-3.5	This program is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces. Before defrosting, if there are a large number of ice crystals on the surface of the poultry, rinse the surface with cold water until all the ice crystals are removed. The poultry should then be left to stand for 5 to 10 min. at room temperature. Shield the leg and wing tips with aluminum foil. Place chicken pieces skin-side down, and whole chicken breast-side down on the middle of a flat microwave-safe plate. Turn the poultry over when the oven beeps
3 Fish	0.1-3.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets. Let stand for 10-30 minutes.

Code/ Food	Serving Size (lb)	Instructions
4 Bread	0.1-3.5	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and, if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (The oven keeps operating and stops when you open the door.) This program is also suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. In addition, this program is suitable for all kinds of yeast cakes, biscuits, cheese cakes, and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream or for cakes with chocolate topping. Let stand for 5-30 minutes.

### Soften/Melt

This is useful to soften or melt soft food or confections such as butter, chocolate, and sugar.



1. Put food in the center of the turntable.
2. Press **Soften/Melt**.
3. Press the **Soften/Melt** button again or the **Number** buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

# Operations

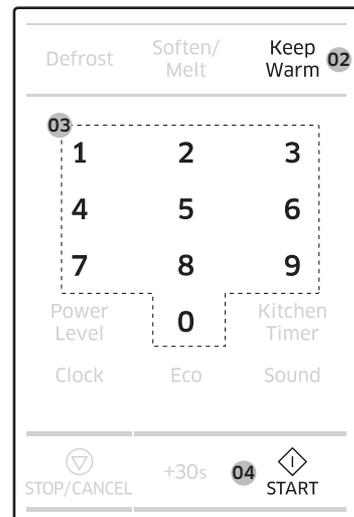
## Soften/Melt guide

The following table lists auto programs for softening or melting specific kinds of food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code/ Food	Serving Size (g)	Instructions
1 Melting Butter	50 (1.75 oz)	Cut butter into 3 or 4 pieces, and then put them in a small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.
2 Melting Butter	100 (3.5 oz)	
3 Melting Dark Chocolate	50 (1.75 oz)	Grate dark chocolate, and then put in a small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Let stand for 1-2 minutes.
4 Melting Dark Chocolate	100 (3.5 oz)	
5 Melting Sugar	25 (1 oz)	Put sugar in a small glass bowl. Add 10 ml (2 tsp) water for 25 g (1 oz). Add 20 ml water for 50 g (1.75 oz). Melt uncovered.
6 Melting Sugar	50 (1.75 oz)	Take out carefully using oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry, and then remove from paper.
7 Soften Butter	50 (1.75 oz)	Cut butter into 3 or 4 pieces, and then put them in small glass bowl. Soften uncovered. Let stand for 1-2 minutes.
8 Soften Butter	100 (3.5 oz)	

## Keep Warm

If you want to keep cooked foods warm until serving, use this function. The operating time and power level will be adjusted according to the selected program.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Keep Warm**. The default time is 99 minutes.
3. Use the **Number** buttons to set the warming time (max: 99 min 99 sec.).
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### ⚠ CAUTION

- Do not use this function to reheat cold food. Use this only for keeping food that has just been cooked warm.
- Do not keep food for more than 1 hour. The food surface may dry up.
- Do not put food covered with lids or plastic wrap in the oven.

# Cooking Smart

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 for the entire time it is cooking. The vaporised moisture from the food cycles through inside and helps cook the food evenly.
- When cooking is complete, let stand for the specified time. This allows the food to cook evenly throughout.
- Use only microwave-safe cookware.

## Frozen vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Stir twice during cooking and once after cooking, and then add the seasoning of your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Spinach	150 (5.3 oz)	60 %	5-6
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 (10.6 oz)	60 %	8-9
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let 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 2-3 tbs (30-45 ml) of cold water to every 250 g (9 oz) unless otherwise specified.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Broccoli	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	500 (17.6 oz)		7-8
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center. Let stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 (9 oz)	90 %	6-6½
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Carrots	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	500 (17.6 oz)		7½-8½
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center. Let stand for 3 minutes.			
Courgettes (Zucchini)	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a pat of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.		
Eggplant	250 (9 oz)	90 %	3½-4
	Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Let stand for 3 minutes.		
Leeks	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.		

# Cooking Smart

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 (4.5 oz) 250 (9 oz)	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. Let stand for 3 minutes.		
Onions	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Pepper	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 (9 oz) 500 (17.6 oz)	90 %	4-5 7-8
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 (9 oz)	90 %	5½-6
	Cut turnip cabbage into small cubes. Let 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)	250 g (9 oz) 375 g (13.25 oz)	90 %	15-16 17½-18½
	Add 500 ml (2 cups) cold water for 250 g. Add 750 ml (3.125 cups) cold water for 375 g. Let stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g (9 oz) 375 g (13.25 oz)	90 %	20-21 22-23
	Add 500 ml (2 cups) cold water for 250 g. Add 750 ml (3.125 cups) water for 375 g. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g (9 oz)	90 %	16-17
	Add 500 ml (2 cups) cold water. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g (9 oz)	90 %	17-18
	Add 400 ml (1.66 cups) cold water. Let stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g (9 oz)	90 %	10-11
	Add 1000 ml (4 cups) hot water. Let stand for 5 minutes.		

## Reheating guide

### General

This reheating guide is based on the following standards: That the temperature of liquid at room temperature is between 64.4 °F and 68 °F (18 °C and 20 °C) and that the temperature of chilled food is between 41 °F and 44.6 °F (5 °C and 7 °C). Follow the operating time, power level, and standing times 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 center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Let stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g (9 oz)	90 %	2½-3
	350 g (12.3 oz)		3-3½
	450 g (15.87 oz)		3½-4
	550 g (1.2 lb)		4½-5
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Let stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	4½-5½
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	3½-4½
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Let stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g (12.3 oz)	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. Let stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	4½-5
	450 g (15.87 oz)		5½-6½
Put a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with plastic cling-film. Let stand for 3 minutes.			
Cheese Fondue Ready-to- Serve (Chilled)	400 g (14 oz)	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. Let stand for 1-2 minutes.		

# Cooking Smart

## Special care for baby food

To prevent accidents such as burns, special care must be taken with 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 86-104 °F (30-40 °C).

