

Microwave Oven

User manual

MS19M8020**



SAMSUNG

Contents

| | | | |
|--|-----------|---------------------------------|-----------|
| Important safety instructions | 3 | Cooking smart | 28 |
| Installation | 12 | Microwave cooking guide | 28 |
| What's included | 12 | Reheating guide | 30 |
| Turntable | 12 | Defrosting guide | 32 |
| Maintenance | 13 | Quick & easy | 32 |
| Cleaning | 13 | Troubleshooting | 33 |
| Replacement (repair) | 13 | Checkpoints | 33 |
| Care during an extended period of disuse | 13 | Information code | 37 |
| Before you start | 14 | Technical specifications | 37 |
| Current time | 14 | Warranty (CANADA) | 38 |
| 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 | | |
| Operations | 17 | | |
| Feature panel | 17 | | |
| Simple steps to start | 18 | | |
| Manual mode | 19 | | |
| Common settings | 19 | | |
| Sensor mode | 21 | | |
| Auto mode | 23 | | |
| Convenience | 25 | | |

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.
- C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - 1. Door (bent),
 - 2. Hinges and latches, (broken or loosened),
 - 3. Door seals and sealing surface.
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 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 5 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. Do not expose this appliance to corrosive chemicals or vapors. 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 the edge of a 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 the 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

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 food or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave / toaster oven as they may cause a fire or electric shock.
20. Do not clean with metal scouring pads. A piece of metal could come off the pad, contact electrical parts, and cause an electric shock.
21. Do not put paper products into the oven when you are operating it in the toaster mode.
22. Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
23. Do not cover the racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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
 - To avoid possible exposure to excessive microwave energy, do not open the door by pulling on any part of the door by hand. Open the door by pushing the button located on the bottom front-right side of the microwave only.

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 the power cord into a grounded 3 pronged 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- 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 on this page.

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:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
- 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.

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

- ★ If your microwave oven is an over-the-range model, installation 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 to power the microwave. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  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.
-  If the power plug or power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center for a replacement or repair.

SAVE THESE 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 Samsung 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 makes a strange noise or generates 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

-  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 adequately 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 Samsung 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 Samsung service center.
-  If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest Samsung service center.

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

-  Do not touch the power plug with wet hands.

 - This may result in electric shock.

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

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

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

 - If a child places a bag over his or her 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USAGE CAUTIONS

- ★ If the surface of the microwave is cracked, turn the microwave 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 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 the 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

- ☒ 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.
 - The food or object may fall when you open the door and this may result in burns or injury.Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the cooked food inside 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 heating. Sealed containers can explode due to the 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance inside and outside.

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

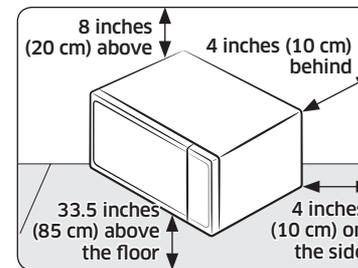
Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 33.5 inches (85 cm) above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 4 inches (10 cm) of space behind and on the sides of the oven and 8 inches (20 cm) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only. See page 12.)
4. This microwave oven must be positioned so that the plug is accessible.

NOTE

A trim kit is available for select models (MS19M8020TG and MS19M8000AS). The trim kit allows you install this microwave in a cabinet or any other built-in application. For complete installation instructions, see the trim kit installation manual.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☞ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the power cord into a properly grounded AC socket.
 - ☞ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings such as next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be observed and any extension cable used must have the same specifications 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

Clean the roller 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 Samsung 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

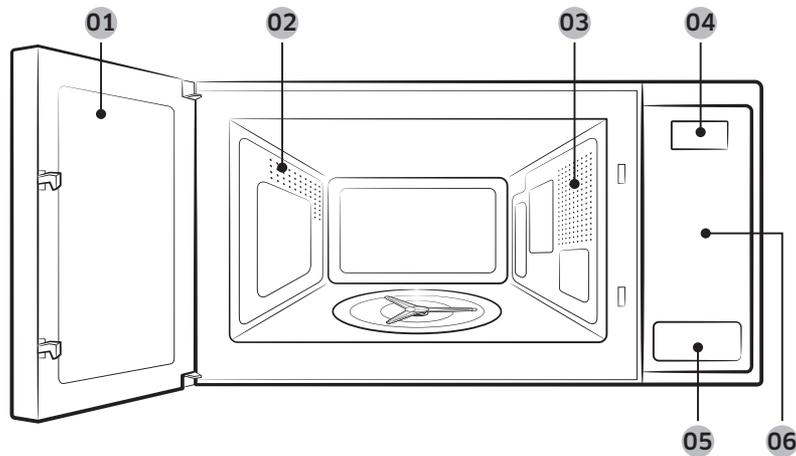
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer center or your retailer.

Oven at a glance



01 Door

02 Vent

03 Oven light

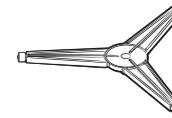
04 Display

05 Push button door
opener

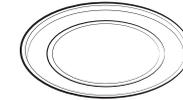
06 Feature panel

Accessories

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



Roller



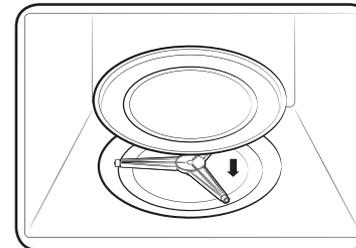
Turntable

| | |
|-----------|---|
| Roller | Insert the shaft of the roller into the coupler on the floor of the microwave. The roller supports the turntable. |
| Turntable | Put the turntable on the roller with the center of the turntable on the center of the roller. The turntable serves as a cooking base. |

NOTE

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

Turntable



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

Maintenance

Cleaning

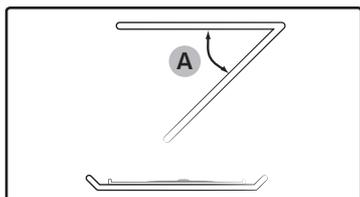
Clean the oven regularly to prevent debris from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up debris. 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 debris and 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 maximum 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 seal clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's life span 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 are not going to 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

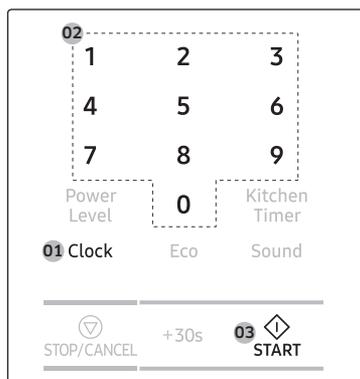
Before you use the microwave for the first time, there is some basic information you should know. This information starts below.

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

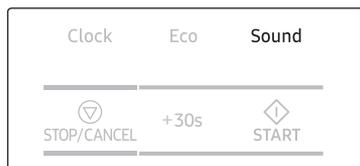
- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- If you open the door and leave it open, the oven light will turn off after 5 minutes.

