



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)

DE68-04224B-00

Microwave Oven

User manual

MC17J8100CS



Contents

Important safety instructions	4
Setting up your new microwave oven	15
Checking the parts	15
Setting up your microwave oven	16
Installing the metal shelf	16
Checking the control panel	17
Setting the time	18
Using my setting feature	18
Using your microwave oven	20
Using the stop/clear button	20
Using the child lock	20
Using the kitchen timer	20
Using the microwave +30 sec. feature	21
Using the more/less feature	21
Using the eco mode	21
Using the steam clean feature	22
Turntable on/off feature	23
Turning on the light	23
Turning on the vent	23
Using the warm hold feature	24
Using the defrost button	24
Accessory usage - Use accessories in the combinations shown below	26
Using the slim fry button	26
Using the fit choice button	28
Using the steam cook button	35
Using the speed cook button	38
Using the auto cook button	45
Using the express menu feature	52
Using the microwave setting cooking times & power levels	54
Power levels	54
One-stage cooking	54
Multi-stage cooking (maximum of 2 stages)	55
Brown	56
Convection bake/roast	56
Speed bake/roast	58
Cookware for cooking with speed bake/roast	59
Food suitable for speed bake/roast	59

Speed bake/roast cooking guide	59
Cookware guide	61
Recommended cooking utensils	61
Limited use items	61
Not recommended	61
Testing utensils	62
Cooking guide	63
Cooking techniques	63
Recommended cooking utensils	64
Guide for cooking eggs in your microwave	64
Guide for cooking vegetables in your microwave	64
Cleaning and maintaining your microwave oven	65
Cleaning the exterior	65
Cleaning under your microwave oven	65
Cleaning the control panel	65
Cleaning the door and door seals	65
Cleaning the interior	65
Cleaning the turntable and roller rings	65
Storing and repairing your microwave oven	66
Replacing the cooktop/night light	66
Replacing the oven light	67
Cleaning the grease filter	68
Replacing the charcoal filter	69
Troubleshooting	70
Check points	70
Information codes	75
Appendix	76
Specifications	76
Warranty	77
Samsung over-the-range (otr) microwave oven	77

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.** Only properly qualified service personnel should adjust or repair the oven. Do not attempt to adjust or repair the oven yourself.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 8 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 16.** When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
- 17.** To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a.** Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b.** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
 - c.** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - d.** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 18.** Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury:
 - a.** Do not overheat liquid.
 - b.** Stir liquid both before and halfway through heating it.
 - c.** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - d.** After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e.** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 19.** Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in microwave / toaster oven as they may create a fire or electric shock.
- 20.** Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- 21.** Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- 22.** Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 23.** Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

CAUTION

1. Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USE OF EXTENSION CORDS

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

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

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS



This appliance must be installed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

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

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

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

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

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

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

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety 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.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that the circuit breaker is operable.



Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

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

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

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

- This may result in electric shock or fire.

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



- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.




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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION CAUTIONS

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

CRITICAL USAGE WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

- Failing to do so may result in burns.

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

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

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

- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions



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

- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.



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

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



Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USAGE CAUTIONS

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

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

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

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

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

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.
- ☐ Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

 - This may result in electric shock.

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
 - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

- Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance.
(external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

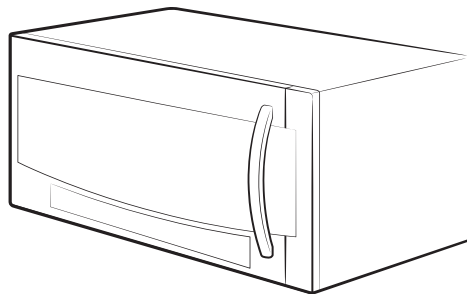
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Setting up your new microwave oven

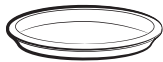
Be sure to follow these instructions closely so that your new microwave oven works properly.

Checking the parts

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact the Samsung Call Center. (Refer to the "WARRANTY AND SERVICE INFORMATION" on page 77.)