Baby milk

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

Food	Serving Size	Power	Time (sec.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	6.7 oz (190 g)	60 %	30
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	6.7 oz (190 g)	60 %	20
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	3.4 oz (100 ml)	30 %	30-40
	6.7 oz (200 ml)		60-70
Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place in the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

## Defrosting guide

This defrosting guide is based on the following standard: That frozen food has an internal temperature between 0 °F and -4 °F (-18 °C and -20 °C). 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 (Ground) Meat	250 g (9 oz) 500 g (1.1 lb)	20 % 6-7 8-13
	Pork Steaks	250 g (9 oz)	7-8
	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.		
Poultry	Chicken Pieces	500 g (1.1 lb) (2 pcs)	20 % 14-15
	Whole Chicken	1200 g (2.65 lb)	32-34
	First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken 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! Let stand for 15-60 minutes.		
Fish	Fish Fillets	250 g (7 oz)	20 % 6-7
	Whole Fish	400 g (14 oz)	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! Let stand for 10-25 minutes.		
Fruit	Berries	300 g (10.6 oz)	20 % 6-7
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bread	Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3
	Toast/ Sandwich	250 g (9 oz)	4-4½
	German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g (1.1 lb)	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! Let stand for 5-20 minutes.			

## Quick & easy

### Melting crystallized honey

Put 7 oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish.  
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

### Melting gelatine

Put dry gelatine sheets (10 g/3.5 oz) into cold water for 5 minutes.  
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/5 oz) with 40 g (1.5 oz) sugar and 250 ml (8.5 oz) 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 (1.3 lb) fruit (for example mixed berries) in a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g (10.5 oz) 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. Let stand for 5 minutes.

### Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml/2 cups) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.  
Stir well several times during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g (1 oz) sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.  
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.  
Let stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

If you encounter a problem with your oven, first check the tables starting below and try the suggestions. If a problem persists, or if an information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service center.

## Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the tables below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
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.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
	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.

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>START</b> button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not enough ventilation space around the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Check the installation guide and make sure that the microwave is far enough away from walls and cabinets for proper ventilation.
	Several appliances or devices are plugged into the same outlet.	Unplug all other appliances or devices from the outlet.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may cause popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The oven exterior gets too hot during operation.	There is not enough ventilation space around the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Check the installation guide and make sure that the microwave is far enough away from walls and cabinets for proper ventilation.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If 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.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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 <b>STOP/CANCEL</b> button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
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 <b>START</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.

Problem	Cause	Action
There is water dripping.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Changes in brightness reflect changes in power output. Power output changes depending on the functions in use.	Power output changes during cooking are not malfunctions.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Pressing the +30s button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to start operating when you press the <b>+30s</b> button if it was not operating.
<b>Turntable</b>		
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 turn table 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 turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

 **NOTE**

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service center.

Please have the following information ready:

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

## Information code

Code	Description	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around the keys. If this occurs again, turn off the microwave oven for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code appears again, call your local Samsung service center.
C-10	The GAS Sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and then contact a local Samsung service center.
	The GAS Sensor is shorted.	

 **NOTE**

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Service Center.

## Technical specifications

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

Model		MS14K6000**
Power Source		120 V ~ 60 Hz
Power Consumption		1500 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	21 <sup>27</sup> / <sub>32</sub> X 12 <sup>41</sup> / <sub>128</sub> X 18 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> (in)
	Cooking chamber	14 <sup>49</sup> / <sub>64</sub> X 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> X 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> (in)
Volume		1.4 cu.ft
Weight	Net	37.5 lbs.

## Warranty

### Samsung microwave oven

#### Limited warranty to original purchaser

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

#### **ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR(CARRY IN), 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 United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. SAMSUNG will repair this product or replace it if cannot repair it, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

---

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

---

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)



Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
 to view our helpful  
 How-to Videos and Live Shows

\* Requires reader to be installed on your  
 smartphone

Scan this with 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)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DE68-04345R-01

# Four à micro-ondes

---

Manuel d'utilisation

MS14K6000\*\*

---



**SAMSUNG**

## Table des matières

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>3</b>
<b>Installation</b>	<b>12</b>
Accessoires fournis	12
Plateau tournant	12
<b>Entretien</b>	<b>13</b>
Nettoyage	13
Remplacement (réparation)	13
Précautions pendant une période prolongée de non-utilisation	13
<b>Avant de commencer</b>	<b>14</b>
Heure actuelle	14
Économie d'énergie	14
Sécurité enfants	14
Activation/Désactivation du son	15
Minuterie	15
À propos de l'énergie des micro-ondes	15
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes	16
<b>Opérations</b>	<b>17</b>
Tableau des fonctions	17
Étapes simples pour commencer	17
Mode manuel	18
Paramètres communs	19
Mode avec capteur	20
Mode automatique	22
Plats préparés	26

<b>Cuisiner intelligemment</b>	<b>29</b>
Guide de cuisson aux micro-ondes	29
Guide de réchauffage	31
Guide de décongélation	32
Simple et rapide	33
<b>Dépannage</b>	<b>34</b>
Points à contrôler	34
Code d'information	37
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>38</b>
<b>Garantie</b>	<b>38</b>
Four à micro-ondes Samsung	38

## 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 importants 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 alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veuillez 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 une main d'œuvre qualifiée.

## 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 service d'assistance technique.   |
|  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 INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE (ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)

AVERTISSEMENT : Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie comme étant des substances toxiques pour la reproduction et provoquant des cancers.

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 les « **Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes** » détaillées 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 6 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 ce four si un câble 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 le four 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 câble 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 câble 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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 SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPENT.** Consignes pour réduire les risques de blessure :
- Ne faites pas surchauffer les liquides.
  - Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
  - N'utilisez pas de récipients à col étroit.
  - Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
  - 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.
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

- 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 caustiques, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.
- 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### 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. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant 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 INSTRUCTIONS

## ▲ 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.

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

Le micro-ondes requiert une prise simple séparée reliée à la terre à circuit de dérivation entre 15 et 20 A.

☒ N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### ⚠ SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS 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 service 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ 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.
- 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ☒ 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.
- Des interférences sur la TV/radio peuvent être constatées pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Tout comme les interférences provoquées par d'autres petits appareils, cela n'indique pas un problème avec le four à micro-ondes. Branchez le four à micro-ondes sur un circuit électrique différent, éloignez autant que possible la radio ou la TV du four à micro-ondes, ou vérifiez la position et le signal de l'antenne TV/radio.