Child lock



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

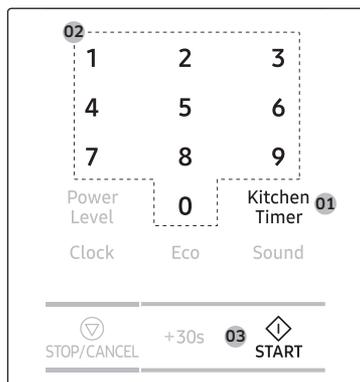
Sound On/Off



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

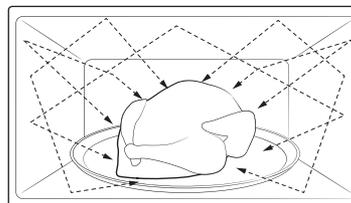
Kitchen timer



1. Press **Kitchen Timer**.
2. Press the number buttons to set the length of time. For example, press **3 - 0 - 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

| Material | Microwave-safe | Description |
|---------------------------------------|----------------|--|
| Aluminium foil | △ | 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. |
| Crusty 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. |

○ : Microwave Safe △ : Use Caution ✕ : Microwave Unsafe

| Material | Microwave-safe | Description |
|---------------------|----------------|---|
| Fast-food packaging | ○ | Polystyrene cups or containers Overheating may cause these to melt. |
| | ✕ | Paper bags or newspaper These may catch fire. |
| | ✕ | Recycled paper or metal trims These may cause arcing |
| 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 |
| | ✕ | Freezer bag with twist-ties These may cause arcing or fire. |
| Paper | ○ | Plates, cups, napkins, and kitchen paper Use to cook for a short time. These absorb excess moisture. |
| | ✕ | Recycled paper Causes arcing. |

○ : Microwave Safe △ : Use Caution ✕ : Microwave Unsafe

| Material | Microwave-safe | Description |
|---------------------------|----------------|--|
| Plastic | ○ | Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures. |
| | ○ | Use to maintain moisture after cooking. |
| | △ | Use boilable or ovenproof bags only. |
| Wax or grease-proof paper | ○ | Use to maintain moisture and prevent spattering. |

○ : Microwave Safe

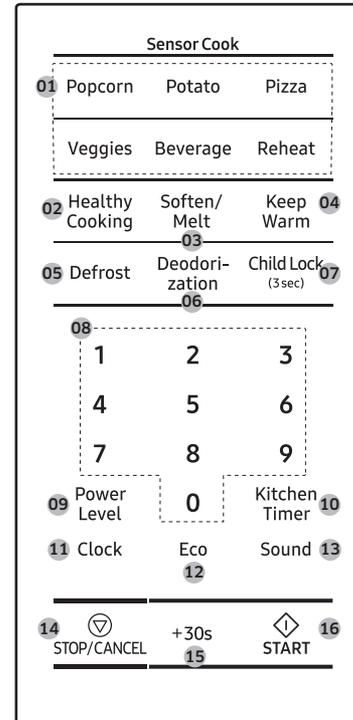
△ : Use Caution

✗ : Microwave Unsafe

Operations

Feature panel

The front panel comes in a wide range of materials and colors. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.

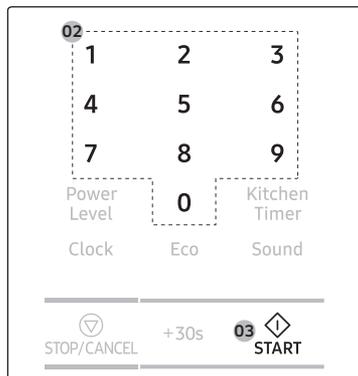


| | |
|----|-----------------|
| 01 | Sensor Cook |
| 02 | Healthy Cooking |
| 03 | Soften/Melt |
| 04 | Keep Warm |
| 05 | Defrost |
| 06 | Deodorization |
| 07 | Child Lock |
| 08 | Number |
| 09 | Power Level |
| 10 | Kitchen Timer |
| 11 | Clock |
| 12 | Eco |
| 13 | Sound |
| 14 | STOP/CANCEL |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

Operations

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.

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**.

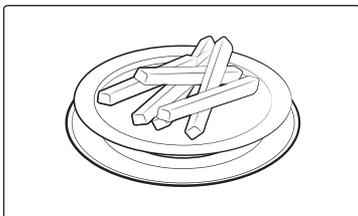
NOTE

For more information, see the **Defrost** section on page 25.

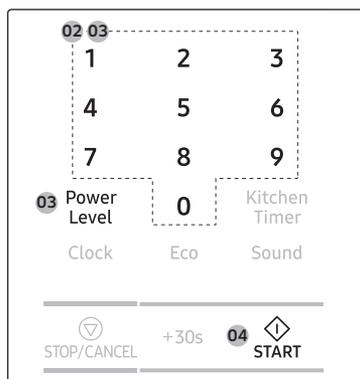
Manual mode

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.

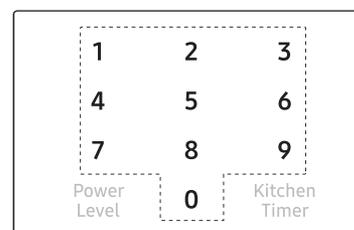


2. Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, to set the time to 10 minutes, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level**, and then select a different level. See the **Power level** 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.

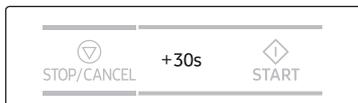
NOTE

- 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.

Operations

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.



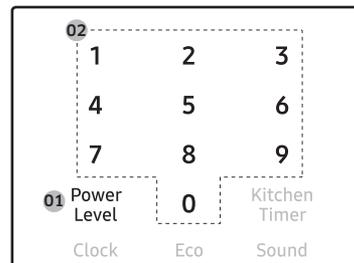
Before or during cooking, press **+30s** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.

NOTE

This button is disabled when you use Auto mode.

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 |

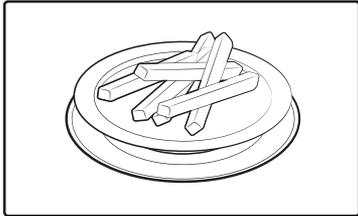
NOTE

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

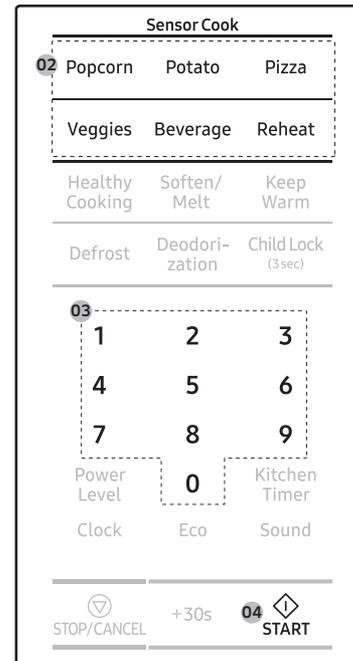
Sensor mode

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.

Operations

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 | Instructions |
|------------|------------------------------|---|
| 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. |

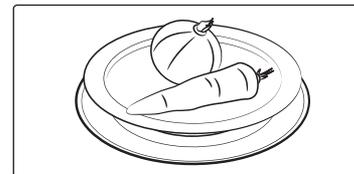
| Code/Food | Serving size | Instructions |
|-------------|----------------------|--|
| 4. Veggies | 1. Fresh Vegetables | Place the food in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented plastic wrap, and then cook. Stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| | 2. Frozen Vegetables | |
| 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. |

| Code/Food | Serving size | Instructions |
|-----------|-----------------|--|
| 6. Reheat | 1. Dinner Plate | 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 "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. Contents: 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) |
| | 2. 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 "Sensor Cook" 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. |
| | 3. Pasta/Soup | 1 to 4 servings 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. Contents: Casseroles, soup, refrigerated foods. |

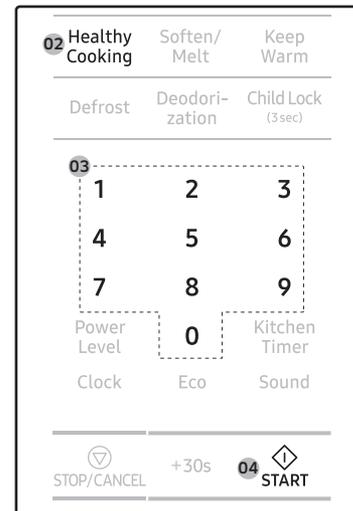
Auto mode

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.