Microwave oven



* Ceramic Enamel Tray



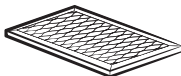
* Glass Tray



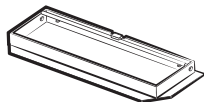
* Roller Guide Ring



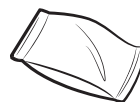
* Grease Filters (2 ea)



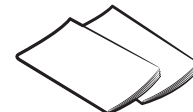
* Charcoal filter



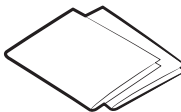
* Exhaust adaptor



* Hardware kit (Screws & Brackets)



Manuals (User & Installation)



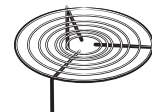
Templates (Top & Wall)



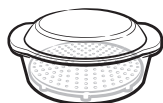
Cooking Guide Manual



* Low Rack



* High Rack



* Glass Steamer

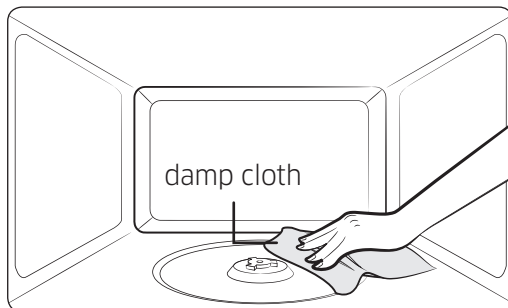
NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

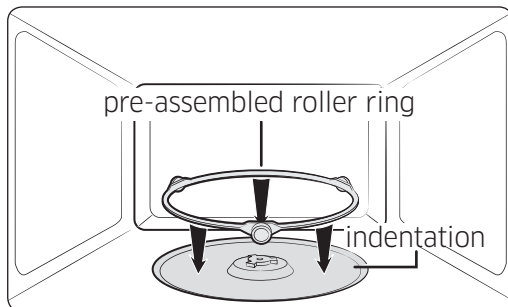
Setting up your new microwave oven

Setting up your microwave oven

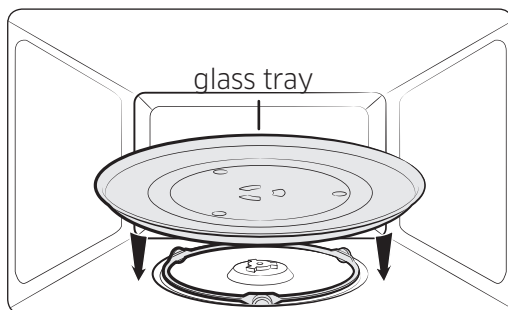
Setting up your new microwave oven



1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.



3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.



4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.

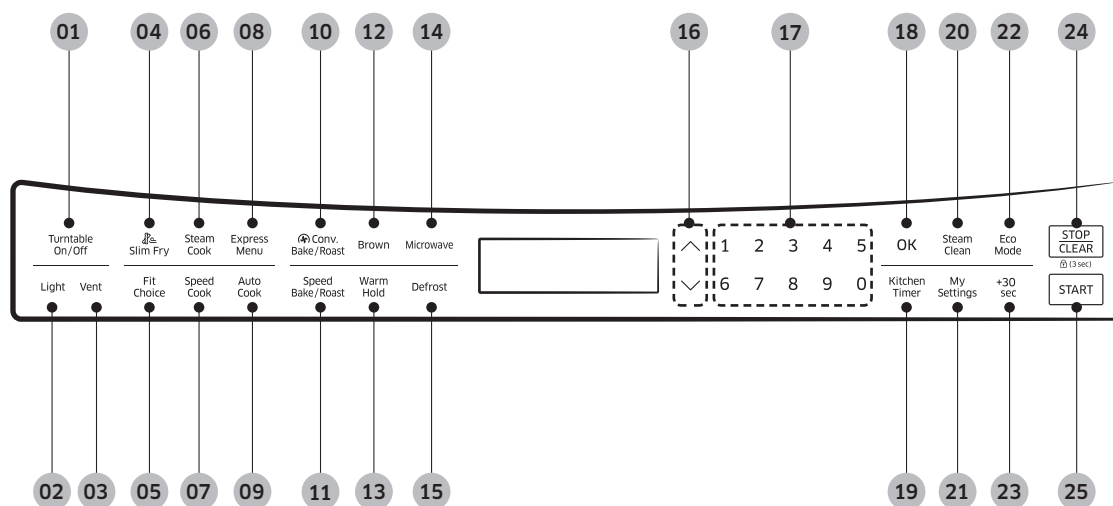
Installing the metal shelf

When you need to use the Metal Shelf, place it on the plastic hooks inside your oven and make sure it is positioned properly to avoid electrical arcing that can damage your oven.