## ▲ 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.

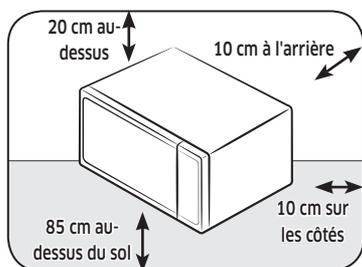
Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## 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.
- 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.

## 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

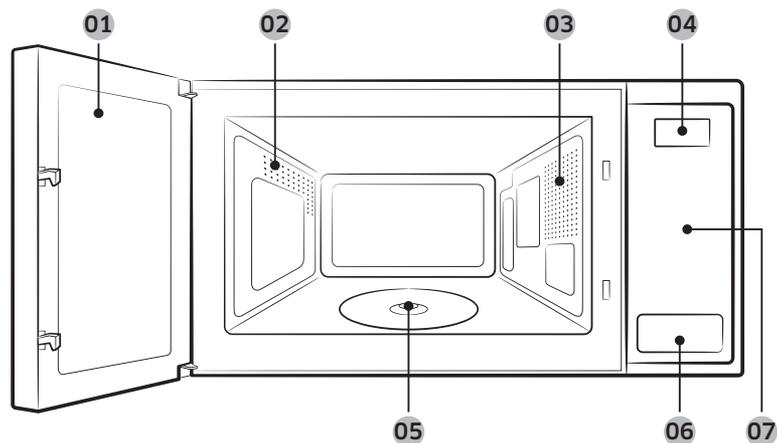
Si vous devez entreposer votre four à micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- ⚠ • 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 service après-vente 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

# Installation

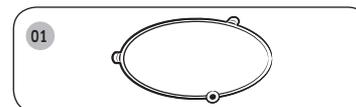
## Accessoires fournis



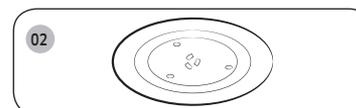
- |    |                       |    |                    |    |   |
|----|-----------------------|----|--------------------|----|---|
| 01 | Porte                 | 02 | Vent (Ventilation) | 03 | Éclairage du four                       |
| 04 | Display (Affichage)   | 05 | Coupleur           | 06 | Bouton-poussoir d'ouverture de la porte |
| 07 | Tableau des fonctions |    |                    |    |   |

## Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



- 01 Anneau de guidage\***, à placer au centre du four.  
**Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.

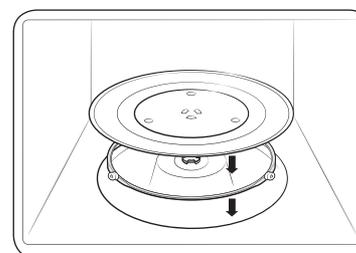


- 02 Plateau tournant\***, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.  
**Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

### IMPORTANT

Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant sur l'anneau de guidage.

## Plateau tournant



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

# Entretien

## Nettoyage

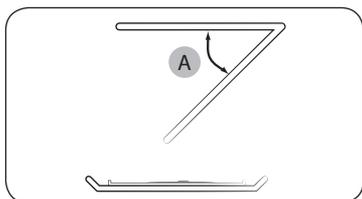
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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. Rincez et séchez minutieusement.

### Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

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

### Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela vous permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

### ⚠ 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 peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

## Remplacement (réparation)

### ⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer des pièces ou de réparer le four 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, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

### Précautions pendant une période prolongée de non-utilisation

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

## Avant de commencer

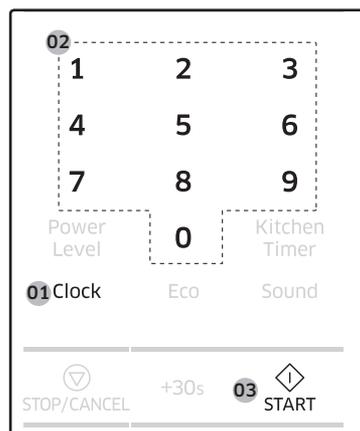
Avant d'utiliser le four à micro-ondes pour la première fois, vous devez prendre connaissance de quelques informations de base. Ces informations commencent ci-dessous.

### REMARQUE

- Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine.

### Heure actuelle

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.



- Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
- Utilisez le **Pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Par exemple, appuyez sur **5, 0 et 0** dans cet ordre pour 5:00.
- Appuyez sur **START (DÉMARRER)** pour confirmer vos paramètres. Le voyant des deux points (:) clignote plusieurs fois.

## Économie d'énergie

Pour réduire la consommation d'énergie lorsque vous n'utilisez pas le four, utilisez la fonction d'économie d'énergie du four.



- Pour activer le mode d'économie d'énergie, appuyez sur **Eco (Éco)** pour éteindre l'écran.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez à nouveau sur **Eco (Éco)**. L'écran se rallume et affiche l'heure actuelle.

### Économie d'énergie automatique

- Après 25 minutes d'inactivité de la part de l'utilisateur, le four entre automatiquement en mode d'économie d'énergie. Toute fonction précédente est annulée et l'heure actuelle s'affiche.
- Si vous ouvrez la porte et la laissez ouverte, l'éclairage du four s'éteint après 5 minutes.

## Sécurité enfants



Pour éviter les accidents, la fonction **Sécurité enfants** désactive toutes les commandes à l'exception du bouton **Eco (Éco)**.

Maintenez le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)** enfoncé pendant 3 secondes pour l'activer. Maintenez à nouveau le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)** enfoncé pendant 3 secondes pour la désactiver.

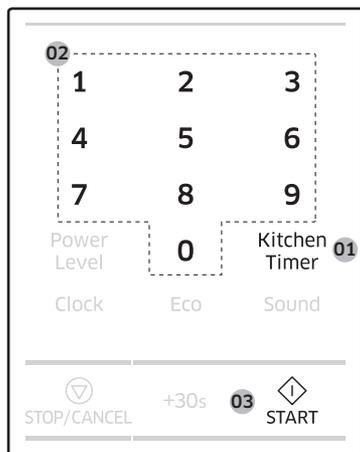
## Activation/Désactivation du son



Vous pouvez activer ou désactiver le son (signaux sonores ou mélodie) émis par le four.