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



- Press **Healthy Cooking**.
- Press the **Healthy Cooking** button again or the number buttons to select a specific program.
- Press **START**.
- When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

Operations

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.

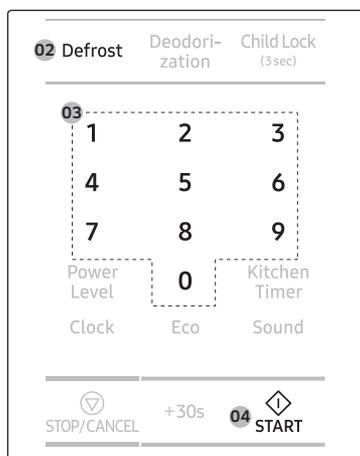
| Code | Food | Serving size | Instructions |
|------|------------|--------------|---|
| 1 | Spinach | 5.3 oz | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes. |
| 2 | Squash | 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. |

| Code | Food | Serving size | Instructions |
|------|---------------------|--------------|--|
| 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. |
| 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. |

Convenience

Defrost

Use 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.

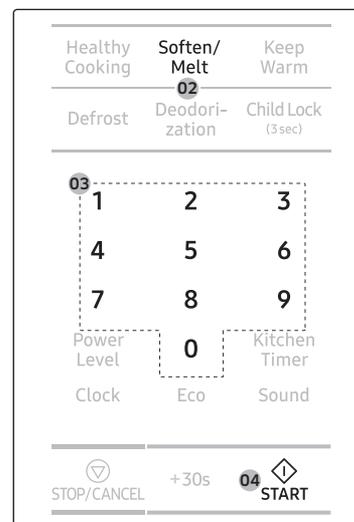
| Code | Food | Serving size (lb) | Instructions |
|------|---------|-------------------|---|
| 1 | Meat | 0.1-3.5 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Let stand for 10-30 minutes. |
| 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. |

Operations

| Code | Food | Serving size (lb) | Instructions |
|------|-------|-------------------|--|
| 4 | Bread | 0.1-2.0 | 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.

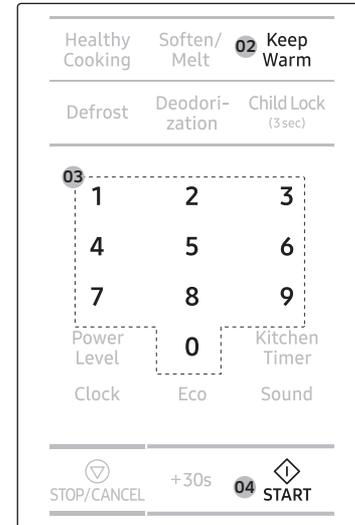
Soften/Melt guide

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 (oz) | Instructions |
|------|------------------------|-------------------|---|
| 1 | Melting Butter | 1.75 (50 g) | 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 | 3.5 (100 g) | |
| 3 | Melting Dark Chocolate | 1.75 (50 g) | 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 | 3.5 (100 g) | |
| 5 | Melting Sugar | 1 (25 g) | Put sugar in a small glass bowl. Add 2 tbsp (10 ml) water for 1 oz (25 g). Add 4 tbsp (20 ml) water for 1.75 oz (50 g). Melt uncovered. 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. |
| 6 | Melting Sugar | 1.75 (50 g) | |
| 7 | Soften Butter | 1.75 (50 g) | 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 | 3.5 (100 g) | |

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.

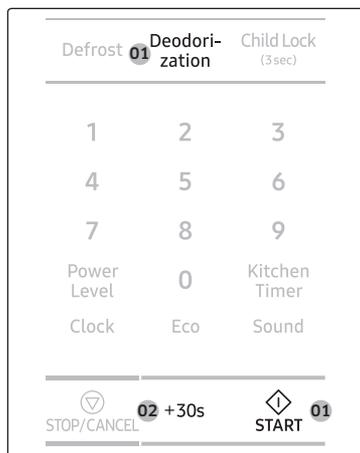
⚠ CAUTION

- 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.

Operations

Deodorization

Deodorization helps remove bad smells from inside the oven after cooking. The default time is 5 minutes.



1. To activate, press **Deodorization** and then **START** on the feature panel.
2. To increase the time in 30 second increments, press **+30s** (max: 15 min).

Cooking smart

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 (oz) | Power | Time (min.) |
|--------------------------------------|---|-------|-------------|
| Spinach | 5.3 (150 g) | 60 % | 5-6 |
| | Add 1 tbsp (15 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |
| Broccoli | 10.6 (300 g) | 60 % | 8-9 |
| | Add 2 tbsp (30 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |
| Peas | 10.6 (300 g) | 60 % | 7-8 |
| | Add 1 tbsp (15 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |
| Green Beans | 10.6 (300 g) | 60 % | 7½-8½ |
| | Add 2 tbsp (30 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn) | 10.6 (300 g) | 60 % | 7-8 |
| | Add 1 tbsp (15 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 10.6 (300 g) | 60 % | 7½-8½ |
| | Add 1 tbsp (15 ml) cold water. Let stand for 2-3 minutes. | | |

Fresh vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Cut ingredients so that pieces are as small as possible to reduce the cooking time.
- Add 2-3 tbsp (30-45 ml) of cold water for every 9 oz (250 g) of vegetables unless otherwise directed.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

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

| Food | Serving size (oz) | Power | Time (min.) |
|--|---|-------|-------------|
| Leeks | 9 (250 g) | 90 % | 4-4½ |
| | Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes. | | |
| Mushrooms | 4.5 (125 g) | 90 % | 1½-2 |
| | 9 (250 g) | | 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 | 9 (250 g) | 90 % | 5-5½ |
| | Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp (15 ml) water. Let stand for 3 minutes. | | |
| Pepper | 9 (250 g) | 90 % | 4½-5 |
| | Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes. | | |
| Potatoes | 9 (250 g) | 90 % | 4-5 |
| | 17.6 (500 g) | | 7-8 |
| Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes. | | | |
| Turnip | 9 (250 g) | 90 % | 5½-6 |
| | Cut turnip into small cubes. Let stand for 3 minutes. | | |