⚠ CAUTION

Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.

Checking the control panel



- 01** Turntable On/Off Button
- 02** Light Button (Hi/Low/Off)
- 03** Vent Button (3 Speed & On/Off)
- 04** Slim Fry Button
- 05** Fit Choice Button
- 06** Steam Cook Button
- 07** Speed Cook Button
- 08** Express Menu Button
- 09** Auto Cook Button
- 10** Convection Bake/Roast Button
- 11** Speed Bake/Roast Button
- 12** Brown Button
- 13** Warm Hold Button

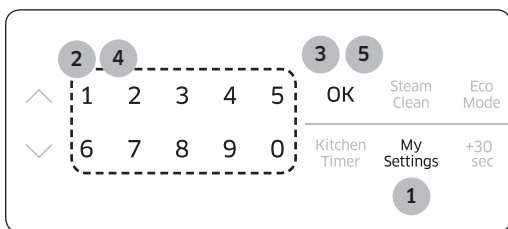
- 14** Microwave Button
- 15** Defrost Button
- 16** Up & Down Buttons
- 17** Numeric Buttons
- 18** OK Button
- 19** Kitchen Timer Button
- 20** Steam Clean Button
- 21** My Settings Button
- 22** Eco Mode Button
- 23** +30sec Button
- 24** Stop/Clear Button
- 25** Start Button

Setting up your new microwave oven

Setting up your new microwave oven

Setting the time

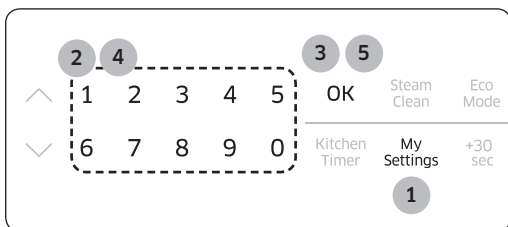
Your microwave oven is equipped with a built-in clock. Set the clock when first installing your microwave oven and after a power failure. The time is displayed whenever the microwave oven is not being used.



1. Press the **My Settings** button.
2. Press the **9** button.
3. Press the **OK** button.
4. Use the **numeric** buttons to enter the current time. You need to press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, press 5, 0, 0. The display will show 5 : 00.
5. Press the **OK** button.

Using my setting feature

You can customize your new microwave oven to suit your preferences.
To customize:



1. Press the **My Settings** button.
2. Press one of the **numeric** buttons to select a function you want to customize.
3. Press the **OK** button.
4. Press one of the **numeric** buttons to select a function you want to customize.
5. Press the **OK** button.

The functions, options, and corresponding numeric buttons are listed in the table below.

No.	Function	Description	Options
1	Display Weight	Weight options are pounds and kilograms.	1 Lb. 2 Kg.
2	12 HR/24 HR	The clock can display in either the 12 HR or 24 HR time mode.	1 12 HR 2 24 HR
3	Sound	Sound can be turned On and Off.	1 Sound ON 2 Sound OFF
4	Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
5	Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the clock.	1 ON (to advance one hour) 2 OFF (to go back one hour)
6	Demo Mode	The Demo Mode can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
7	Filter Remind	The Filter Remind function can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
8	Word Scroll Speed	There are three speeds, Slow, Normal, and Fast. The default is Normal speed.	1 Slow speed 2 Normal speed 3 Fast speed
9	Clock	The clock can be adjusted.	Press the numeric buttons to enter the current time. (First 2 digits are for hours, last 2 digits are for minutes.)

NOTE

If you change your mind while adjusting a setting, press the **STOP/CLEAR** button to cancel, and then adjust the setting again.

NOTE

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

NOTE

If the clock is set for standard time, the **Daylight Savings Time Adjustment** function allows you to change the time easily without needing to reset the clock. **Daylight Saving Time** begins for most of the United

States at 2 a.m. on the first Sunday of April and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Filter Reminder

If the **Filter Remind** function is **ON**, the microwave will remind you to clean or replace the grease filter every four months. When it is time to clean or replace the grease filter, the microwave displays the "Filter" message to remind you to clean or replace the grease filter. To remove the message, press the number 0 when the microwave is in standby mode. If you don't want to receive this message, set the **Filter Remind** function off in **My settings**.