- Pour désactiver le son, appuyez sur **Sound (Son)** jusqu'à ce que le message « OFF » (ARRÊT) s'affiche à l'écran. Puis appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
- Pour activer le son, appuyez à nouveau sur **Sound (Son)** jusqu'à ce que le message « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran. Puis appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

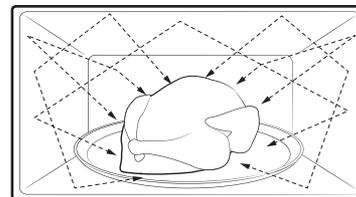
## Minuterie



1. Appuyez sur **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour définir la durée. Par exemple, appuyez sur **3 - 0 - 0** pour régler la minuterie sur 3 minutes.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. La fonction **Kitchen Timer (Minuterie)** affiche un décompte de la durée réglée.

## À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le magnétron intégré dans le four génère des micro-ondes qui cuisent et réchauffent les aliments sans les déformer ou les décolorer.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen du système de distribution du micro-ondes. C'est pourquoi les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. Ensuite, les micro-ondes se dissipent à l'intérieur des aliments pendant que la cuisson se poursuit.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments :
  - Quantité et densité ;
  - Quantité d'humidité
  - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

### REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter les durées de repos spécifiées dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.



# Avant de commencer

## Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant.

### Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓X	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en utilisez une trop grande quantité.
Plat croustillant	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses ou récipients en polystyrène	✓	Une température trop élevée peut les faire fondre.
• Sacs en papier ou journal	X	Ils peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Ils peuvent créer des arcs électriques.

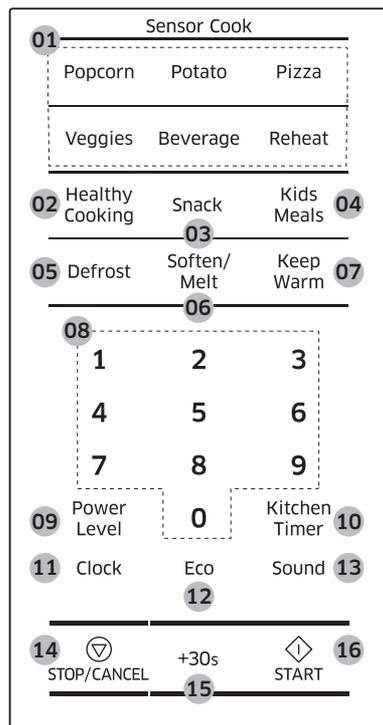
Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
• Plats en cristal	✓	Un chauffage rapide risque de faire casser ou fissurer les récipients en verre fragiles.
• Pots en verre	✓	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal		
• Plats	X	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Sacs de congélation avec attaches métalliques	X	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	X	Ils peuvent provoquer 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	✓	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• 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



# Opérations

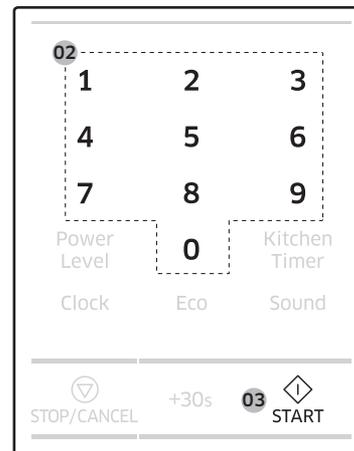
## Tableau des fonctions



- 01 Sensor Cook (Cuisson par capteur)
- 02 Healthy Cooking (Cuisson saine)
- 03 Snack
- 04 Kids Meals (Menus enfants)
- 05 Defrost (Décongélation)
- 06 Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)
- 07 Keep Warm (Maintien au chaud)
- 08 Pavé numérique
- 09 Power Level (Niveau de puissance)
- 10 Kitchen Timer (Minuterie)
- 11 Clock (Horloge)
- 12 Eco (Éco)
- 13 Sound (Son)
- 14 STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)
- 15 +30s
- 16 START (DÉMARRER)

## Étapes simples pour commencer

### Pour faire cuire des aliments



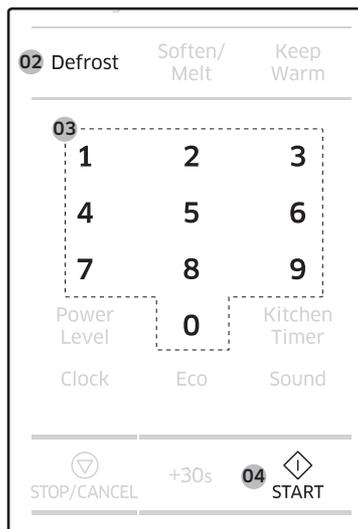
1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant.
2. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

### REMARQUE

Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

# Opérations

## Pour décongeler des aliments



1. Placez les aliments surgelés dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant.
2. Appuyez sur **Defrost (Décongélation)**.
3. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour régler le nombre de portions.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

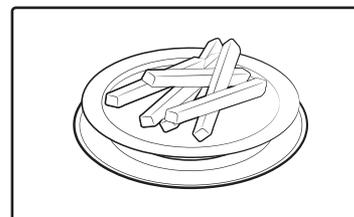
### REMARQUE

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Décongélation » en page 26.

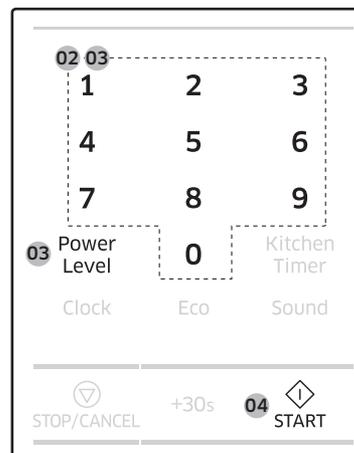
## Mode manuel

### Micro-ondes

Il s'agit de la fonction de base de ce four à micro-ondes. Le niveau de puissance est réglé sur Élevé par défaut.



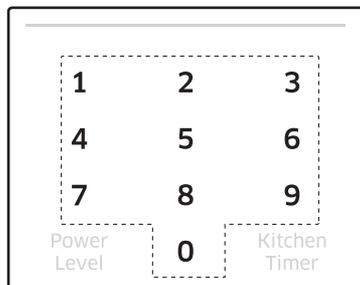
1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis sur le plateau tournant.
2. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour régler le temps de cuisson (max : 99 min 99 s). Par exemple, pour régler une durée de 10 minutes, appuyez sur **1** et **0** pour les minutes et sur **0** et **0** pour les secondes (10:00).
3. Pour modifier le niveau de puissance par défaut, appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)** puis sélectionnez un autre niveau. Reportez-vous au chapitre « Niveau de puissance » en page 20 pour plus de détails.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.