Cooking smart

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, a little salt, and then 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) | 9 oz (250 g) | 90 % | 15-16 |
| | 13.25 oz (375 g) | | 17½-18½ |
| Add 2 cups (500 ml) cold water for 9 oz (250 g). Add 3.125 cups (750 ml) cold water for 13.25 oz (375 g). Let stand for 5 minutes. | | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 9 oz (250 g) | 90 % | 20-21 |
| | 13.25 oz (375 g) | | 22-23 |
| Add 2 cups (500 ml) cold water for 9 oz (250 g). Add 3.125 cups (750 ml) cold water for 13.25 oz (375 g). Let stand for 5 minutes. | | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 9 oz (250 g) | 90 % | 16-17 |
| | Add 2 cups (500 ml) cold water. Let stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Grains (Rice + Grain) | 9 oz (250 g) | 90 % | 17-18 |
| | Add 1.66 cups (400 ml) cold water. Let stand for 5 minutes. | | |
| Pasta | 9 oz (250 g) | 90 % | 10-11 |
| | Add 4 cups (1000 ml) 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) | 1 cup (150 ml) | 90 % | 1-1½ |
| | 2 cups (300 ml) | | 2-2½ |
| | 3 cups (450 ml) | | 3-3½ |
| | 4 cups (600 ml) | | 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) | 9 oz (250 g) | 90 % | 2½-3 |
| | 12.3 oz (350 g) | | 3-3½ |
| | 15.87 oz (450 g) | | 3½-4 |
| | 1.2 lb (550 g) | | 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) | 12.3 oz (350 g) | 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) | 12.3 oz (350 g) | 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) | 12.3 oz (350 g) | 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) | 12.3 oz (350 g) | 60 % | 4½-5 |
| | 15.87 oz (450 g) | | 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) | 14 oz (400 g) | 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. | | |

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 a deep ceramic 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 a deep ceramic 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 then pour into a sterilized 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. | | | |

Cooking smart

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 | Food | Serving size | Power | Time (min.) |
|---|--|--------------------------------|-------|-------------|
| Meat | Minced (Ground) Meat | 9 oz (250 g) 1.1 lb (500 g) | 20 % | 6-7 8-13 |
| | Pork Steaks | 9 oz (250 g) | | 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 | 1.1 lb (500 g) (2 pcs) | 20 % | 14-15 |
| | Whole Chicken | 2.65 lb (1200 g) | | 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 | 9 oz (250 g) | 20 % | 6-7 |
| | Whole Fish | 14 oz (400 g) | | 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 | 10.6 oz (300 g) | 20 % | 6-7 |
| | Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes. | | | |

| Food | Food | Serving size | Power | Time (min.) |
|---|-------------------------------------|----------------|-------|--------------|
| Bread | Bread Rolls (Each ca. 50 g) | 2 pcs 4 pcs | 20 % | 1-1½ 2½-3 |
| | Toast/Sandwich | 9 oz (250 g) | | 4-4½ |
| | German Bread (Wheat + Rye Flour) | 1.1 lb (500 g) | | 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 at 30 % power, until honey is melted.

Melting gelatine

Put dry gelatine sheets (3.5 oz (10 g)) into cold water for 5 minutes. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute at 30 % power. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 5 oz (14 g)) with 1.5 oz (40 g) sugar and 8.5 oz (250 ml) cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes at 90 % power, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 1.3 lb (600 g) fruit (for example mixed berries) in a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Add 10.6 oz (300 g) preserving sugar and stir well.

Cook covered for 10-12 minutes at 90 % power.

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 (2 cups (500 ml)) following the manufacturer's instructions. Stir well. Use a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes at 90 % power.

Stir well several times during cooking.

Browning almond slices

Spread 1 oz (30 g) sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Brown for 3½ to 4½ minutes at 60 % power. Stir several times during browning. 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 |
|--|--|---|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The time is not displayed. | 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 on. | 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 with foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |

Troubleshooting

Troubleshooting

| 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 START 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, then the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|--|
| The 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 microwave safe 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 microwave safe 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 microwave safe 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 microwave safe cooking container with a flat bottom. |

| 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 STOP/CANCEL 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 START 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 cord or power socket is not properly grounded. | Make sure the power cord and power socket are properly grounded. |
| 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. |

Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|---|---|--|
| 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. |
| 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 +30s button if it was not operating. |
| Turntable | | |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller, or the roller is not properly in place. | Install the roller and then try again. |

| Problem | Cause | Action |
|--|---|---|
| The turn table drags while turning. | The roller 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 for more than 10 seconds without working. | 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 | | MS19M8020** |
| 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 | 23 ⁵ / ₈ x 13 ⁹ / ₃₂ x 18 ⁷ / ₁₆ (in) |
| | Cooking chamber | 17 ² / ₃ x 10 ⁵ / ₆ x 17 ⁵ / ₆ (in) |
| Volume | | 1.9 cu.ft |
| Weight | Net | 42.5 lbs. |

Warranty (CANADA)

Samsung microwave oven

Limited warranty to original purchaser

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

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

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

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

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

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

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your
smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DE68-04466C-00

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS19M8020**



SAMSUNG

Table des matières

| | | | |
|--|-----------|------------------------------------|-----------|
| Consignes de sécurité importantes | 3 | Cuisiner intelligemment | 28 |
| Installation | 12 | Guide de cuisson aux micro-ondes | 28 |
| Accessoires fournis | 12 | Guide de réchauffage | 30 |
| Plateau tournant | 12 | Guide de décongélation | 32 |
| Entretien | 13 | Simple et rapide | 32 |
| Nettoyage | 13 | Dépannage | 33 |
| Remplacement (réparation) | 13 | Points à contrôler | 33 |
| Précautions pendant une période prolongée de non-utilisation | 13 | Code d'information | 37 |
| Avant de commencer | 14 | Caractéristiques techniques | 37 |
| Heure actuelle | 14 | Garantie (CANADA) | 38 |
| Économie d'énergie | 14 | Four à micro-ondes Samsung | 38 |
| Verrouillage parental | 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 | | |
| Opérations | 17 | | |
| Tableau des fonctions | 17 | | |
| Étapes simples pour commencer | 18 | | |
| Mode manuel | 19 | | |
| Paramètres communs | 19 | | |
| Mode avec capteur | 21 | | |
| Mode automatique | 23 | | |
| Plats préparés | 25 | | |

Consignes de sécurité importantes

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

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu 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. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 1. Porte (risque de déformation)
 2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 3. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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 de votre 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 : Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou des effets nocifs sur la reproduction.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez la section « **Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.** » en page 3.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « **Consignes de mise à la terre** » en page 5 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four à micro-ondes.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'exposez pas cet appareil à des vapeurs ou des produits chimiques corrosifs. 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 le cordon 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

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 RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :
- A. Ne faites pas surchauffer les liquides.
 - B. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
 - C. N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - D. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
 - E. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
19. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes / grille-pain, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
20. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Un morceau métallique pourrait se détacher de l'éponge, entrer en contact avec des parties électriques et provoquer une électrocution.
21. Ne placez pas de papier dans le four lorsque vous l'utiliser 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 provoquerait la surchauffe du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

1. Modèle à hotte intégrée uniquement
 - Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la hotte ou le filtre s'encrasser.
 - 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 nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.
2. Modèle à boutons-poussoirs uniquement
 - Pour éviter une possible exposition excessive aux micro-ondes, n'ouvrez pas la porte en tirant sur l'une des parties de la porte à la main. Ouvrez la porte uniquement en appuyant sur le bouton situé en bas à droite sur la façade du four à micro-ondes.

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 le cordon d'alimentation sur une prise 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- 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** » de cette même page.