Using your microwave oven

Using the stop/clear button

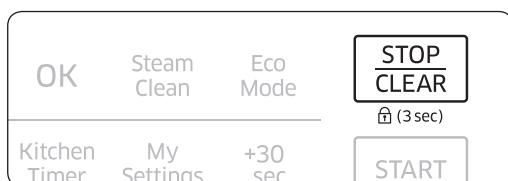
The **STOP/CLEAR** button allows you to clear instructions you have entered.

It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking, press the **STOP/CLEAR** button once. To restart, press the **START** button.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day, press the **STOP/CLEAR** button twice.
- To clear instructions you have just entered, press the **STOP/CLEAR** button once, and then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting, press the **STOP/CLEAR** button once.

Using the child lock

The **Child Lock** function allows you to lock all buttons except **Eco Mode** so that the microwave oven cannot be operated by children accidentally. The oven can be locked at any time.

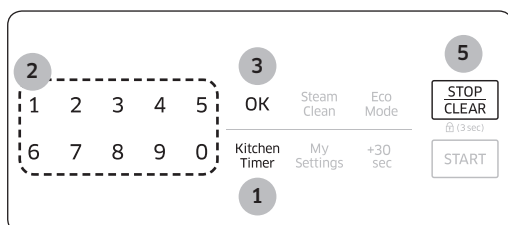


Activating / Deactivating

If you want to activate or deactivate the child lock function, press the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds. The display will show 'CHILD LOCK ON' or 'CHILD LOCK OFF' when the oven is locked or unlocked, and then redisplay the time.

Using the kitchen timer

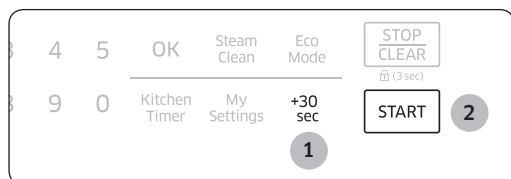
Your microwave has a built-in timer function - the Kitchen Timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.



1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **numeric** buttons to set the time you want the timer to run.
(Max time 99 minutes, 99 seconds.)
3. Press the **OK** button.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
5. To cancel the timer setting : Press the **STOP/CLEAR** button once.

Using the microwave +30 sec. feature

This feature offers a convenient way to heat food in set time increments at the High power level (100 % power).



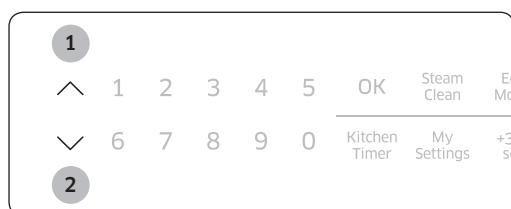
1. Press the **+ 30 sec** button for each additional 30 seconds you want the food to be cooked for. (For example, press the button twice to cook for one minute.)
2. Press the **START** button.

NOTE

When the oven is operating, if you press the **+ 30 sec** button, the cooking time will be increased by 30 seconds.

Using the more/less feature

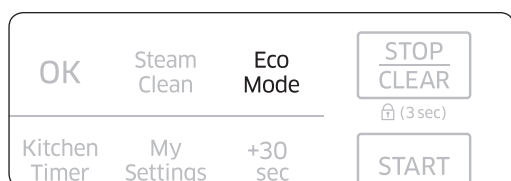
The More or Less feature allows you to adjust the pre-set cooking time. It works with 1 and 2 stage cooking, MW, Bake, Roast, Brown, Speed Bake/Roast, and Warm Hold buttons.



Use the More or Less feature only after cooking has begun.

1. To **ADD** more time to a cooking procedure, press the **More** button. Each time you press the **More** button, the cooking time will be increased by 10 seconds.
2. To **REDUCE** the time of a cooking procedure, press the **Less** button. Each time you press the **Less** button, the cooking time will be decreased by 10 seconds.