## Paramètres communs

### Durée de cuisson

Suivez ces étapes pour régler ou modifier le temps de cuisson. Le niveau de puissance est réglé sur Élevé par défaut.



Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour régler le temps de cuisson (max : 99 min 99 s). La zone d'affichage de l'heure se compose des minutes et des secondes. Pour régler un temps de cuisson de 25 minutes par exemple, appuyez sur **2** et **5** pour les minutes, puis sur **0** et **0** pour les secondes.

#### REMARQUE

- Pour modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez deux fois sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)** puis recommencez les étapes ci-dessus.
- Pour arrêter la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**. Pour reprendre le fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
- Pour annuler la cuisson, appuyez deux fois sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.

### Incrément de temps

Vous pouvez souhaiter ajouter plus de temps au temps de cuisson actuellement réglé pendant que la cuisson est en cours. Vous pouvez ajouter du temps par incréments de 30 secondes.



1. Avant ou pendant la cuisson, appuyez sur **+30s** autant de fois que nécessaire. Par exemple, pour ajouter 2 minutes au temps de cuisson actuel, appuyez sur le bouton à 4 reprises.
2. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Le four continue de fonctionner pendant le temps modifié.

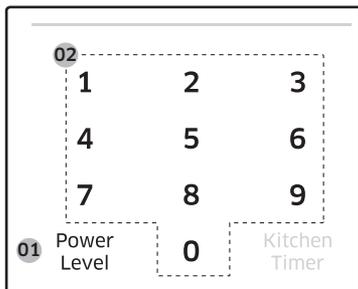
#### REMARQUE

Ce bouton n'est pas activé lorsque vous utilisez le mode Automatique.

# Opérations

## Niveau de puissance

Sélectionnez le temps de cuisson puis choisissez le niveau de puissance avant d'appuyer sur le bouton **START (DÉMARRER)**.



1. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**.
2. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un niveau de puissance spécifique. Plage de niveaux disponible entre Pas de puissance (0) et Élevé (10). Voir le tableau ci-dessous.

0	Niveau de puissance : 0	Pas de puissance
1	Niveau de puissance : 10	Chaud
2	Niveau de puissance : 20	Décongélation
3	Niveau de puissance : 30	Faible
4	Niveau de puissance : 40	Moyennement faible
5	Niveau de puissance : 50	À point
6	Niveau de puissance : 60	Simmer
7	Niveau de puissance : 70	Moyennement élevé
8	Niveau de puissance : 80	Réchauffer
9	Niveau de puissance : 90	Sauté
10	Niveau de puissance : Élevé	Élevé

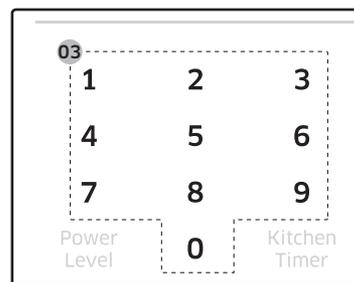
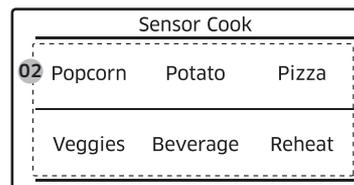
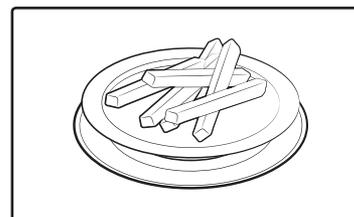
### REMARQUE

Pour vérifier le niveau de puissance actuel pendant une cuisson en cours, appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**.

## Mode avec capteur

### Cuisson par capteur

Pour les cuisiniers débutants, le four propose un total de 9 programmes **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** répartis en 6 catégories. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant.
2. Sélectionnez une catégorie en appuyant sur **Popcorn (Maïs soufflé)**, **Potato (Pomme de terre)**, **Pizza (Pizza)**, **Veggies (Légumes)**, **Beverage (Boissons)** ou **Reheat (Réchauffer)**.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton sélectionné ou sur les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un programme spécifique.



4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

### Guide de la fonction cuisson par capteur

Le tableau ci-dessous répertorie les programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Le tableau indique les quantités d'aliments, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Code/Aliment	Quantité	Instruction
1 Mais 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. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
2 Pomme de terre	1 à 6 pommes de terre	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
3 Pizza	2 à 4 tranches	Disposez 2 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Instruction
4 Légumes		
• Légumes frais (tendres)	1 à 4 portions	Placez les aliments dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec un film plastique perforé puis faites cuire. Remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
• Légumes congelés	1 à 4 portions	
5 Boissons	8 à 10 oz	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. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
6 Réchauffer		
• Assiette-repas	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction <b>Sensor Cook (Cuisson par capteur)</b> , ajoutez du temps et augmentez la puissance. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. <b>Contenu :</b> 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris), ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.), ½ tasse de légumes (environ 3 à 4 oz)

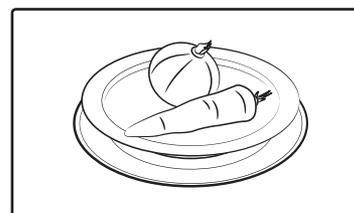
# Opérations

Code/Aliment	Quantité	Instruction
• Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un film plastique perforé. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction <b>Sensor Cook (Cuisson par capteur)</b> , ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. <b>Contenu :</b> plats mijotés, soupes, aliments réfrigérés.
• Pâtes/Soupe	1 à 4 portions	

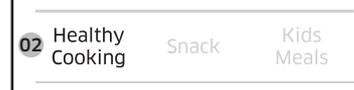
## Mode automatique

### Cuisson saine

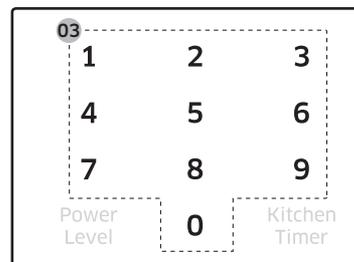
Pour des alternatives plus saines, le four offre un total de 10 programmes **Healthy Cook (Cuisson saine)**. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant.