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.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- ★ Si votre four à micro-ondes est un modèle à hotte intégrée, l'installation doit être effectuée par un technicien qualifié ou 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 pour alimenter le four à micro-ondes. 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 techniques 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



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, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie. Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

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

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

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

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

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

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour débrancher la fiche, ne tirez pas sur le cordon.
- Débranchez le four en tirant sur la fiche uniquement.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), prenez contact avec votre centre de dépannage Samsung le plus proche pour demander un remplacement ou une réparation.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



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 Samsung 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 le four à micro-ondes génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et prenez contact avec votre 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ 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 maintenance Samsung 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 Samsung 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 Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ⚠ Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
 N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.
 - Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.
 Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.
 - Si un enfant met un sac sur sa tête, il risque de s'asphyxier.
 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, de brûlures 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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 être 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 du fabricant.
- ☒ 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

- ☒ 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.
 - En cas de chute lors de l'ouverture de la porte, 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 des aliments cuisinés situés à l'intérieur (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 opercules et les couvercles avant de faire chauffer. 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

⚠️ 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'extérieur ou l'intérieur de l'appareil.
- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

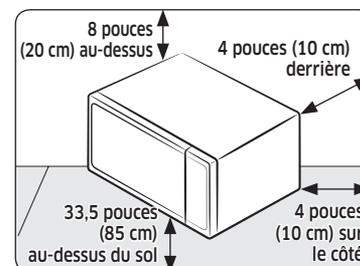
Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

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

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 33,5 pouces (85 cm) au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 4 pouces (10 cm) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 8 pouces (20 cm) au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle avec plateau tournant uniquement. Reportez-vous à la page 12.)
4. Installez ce four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

REMARQUE

Un kit de garniture est disponible pour certains modèles (MS19M8020TG et MS19M8000AS). Le kit de garniture vous permet d'installer ce micro-ondes dans un meuble ou pour toute autre application encastrée. Pour consulter l'intégralité des instructions d'installation, reportez-vous au manuel d'installation du kit de garniture.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

-
- ☞ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, le réparateur agréé du fabricant ou par toute personne ayant les qualifications similaires afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, branchez le cordon d'alimentation sur une prise CA correctement reliée à la terre.
 - ☞ N'installez pas le four à micro-ondes 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 avoir les mêmes caractéristiques techniques que le câble d'alimentation fourni avec le four. 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

Nettoyez régulièrement l'anneau 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 votre centre de dépannage Samsung 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

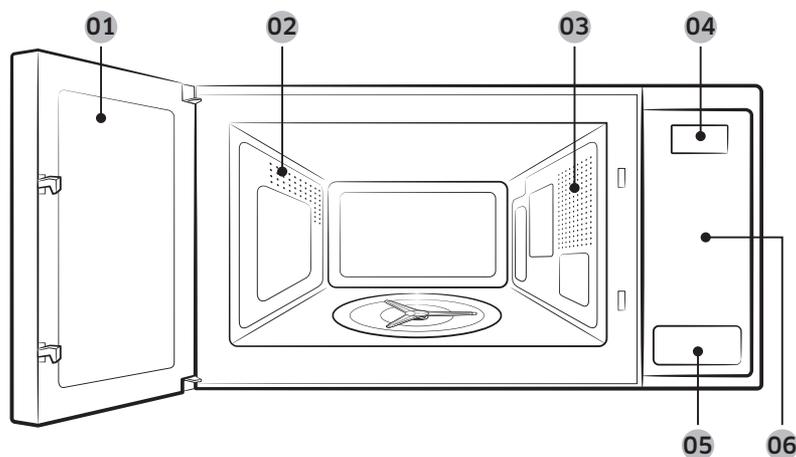
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente Samsung ou votre revendeur local.

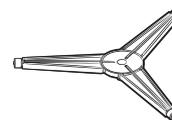
Coup d'œil sur le four



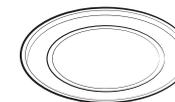
- | | | |
|------------------------|--|--------------------------|
| 01 Porte | 02 Vent (Ventilation) | 03 Éclairage du four |
| 04 Display (Affichage) | 05 Bouton-poussoir d'ouverture de la porte | 06 Tableau des fonctions |

Accessoires

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



Anneau



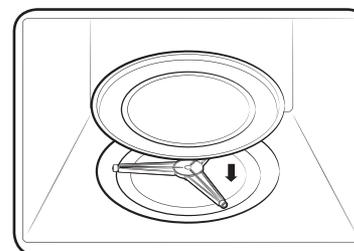
Plateau tournant

| | |
|------------------|--|
| Anneau | Insérez l'axe de l'anneau dans le coupleur sur le fond du four à micro-ondes. L'anneau sert de support au plateau tournant. |
| Plateau tournant | Placez le plateau tournant sur l'anneau avec le centre du plateau tournant situé sur le centre de l'anneau. Le plateau tournant sert de base de cuisson. |

REMARQUE

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

Plateau tournant



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

Entretien

Nettoyage

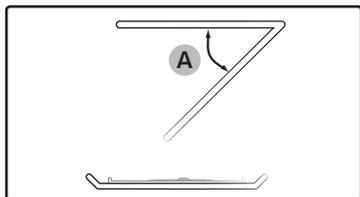
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des débris s'accumulent sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas de débris qui se sont accumulés 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 débris incrustés et éliminer les 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, la durée de vie du four peut en être réduite.
- 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 ne prévoyez pas d'utiliser pas le four pendant une période prolongée, débranchez le cordon 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

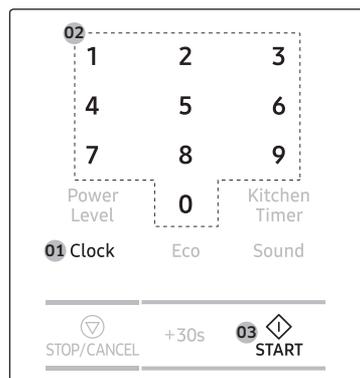
Avant d'utiliser le four à micro-ondes pour la première fois, vous devez prendre connaissance de quelques informations de base. Ces informations commencent ci-dessous.

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.



1. Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Par exemple, appuyez sur **5, 0** et **0** dans cet ordre pour 5:00.
3. 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

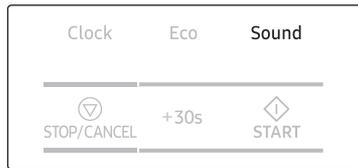
- Après 25 minutes d'inactivité de la part de l'utilisateur, le four entre automatiquement en mode d'économie d'énergie. Toute fonction précédente est annulée et l'heure actuelle s'affiche.
- Si vous ouvrez la porte et la laissez ouverte, l'éclairage du four s'éteint après 5 minutes.

Verrouillage parental



Pour éviter les accidents, la fonction Verrouillage parental désactive toutes les commandes à l'exception du bouton **Eco (Éco)**. Maintenez le bouton **Child Lock (3sec) (Verrouillage parental (3 s))** enfoncé pendant 3 secondes pour l'activer. Maintenez à nouveau le bouton **Child Lock (3sec) (Verrouillage parental (3 s))** enfoncé pendant 3 secondes pour la désactiver.