Using the eco mode

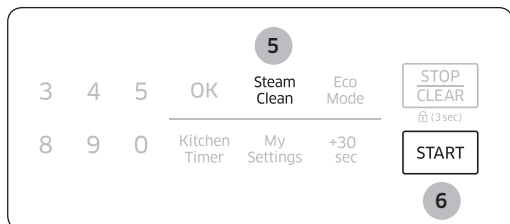


Eco Mode reduces standby power usage. When you press the **Eco Mode** button once, the display will go out and the microwave shifts to a mode which minimizes power usage. To cancel the Eco Mode, press the **Eco Mode** button once again, or press any other button.

Using your microwave oven

Using the steam clean feature

The steam provided by the steam clean system will soak the cavity surface. After using the steam clean function, you can easily clean the cavity of the oven.



1. Open the door.
2. Carefully pour about 2fl.oz. of water into a wide plate.
3. Place the plate on the tray of the microwave oven.
4. Close the door.
5. Press the **Steam Clean** button.
6. Press the **START** button. Steam clean will operate for 6 minutes and 30 seconds. The length of time cannot be modified.
7. When the cleaning time is over, the oven will beep. Open the door.
8. Clean the cavity of the oven with a dry dishtowel. Remove the turntable and wipe under the rack with a piece of paper towel.

NOTE

Use this function only after the oven has completely cooled.


NOTE

Use normal tap water only. Do not use distilled water.

CAUTION

The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function. Wipe up carefully.

Turntable on/off feature

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc


For best cooking results, leave the turntable on. However, for large dishes it can be turned off.

Press the **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

CAUTION

The turntable may become too hot to touch. Use pot holders to handle the turntable during and after cooking.

Turning on the light

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc

Press the **Light** button to turn the cooktop lamp on or off. Press the button once for high, twice for low, and three times to turn the cooktop lamp off.

Turning on the vent

The vent fan removes steam and other vapors that result from cooking on the rangetop below.

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc

NOTE

The exhaust fan's speed will decrease when the oven's cooking function is activated.

Press the **Vent** button once for high fan speed, twice for medium fan speed, and three times for low fan speed. Press the **Vent** button four times to turn the fan off.

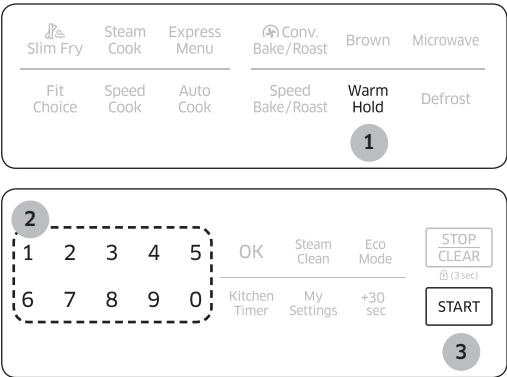
NOTE

The Vent Fan protects the microwave from excess heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat. If you have turned the fan on, you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Using your microwave oven

Using the warm hold feature

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes and 99 seconds.



1. Press the **Warm Hold** button.
2. Enter the warm hold time by pressing the **numeric** buttons. If you don't set the time, your oven will maintain the Warm Hold function for 99 minutes.
3. Press the **START** button.

NOTE

Warm Hold operates for up to 99 minutes and 99 seconds.

NOTE

Food that is cooked covered should also be covered during **Warm Hold**.

NOTE

Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **Warm Hold**.

NOTE

Complete meals kept warm on a dinner plate can be covered during **Warm Hold**.

Below are the amounts of food we recommend you apply the Warm Hold function to by Food Type.

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

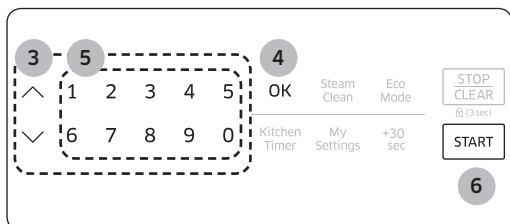
Using the defrost button

Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread, etc. on a ceramic plate.

General defrosting instructions:



1. Place the food on the turntable (glass tray).
2. Press the **Defrost** button.



3. To select the number that corresponds to the food you want to defrost, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the below table.)
4. Press the **OK** button.
5. Enter the weight of the food by pressing the **numeric** buttons. (Refer to the table below to see the weights you can enter.)
6. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

For specific instructions for different kinds of food, see the table below.