2. Appuyez sur **Healthy Cooking (Cuisson saine)**.



3. Appuyez à nouveau sur le bouton **Healthy Cooking (Cuisson saine)** ou sur les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un programme spécifique.



4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.  
5. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

### Guide de la fonction cuisson saine

Le tableau ci-dessous répertorie les programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement. Le tableau indique les quantités d'aliments, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

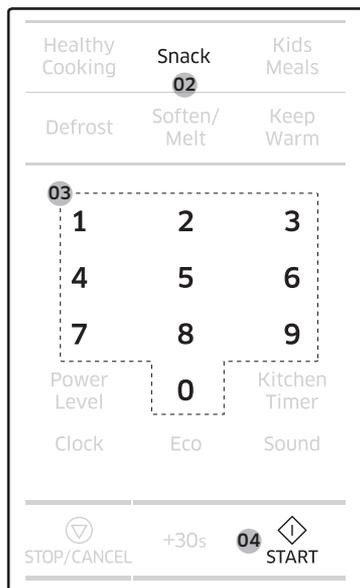
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Épinards	5,3 oz	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2 Courge	8,8 oz	Coupez la courge en deux et retirez les pépins. Placez le côté coupé de la courge vers le bas sur un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-le avec du film plastique. Si besoin, ajoutez ¼ de verre d'eau.
3 Riz brun	16 oz	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
4 Flocons d'avoine	1 paquet	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.
5 Quinoa	8,8 oz	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
6 Haricots verts	8,8 oz	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
7 Blancs de poulet	10,6 oz	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Couvrez d'un film plastique. Perforez le film plastique à 3 ou 4 endroits. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 2 minutes.
8 Filet de poisson frais	10,6 oz	Rincez les filets de poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez d'un film plastique. Perforez le film plastique à 3 ou 4 endroits. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
9 Filet de saumon frais	10,6 oz	Rincez les filets de poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez d'un film plastique. Perforez le film plastique à 3 ou 4 endroits. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
10 Crevettes fraîches	8,8 oz	Rincez les crevettes et placez-les sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez d'un film plastique. Perforez le film plastique à 3 ou 4 endroits. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

# Opérations

## Snack

La fonction **Snack** dispose de 5 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Snack**.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton **Snack** ou sur les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

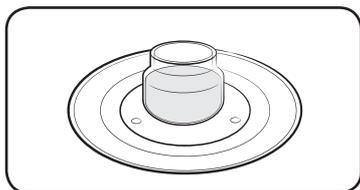
## Guide de la fonction snack

Le tableau ci-dessous répertorie les programmes automatiques permettant de chauffer des aliments d'en-cas. Le tableau indique les quantités d'aliments, les poids ainsi que les recommandations associées.

Code/Aliment	Quantité	Instruction
1 Bacon	4 parts	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.
2 Bâtonnets au fromage congelés	5 à 6 morceaux	Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3 Ailes de poulet surgelées	7 à 8 onces	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Placez les ailes de poulet en étoile sur une assiette et recouvrez-les de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
4 Nachos	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. <b>Contenu :</b> 2 tasses de tortillas ½ tasse de fromage râpé
5 Pommes de terre farcies	2 pommes de terre (cuites)	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ de pouce de pomme de terre sur la peau. Placez les pommes de terre en étoile sur l'assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

## Menus enfants

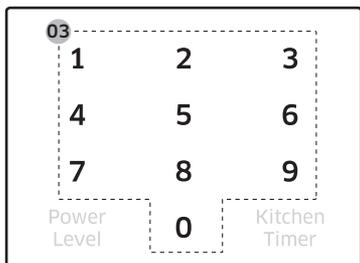
La fonction Kids Meals (Menus enfants) dispose de 4 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant.



2. Appuyez sur **Kids Meals (Menus enfants)**.



3. Appuyez sur **Kids Meals (Menus enfants)** ou sur les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un programme spécifique.



4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

5. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

### ⚠ ATTENTION

Avant d'insérer les aliments dans le four, retirez tout couvercle ou opercule en métal ou plastique sur les aliments.

## Guide de la fonction menus enfants

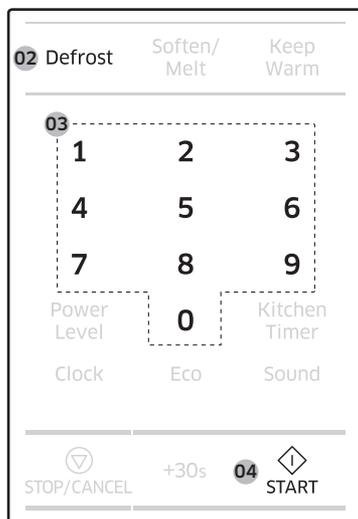
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Croquettes de poulet congelées	1 portion	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après avoir fait chauffer. Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
2 Frites surgelées	1 portion	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes, puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer pendant 1 minute. Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la taille des portions et les quantités.
3 Sandwiches surgelés	1 portion (1 sandwich)	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après avoir fait chauffer.
4 Hot-dogs	1 portion (2 hot-dogs)	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, sortez les hot-dogs du four, mettez chaque hot-dog dans un pain brioché, placez les pains briochés et les hot-dogs dans le four, puis redémarrez le four. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs seulement après le signal sonore.

# Opérations

## Plats préparés

### Décongélation

Cette fonction est utile pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson ou du pain. La durée et la puissance de fonctionnement seront automatiquement réglées selon le programme sélectionné.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Defrost (Décongélation)** pour sélectionner une catégorie.
3. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un poids.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

#### REMARQUE

- Le four émet un signal sonore à la moitié du cycle pour vous rappeler de retourner les aliments. Retournez les aliments et appuyez à nouveau sur **START (DÉMARRER)** pour continuer. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois.
- Vous pouvez décongeler des aliments manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton **2** (puissance de 20 %) puis sur **START (DÉMARRER)**. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Niveau de puissance » en page 20.

### Guide de la fonction décongélation

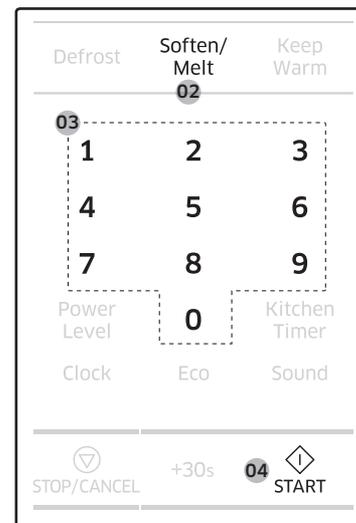
Le tableau ci-dessous répertorie les programmes automatiques permettant de décongeler des aliments. Le tableau indique les quantités d'aliments, les poids ainsi que les recommandations associées.