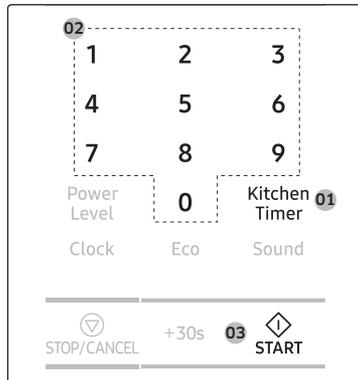
Activation/Désactivation du son



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

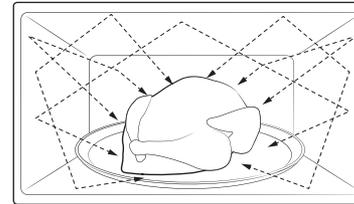
Minuterie



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 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

| Matériau | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Description |
|---|-------------------------------------|---|
| Aluminium | △ | 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. |

○ : Plat adapté au micro-ondes

△ : À utiliser avec précaution

✗ : Plat non adapté au micro-ondes

| Matériau | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Description | |
|--|---|--|---|
| 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 | ✗ | Ils peuvent s'enflammer. |
| | Papier recyclé ou ornements métalliques | ✗ | Ils peuvent créer des arcs électriques. |
| 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 | ✗ | Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| | Sacs de congélation avec attaches métalliques | ✗ | |

○ : Plat adapté au micro-ondes

△ : À utiliser avec précaution

✗ : Plat non adapté au micro-ondes



Opérations

| Matériau | | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Description |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Papier | Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ○ | Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive. |
| | Papier recyclé | ✗ | Ils peuvent provoquer des arcs électriques. |
| Plastique | Récipients | ○ | Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. |
| | Film étirable | ○ | Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson. |
| | Sacs de congélation | △ | Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement. |
| Papier paraffiné ou sulfurisé | | ○ | Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections. |

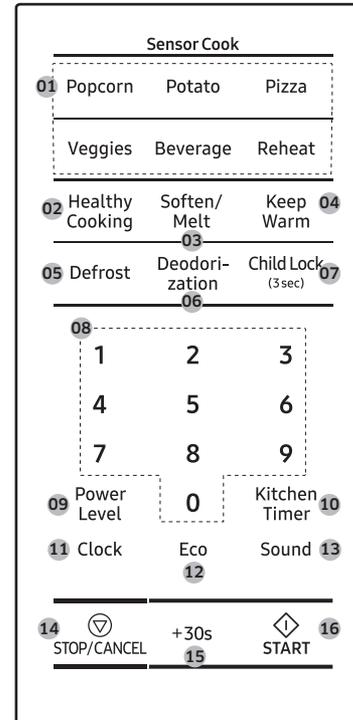
○ : Plat adapté au micro-ondes

△ : À utiliser avec précaution

✗ : Plat non adapté au micro-ondes

Tableau des fonctions

La façade de l'appareil est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



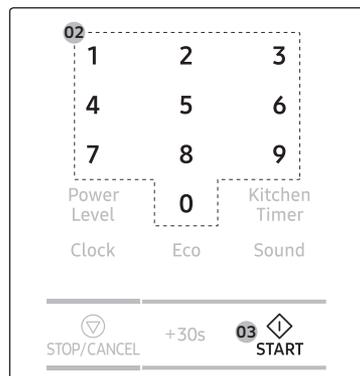
| | |
|----|-------------------------------------|
| 01 | Sensor Cook (Cuisson par capteur) |
| 02 | Healthy Cooking (Cuisson saine) |
| 03 | Soften/Melt (Faire ramollir/fondre) |
| 04 | Keep Warm (Maintien au chaud) |
| 05 | Defrost (Décongélation) |
| 06 | Deodorization (Désodorisation) |
| 07 | Child Lock (Verrouillage parental) |
| 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) |



Opérations

Étapes simples pour commencer

Pour faire cuire des aliments

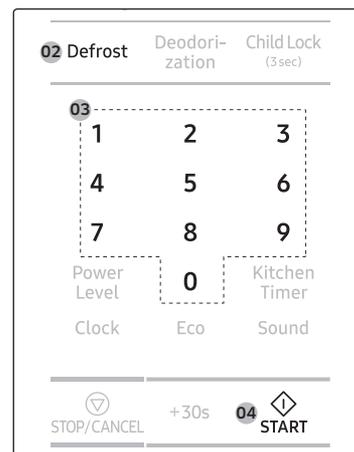


1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant.
2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

REMARQUE

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

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

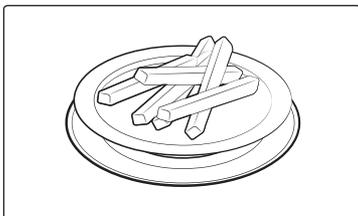
Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Plats préparés » en page 25.



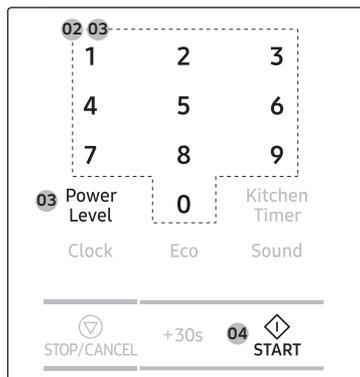
Mode manuel

Micro-ondes

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



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

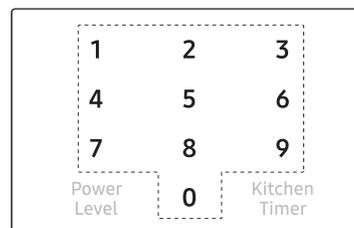


2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler le temps de cuisson (max : 99 min 99 s). Par exemple, pour régler une durée de 10 minutes, appuyez sur 1 et 0 pour les minutes et sur 0 et 0 pour les secondes (10:00).
3. Pour modifier le niveau de puissance par défaut, appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)** puis sélectionnez un autre niveau. Reportez-vous à la section **Niveau de puissance** en page 20 pour de plus amples 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 High (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.

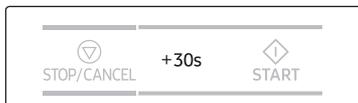
REMARQUE

- 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)**.

Opérations

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.



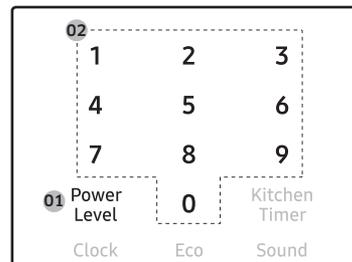
Avant ou pendant la cuisson, appuyez sur **+30s** autant de fois que nécessaire. Par exemple, pour ajouter 2 minutes au temps de cuisson actuel, appuyez sur le bouton à 4 reprises.

REMARQUE

Ce bouton est désactivé lorsque vous utilisez le mode Auto (Automatique).

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 |

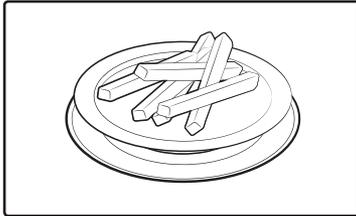
REMARQUE

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

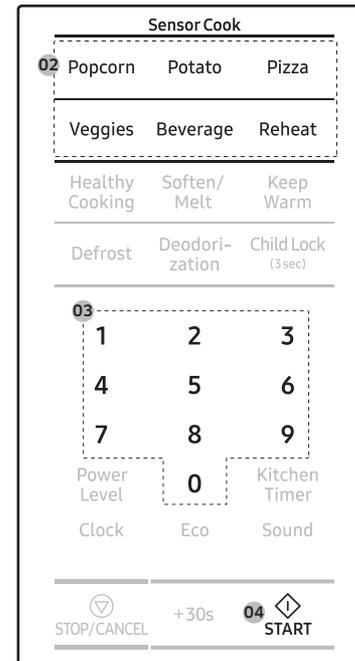
Mode avec capteur

Cuisson par capteur

Pour les cuisiniers débutants, le four propose un total de 9 programmes 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**, **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.