Cook No.	Food	Amount	Standing time	Remark
1	Meat	0.1-6.0 lbs.	5-10 min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
2	Poultry	0.1-6.0 lbs.	30-60 min	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	0.1-6.0 lbs.	20-60 min	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.
4	Bread	0.1-2.0 lbs.	5-20 min	Put bread on a piece of paper towel. 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 only when you open the door.) This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

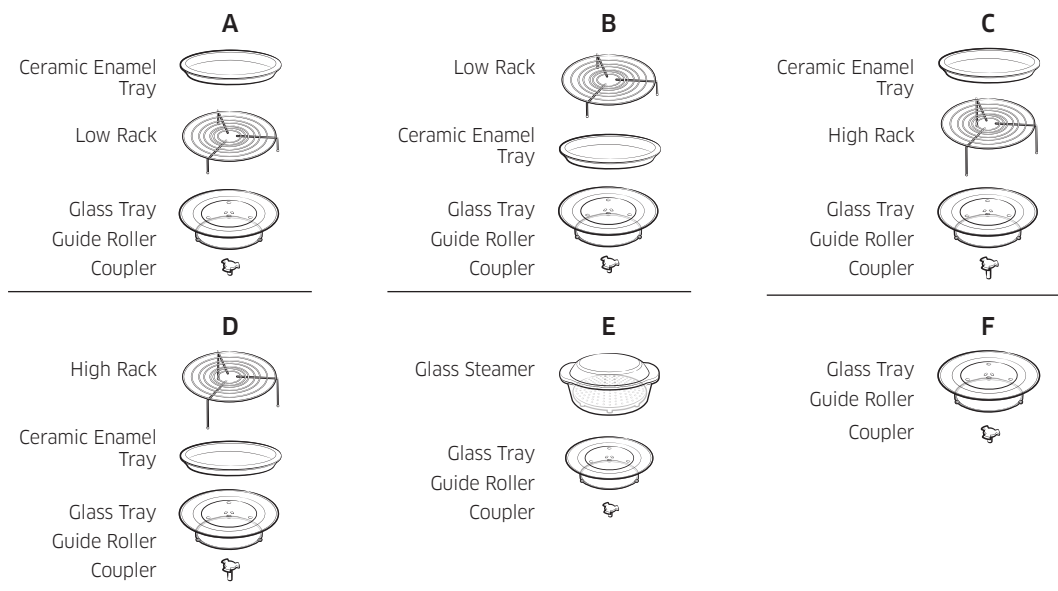
NOTE

Check food when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy. Let them stand to continue thawing. Food is not fully defrosted until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and

steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

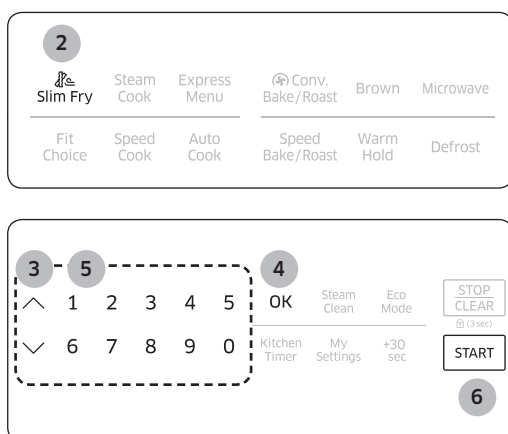
Using your microwave oven

Accessory usage - Use accessories in the combinations shown below



Using the slim fry button

The Slim Fry menu contains pre-set cooking programs for 9 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.