Code/Aliment	Quantité (lb)	Consignes
1 Viande	0,1-3,5	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.
2 Volaille	0,1-3,5	Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux. Avant la décongélation, si la surface de la volaille est recouverte d'une grande quantité de cristaux de glace, rincez-la sous l'eau froide jusqu'à retirer tous les cristaux de glace. Laissez reposer la volaille pendant 5 à 10 minutes à température ambiante. Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Placez les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes. Retournez la volaille au signal sonore.
3 Poisson	0,1-3,5	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.

Code/Aliment	Quantité (lb)	Consignes
4 Pain	0,1-3,5	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (Le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient également à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. De plus, ce programme convient à toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'aux biscuits, à la tarte au fromage et à la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 5 à 30 minutes.

### Faire ramollir/Fondre

Cette fonction est utile pour faire ramollir ou fondre des aliments ou confections molles tels que du beurre, du chocolat et du sucre.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant.
2. Appuyez sur **Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)**.
3. Appuyez à nouveau sur **Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)** ou sur les boutons du **Pavé numérique** pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

# Opérations

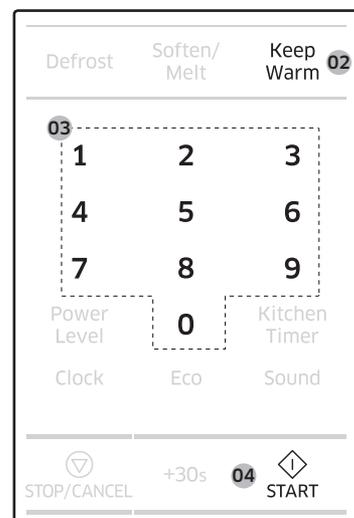
## Guide de la fonction faire ramollir/fondre

Le tableau ci-dessous répertorie les programmes automatiques pour faire ramollir ou fondre des types d'aliments spécifiques. Le tableau indique les quantités d'aliments, les poids ainsi que les recommandations associées.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Faire fondre du beurre	50 (1,75 oz)	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir.
2 Faire fondre du beurre	100 (3,5 oz)	Remuez après cuisson Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
3 Faire fondre du chocolat noir	50 (1,75 oz)	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
4 Faire fondre du chocolat noir	100 (3,5 oz)	
5 Faire fondre du sucre	25 (1 oz)	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml (2 c. à café) d'eau pour 25 g (1 oz). Ajoutez 20 ml d'eau pour 50 g (1,75 oz). Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
6 Faire fondre du sucre	50 (1,75 oz)	
7 Faire ramollir du beurre	50 (1,75 oz)	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
8 Faire ramollir du beurre	100 (3,5 oz)	

## Maintien au chaud

Si vous souhaitez tenir les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de les servir, utilisez cette fonction. La durée et la puissance de fonctionnement seront automatiquement réglées selon le programme sélectionné.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**. La durée par défaut est de 99 minutes.
3. Utilisez les boutons du **Pavé numérique** pour régler le temps de chauffe (max : 99 min 99 s).
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

### ⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Ne maintenez pas les aliments au chaud pendant plus d'une heure. La surface des aliments risque de s'assécher.
- Ne placez pas d'aliments recouverts d'un couvercle ou de film plastique dans le four.

## Cuisiner intelligemment

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.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer pendant la durée spécifiée. Cela permet aux aliments de cuire complètement uniformément.
- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

### Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex adapté avec un couvercle.
- Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson, puis ajoutez l'assaisonnement que vous préférez.

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min.)
Épinards	150 (5,3 oz)	60 %	5-6
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 (10,6 oz)	60 %	8-9
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 (10,6 oz)	60 %	7-8
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 (10,6 oz)	60 %	7½-8½
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 (10,6 oz)	60 %	7-8
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 (10,6 oz)	60 %	7½-8½
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer pendant 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 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'eau froide pour chaque portion de 250 g (9 oz), sauf indication contraire.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson, puis ajoutez l'assaisonnement que vous préférez.

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min.)
Brocolis	250 (9 oz) 500 (17,6 oz)	90 %	4½-5 7-8
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 (9 oz)	90 %	6-6½
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Carottes	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Chou-fleur	250 (9 oz) 500 (17,6 oz)	90 %	5-5½ 7½-8½
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Courgettes (Zucchini)	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	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 pendant 3 minutes.		
Aubergines	250 (9 oz)	90 %	3½-4
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

## Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min.)
Poireaux	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Champignons	125 (4,5 oz)	90 %	1½-2
	250 (9 oz)		2½-3
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 pendant 3 minutes.			
Oignons	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Poivrons	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Pommes de terre	250 (9 oz)	90 %	4-5
	500 (17,6 oz)		7-8
Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes.			
Chou-rave	250 (9 oz)	90 %	5½-6
	Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer pendant 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)	250 g (9 oz)	90 %	15-16
	375 g (13,25 oz)		17½-18½
Ajoutez 500 ml (2 tasses) d'eau froide pour 250 g. Ajoutez 750 ml (3,125 tasses) d'eau froide pour 375 g. Laissez reposer pendant 5 minutes.			
Riz brun (Étuvé)	250 g (9 oz)	90 %	20-21
	375 g (13,25 oz)		22-23
Ajoutez 500 ml (2 tasses) d'eau froide pour 250 g. Ajoutez 750 ml (3,125 tasses) d'eau pour 375 g. Laissez reposer pendant 5 minutes.			
Riz mélangé (Riz blanc + Riz sauvage)	250 g (9 oz)	90 %	16-17
	Ajoutez 500 ml (2 tasses) d'eau froide. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Céréales mélangées (Riz + Blé)	250 g (9 oz)	90 %	17-18
	Ajoutez 400 ml (1,66 tasses) d'eau froide. Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Pâtes	250 g (9 oz)	90 %	10-11
	Ajoutez 1 000 ml (4 tasses) d'eau chaude. Laissez reposer pendant 5 minutes.		