Opérations

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 | Taille de la portion | Consignes |
|----------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Popcorn (Maïs soufflé) | 3,0 à 3,5 onces (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. Potato (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. |

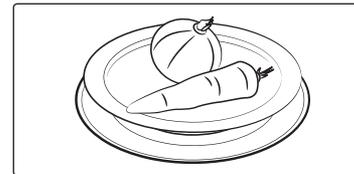
| Code/Aliment | Taille de la portion | Consignes |
|------------------------|----------------------------|---|
| 4. Veggies (Légumes) | 1. Légumes frais (tendres) | 1 à 4 portions |
| | 2. Légumes congelés | 1 à 4 portions |
| 5. Beverage (Boissons) | 8 à 10 oz. | Placez les aliments dans un plat adapté 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. 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. |

| Code/Aliment | | Taille de la portion | Consignes |
|------------------------|-----------------------|----------------------|---|
| 6. Reheat (Réchauffer) | 1. 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 « Sensor » (Capteur) », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : 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.) |
| | 2. Casserole (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 « Cuisson par capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| | 3. Pâtes/Soupe | 1 à 4 portions | Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Cuisson par capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : plats mijotés, soupes, aliments réfrigérés. |

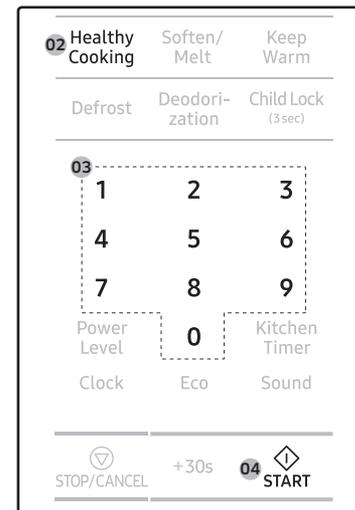
Mode automatique

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.



Opérations

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.

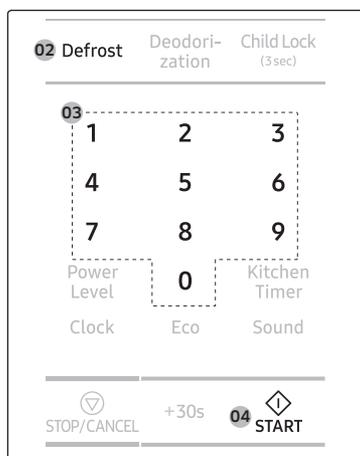
| Code | Aliment | Taille de la portion | Consignes |
|------|------------------|----------------------|---|
| 1 | Épinards | 5,3 oz. | Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire 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 | Taille de la portion | 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. |

Plats préparés

Décongélation

Permet de 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.

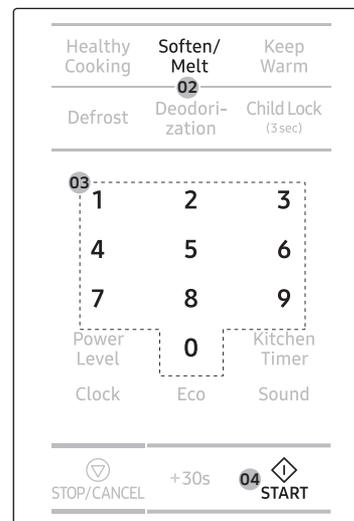
| Code | Aliment | Quantité (lb.) | Consignes |
|------|----------|----------------|--|
| 1 | Viande | 0,1-3,5 | Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou 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. |

Opérations

| Code | Aliment | Quantité (lb.) | Consignes |
|------|---------|----------------|--|
| 4 | Pain | 0,1-2,0 | 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 le bouton **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.

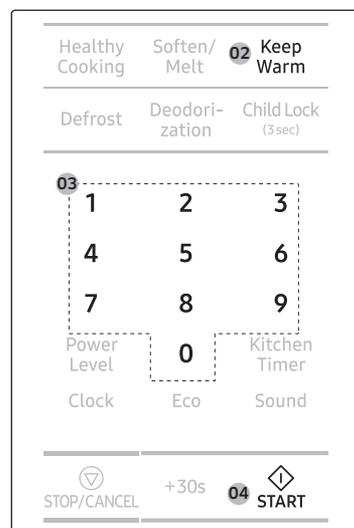
Guide de la fonction faire ramollir/fondre

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 (oz.) | Consignes |
|------|-------------------------------|----------------|---|
| 1 | Faire fondre du beurre | 1,75 (50 g) | Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. |
| 2 | Faire fondre du beurre | 3,5 (100 g) | Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. |
| 3 | Faire fondre du chocolat noir | 1,75 (50 g) | 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 | 3,5 (100 g) | |
| 5 | Faire fondre du sucre | 1 (25 g) | Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 2 cuillères à soupe (10 ml) d'eau pour 1 oz. (25 g). Ajoutez 4 cuillères à soupe (20 ml) d'eau pour 1,75 oz. (50 g). 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 | 1,75 (50 g) | |
| 7 | Faire ramollir du beurre | 1,75 (50 g) | 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 | 3,5 (100 g) | |

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.

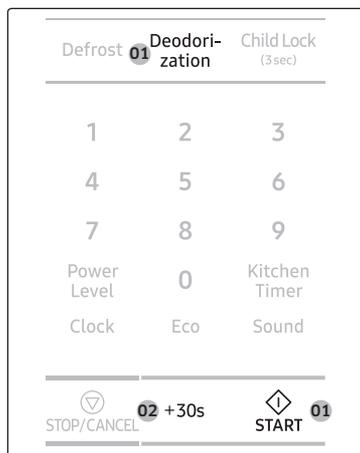
⚠ ATTENTION

- 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.

Opérations

Désodorisation

La fonction Désodorisation permet d'éliminer les mauvaises odeurs émanant de l'intérieur du four après la cuisson. La durée par défaut est de 5 minutes.



1. Pour activer, appuyez sur **Deodorization (Désodorisation)** puis sur **START (DÉMARRER)** sur le panneau des fonctions.
2. Pour augmenter la durée par incréments de 30 secondes, appuyez sur **+30s** (maximum : 15 minutes).

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

| Aliment | Quantité (oz.) | Puissance | Temps (min) |
|--|--|-----------|-------------|
| Brocolis | 9 (250 g) | 90 % | 4½-5 |
| | 17,6 (500 g) | | 7-8 |
| Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en plaçant les tiges au centre. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | | |
| Choux de Bruxelles | 9 (250 g) | 90 % | 6-6½ |
| | Ajoutez 4 à 5 cuillères à soupe (60 à 75 ml) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Carottes | 9 (250 g) | 90 % | 4½-5 |
| | Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Chou-fleur | 9 (250 g) | 90 % | 5-5½ |
| | 17,6 (500 g) | | 7½-8½ |
| Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les brocolis en plaçant les tiges au centre. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | | |
| Courgettes (Zucchini) | 9 (250 g) | 90 % | 4-4½ |
| | Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Aubergines | 9 (250 g) | 90 % | 3½-4 |
| | Coupez l'aubergine en fines rondelles et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |

| Aliment | Quantité (oz.) | Puissance | Temps (min) |
|--|---|-----------|-------------|
| Poireaux | 9 (250 g) | 90 % | 4-4½ |
| | Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Champignons | 4,5 (125 g) | 90 % | 1½-2 |
| | 9 (250 g) | | 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 | 9 (250 g) | 90 % | 5-5½ |
| | Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Poivrons | 9 (250 g) | 90 % | 4½-5 |
| | Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |
| Pommes de terre | 9 (250 g) | 90 % | 4-5 |
| | 17,6 (500 g) | | 7-8 |
| Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | | |
| Navet | 9 (250 g) | 90 % | 5½-6 |
| | Coupez le navet en petits dés. Laissez reposer pendant 3 minutes. | | |

Cuisiner intelligemment

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 | Taille de la portion | Puissance | Temps (min) |
|--|--|-----------|-------------|
| Riz blanc (étuvé) | 9 oz. (250 g) | 90 % | 15-16 |
| | 13,25 oz. (375 g) | | 17½-18½ |
| Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau froide pour 9 oz. (250 g). Ajoutez 3,125 tasses (750 ml) d'eau froide pour 13,25 oz. (375 g). Laissez reposer pendant 5 minutes. | | | |
| Riz brun (étuvé) | 9 oz. (250 g) | 90 % | 20-21 |
| | 13,25 oz. (375 g) | | 22-23 |
| Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau froide pour 9 oz. (250 g). Ajoutez 3,125 tasses (750 ml) d'eau froide pour 13,25 oz. (375 g). Laissez reposer pendant 5 minutes. | | | |
| Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage) | 9 oz. (250 g) | 90 % | 16-17 |
| | Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau froide. Laissez reposer pendant 5 minutes. | | |
| Mélange de céréales (riz + blé) | 9 oz. (250 g) | 90 % | 17-18 |
| | Ajoutez 1,66 tasse (400 ml) d'eau froide. Laissez reposer pendant 5 minutes. | | |
| Pâtes | 9 oz. (250 g) | 90 % | 10-11 |
| | Ajoutez 4 tasses (1 000 ml) 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 | Taille de la portion | Puissance | Temps (min) |
|---|---|-----------|-------------|
| Boissons (Café, Thé et Eau) | 1 tasse (150 ml) | 90 % | 1-1½ |
| | 2 tasses (300 ml) | | 2-2½ |
| | 3 tasses (450 ml) | | 3-3½ |
| | 4 tasses (600 ml) | | 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) | 9 oz. (250 g) | 90 % | 2½-3 |
| | 12,3 oz. (350 g) | | 3-3½ |
| | 15,87 oz. (450 g) | | 3½-4 |
| | 1,2 lb. (550 g) | | 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) | 12,3 oz. (350 g) | 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 | Taille de la portion | Puissance | Temps (min) |
|--|--|-----------|-------------|
| Pâtes en sauce (réfrigérées) | 12,3 oz. (350 g) | 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) | 12,3 oz. (350 g) | 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) | 12,3 oz. (350 g) | 60 % | 4½-5 |
| | 15,87 oz. (450 g) | | 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) | 14 oz. (400 g) | 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. | | |

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. | | | |

Cuisiner intelligemment

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 | Aliment | Taille de la portion | Puissance | Temps (min) |
|---|---|---------------------------------|-----------|-------------|
| Viande | Hachis de viande | 9 oz. (250 g) | 20 % | 6-7 |
| | | 1,1 lb. (500 g) | | 8-13 |
| | Escalopes de porc | 9 oz. (250 g) | | 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 | 1,1 lb. (500 g) (2 morceaux) | 20 % | 14-15 |
| | Poulet entier | 2,65 lb. (1200 g) | | 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 | 9 oz. (250 g) | 20 % | 6-7 |
| | Poisson entier | 14 oz. (400 g) | | 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. | | | | |
| Fruits | Baies | 10,6 oz. (300 g) | 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. | | | |

| Aliment | Aliment | Taille de la portion | Puissance | Temps (min) |
|---|--|----------------------|-----------|-------------|
| Pain | Petits pains (50 g chacun) | 2 portions | 20 % | 1-1½ |
| | | 4 portions | | 2½-3 |
| | Tartine/Sandwich | 9 oz. (250 g) | | 4-4½ |
| | Pain complet (Farine de blé et de seigle) | 1,1 lb. (500 g) | | 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 chauffer pendant 20 à 30 secondes à une puissance de 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (3,5 oz. (10 g)) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à une puissance de 30 %. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 5 oz. (14 g)) à 1,5 oz. (40 g) de sucre et 8,5 oz. (250 ml) d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à une puissance de 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 1,3 lb. (600 g) de fruits (ex. : mélange de fruits rouges) dans une cocotte en Pyrex de taille adaptée avec un couvercle. Ajoutez 10,6 oz. (300 g) de sucre spécial pour confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à une puissance de 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 le sucre et le lait (2 tasses (500 ml)) en suivant les instructions du fabricant. Remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Faites cuire à couvert pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à une puissance de 90 %.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 1 oz. (30 g) d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Faites brunir pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à une puissance de 60 %. Remuez plusieurs fois en cours de 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 |
|---|--|---|
| Général | | |
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| | Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur. | Essuyez l'humidité à l'extérieur. |
| | La 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. |

Dépannage

| 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 à nouveau sur le bouton START (DÉMARRER) 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. |

| Problème | Cause | Action |
|--|---|---|
| Un crépitement est audible durant le fonctionnement, puis 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. |
| 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 adapté au micro-ondes. |

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| 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 adapté au micro-ondes. |
| 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 adapté au micro-ondes. |
| 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 adapté au micro-ondes. |

| Problème | Cause | Action |
|---|--|--|
| 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 STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) . |
| | 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 Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation. | Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER) pour redémarrer le fonctionnement. |
| 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. | Le cordon d'alimentation ou la prise électrique n'est pas correctement relié(e) à la terre. | Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la prise électrique sont correctement reliés à la terre. |

Dépannage

| Problème | Cause | Action |
|--|---|--|
| 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 essayez 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 essayez avec un chiffon sec. |
| 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 essayez 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. |

| Problème | Cause | Action |
|--|---|---|
| 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. |
| Appuyez sur le bouton +30s pour mettre le four en marche. | Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement. | Le four à micro-ondes est conçu pour se mettre en marche lorsque vous appuyez sur le bouton +30s lorsqu'il est arrêté. |
| Plateau tournant | | |
| Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner | L'anneau n'est pas installé ou ce dernier n'est pas positionné correctement. | Installez l'anneau puis réessayez. |
| Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne. | L'anneau 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 four à 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 pendant plus de 10 secondes sans fonctionnement. | 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 | MS19M8020** | |
| 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 | 23 ⁵ / ₈ x 13 ⁹ / ₃₂ x 18 ⁷ / ₁₆ (po) |
| | Enceinte de cuisson | 17 ² / ₃ x 10 ⁵ / ₆ x 17 ⁵ / ₆ (po) |
| Capacité | 1,9 pi ³ | |
| Poids | Net | 42,5 lb. |

Garantie (CANADA)

Four à micro-ondes Samsung

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

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

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

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

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

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

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés 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'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

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

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 SUIV, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

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



Scan this with your smartphone

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

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

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



DE68-04466C-00