## Guide de réchauffage

### Général

Ce guide de réchauffage est basé sur les normes suivantes : Que la température du liquide à température ambiante soit comprise entre 64,4 °F et 68 °F (18 °C et 20 °C) et que la température des aliments réfrigérés est comprise entre 41 °F et 44,6 °F (5 °C et 7 °C). Suivez la durée de fonctionnement, le niveau de puissance et les temps de repos spécifiés dans ce tableau.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse)	90 %	1-1½
	300 ml (2 tasses)		2-2½
	450 ml (3 tasses)		3-3½
	600 ml (4 tasses)		3½-4
	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 pendant 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g (9 oz)	90 %	2½-3
	350 g (12,3 oz)		3-3½
	450 g (15,87 oz)		3½-4
	550 g (1,2 lb)		4½-5
	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 pendant 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g (12,3 oz)	60 %	4½-5½
	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 pendant 2 à 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g (12,3 oz)	60 %	3½-4½
	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 pendant 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g (12,3 oz)	60 %	4-5
	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 pendant 3 minutes.		
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g (12,3 oz)	60 %	4½-5
	450 g (15,87 oz)		5½-6½
Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrez d'un film étirable plastique. Laissez reposer pendant 3 minutes.			
Fondue savoyarde prête à servir (Réfrigérée)	400 g (14 oz)	60 %	6-7
	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 pendant 1 à 2 minutes.		

# Cuisiner intelligemment

## Précautions spéciales pour les aliments pour bébé

Pour éviter les accidents tels que des brûlures, prenez des précautions spéciales avec 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 servir les aliments à une température comprise entre 86 et 104 °F (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 peut déborder.

Aliment	Quantité	Puissance	Durée (s)
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	6,7 oz (190 g)	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 pendant 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	6,7 oz (190 g)	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 pendant 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	3,4 oz (100 ml)	30 %	30-40
	6,7 oz (200 ml)		60-70
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 est basé sur les normes suivantes : Que les aliments surgelés ont une température interne comprise entre 0 °F et -4 °F (-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	Hachis de viande 250 g (9 oz) 500 g (1,1 lb)	20 %	6-7
			8-13
	Escalopes de porc 250 g (9 oz)		7-8
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 pendant 15 à 30 minutes.			
Volaille	Morceaux de poulet 500 g (1,1 lb) (2 morceaux)	20 %	14-15
	Poulet entier 1200 g (2,65 lb)		32-34
	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 pendant 15 à 60 minutes.		
Poisson	Filets de poisson 250 g (7 oz)	20 %	6-7
	Poisson entier 400 g (14 oz)		11-13
	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 pendant 10 à 25 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	
Fruits	Baies	300 g (10,6 oz)	20 %	6-7
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	20 %	1-1½ 2½-3
	Tartine/Sandwich	250 g (9 oz)		4-4½
	Pain complet (Farine de blé et de seigle)	500 g (1,1 lb)		7-9
	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 pendant 5 à 20 minutes.			

## Simple et rapide

### Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 7 oz (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/3,5 oz) 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/5 oz) à 40 g (1,5 oz) de sucre et 250 ml (8,5 oz) 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 (1,3 lb) de fruits (ex. : mélange de fruits rouges) dans une cocotte en Pyrex de taille adaptée avec un couvercle. Ajoutez 300 g (10,5 oz) de sucre spécial pour 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 pendant 5 minutes.

### Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml/2 tasses) 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 (1 oz) 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

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord les tableaux commençant ci-dessous et essayez les suggestions. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

## Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez tout d'abord les tableaux ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
<b>Général</b>		
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 sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Confirmez que le micro-ondes est branché. Vérifiez vos fusibles ou disjoncteurs.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Confirmez que le micro-ondes est branché. Vérifiez vos fusibles ou disjoncteurs.
	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.

Problème	Cause	Action
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton <b>START (DÉMARRER)</b> pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation autour du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Consultez le guide d'installation et assurez-vous que le micro-ondes est suffisamment éloigné des murs et des armoires afin de garantir une bonne ventilation.
	Plusieurs appareils ou dispositifs sont branchés sur la même prise électrique.	Débranchez tous les autres appareils ou dispositifs de la prise électrique.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Confirmez que le micro-ondes est branché. Vérifiez vos fusibles ou disjoncteurs.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four 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 devient trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation autour du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Consultez le guide d'installation et assurez-vous que le micro-ondes est suffisamment éloigné des murs et des armoires afin de garantir une bonne ventilation.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Problème	Cause	Action
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, 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.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
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 ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton <b>STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)</b> .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction 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 de nouveau sur le bouton <b>START (DÉMARRER)</b> pour reprendre le fonctionnement.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	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.
De l'eau goutte.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	Des changements dans la luminosité traduisent des changements dans la puissance électrique. Les changements dans la puissance électrique dépendent des fonctions utilisées.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30s actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour commencer à fonctionner en appuyant sur le bouton <b>+30s</b> lorsqu'il est à l'arrêt.

Problème	Cause	Action
<b>Plateau tournant</b>		
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 d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

#### REMARQUE

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG local.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

#### Code d'information

Code	Description	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 les touches. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes pendant plus de 30 secondes, puis réessayez le réglage. Si ce code réapparaît, appelez votre centre de service Samsung local.
C-10	Le capteur de GAZ est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four, puis contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de GAZ est en court-circuit.	

#### REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre centre de service SAMSUNG local.

## Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent donc être modifiés sans préavis.

Modèle	MS14K6000**	
Alimentation	120 V ~ 60 Hz	
Consommation électrique	1500 W	
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)	
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Magnétron	OM75P (31)	
Système de refroidissement	Moteur de ventilation	
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	21 <sup>27</sup> / <sub>32</sub> x 12 <sup>41</sup> / <sub>128</sub> x 18 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> (in)
	Enceinte de cuisson	14 <sup>49</sup> / <sub>64</sub> X 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> X 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> (in)
Capacité	1,4 pi <sup>3</sup>	
Poids	Net	37,5 lb

## Garantie

### Four à micro-ondes Samsung

#### Garantie limitée à l'acqureur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics AMERICA, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acqureur 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'OEUVRE (SERVICE APRÈS-VENTE EN MAGASIN), 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 aux États-Unis. 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'acqureur 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 (si une réparation est impossible) du produit à ses frais, tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au reconditionnement 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.

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 relatif 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.

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. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni 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](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)



Scan this with your smartphone

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

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

Veillez 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)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DE68-04345R-01