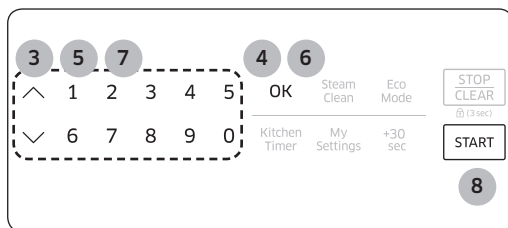


1. Place the food on the tray or the rack.
(See Accessory Usage on page 26)
2. Press the **Slim Fry** button.
3. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
6. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
1	Frozen Oven Chips	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen french fries on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
2	Frozen Prawns, Breaded	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen prawns in ceramic enamel tray. Place the tray on high rack. When the oven beeps, turn prawns over, and then re-start the oven.	C
3	Frozen Chicken Nuggets	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken nuggets on the ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
4	Frozen Mini Spring Rolls	1 serving (6 oz, 170 g) 2 servings (24 oz, 680 g)	Place frozen spring rolls on ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
5	Homemade French Fries	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (12 oz, 340 g)	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 0.4 x 0.4 inches (10 x 10 mm). Soak in cold water for 30 mins. Dry with a towel, and then brush with ¼ oz (5 g) oil. Place on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
6	Frozen Potato Wedges	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen potato wedges on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
7	Frozen Potato Croquettes	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen potato croquettes on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack. When the oven beeps, turn croquettes over, and then re-start the oven.	C
8	Drumsticks	1 serving (12 oz, 340 g) 2 servings (24 oz, 680 g) (4 pcs per serving)	Rinse drumsticks and place them directly on high rack. Place the high rack on the ceramic enamel tray.	D
9	Sliced Courgettes	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Cut courgettes and brush with 1/4 oz (5 g) oil. Place sliced courgettes on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn the pieces over, and then re-start the oven.	C

Using the fit choice button

 Slim Fry	 Steam Cook	 Express Menu	 Conv. Bake / Roast	 Brown	 Microwave
 Fit Choice	 Speed Cook	 Auto Cook	 Speed Bake / Roast	 Warm Hold	 Defrost



1. Place the food on the tray or the rack.
(See Accessory Usage on page 26)
2. Press the **Fit Choice** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
1 Fresh Vegetables	1	Broccoli	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup or 5 florets)	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	2	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean green beans. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	4	Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 1 cup)	Wash and clean spinach. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	5	Squash	1-2 lbs. (0.5-0.9 kg) 2-3 lbs. (0.9-1.4 kg)	Slice squash in half. Put into a microwave-safe ceramic or glass dish cut side down and add ¼ cup (240 ml) water. Put dish in the center of glass tray.	F

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
2 Frozen Vegetables	1	Broccoli	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup or 5 florets)	Wash and clean frozen broccoli florets. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	2	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen sliced carrots. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen corn. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	4	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen green beans. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	5	Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen peas. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
3 Canned Vegetables	1	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{2}$ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	2	Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{2}$ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{2}$ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	4	Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{2}$ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	5	Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 1 cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	6	Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{2}$ cup or 5 florets)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
4 Grain	1	Oatmeal	1 pack 2 packs	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F
	2	Brown Rice	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F
	3	Bulgur	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F
	4	Whole Wheat Macaroni	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Remove from the oven and let stand for 5 minutes. Drain hot water carefully.	F
	5	Quinoa	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well as soon as oven beeps and push start button to continue process.	F
	6	Whole Wheat Couscous	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. First pour water into a microwave-safe ceramic or glass bowl and put bowl in the center of glass tray. When the oven beeps, add couscous and re-start the oven. Remove from the oven and let stand for 5 minutes.	F

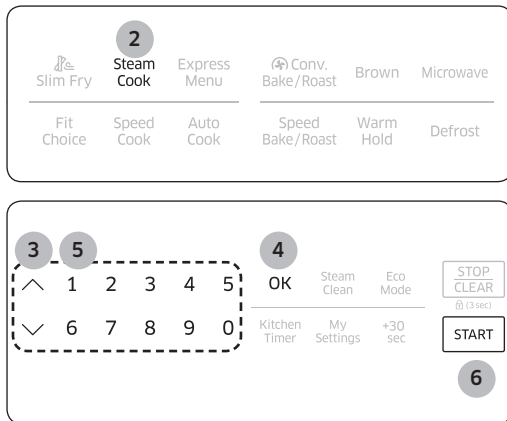
Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
5 Poultry	1	Chicken Breast	2 pieces 4 pieces (6 oz, 170 g each)	Place chicken breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over chicken breasts and re-start the oven.	D
	2	Bone-in Chicken Pieces	2 servings (18 oz, 510 g) 4 servings (36 oz, 1020 g)	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side up on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	3	Turkey Breast	4 pieces (12 oz, 340 g - each 3 oz, 85 g)	Place turkey breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over turkey breasts and re-start the oven.	D
	4	Ground Turkey	4 Servings (1 lb, 454 g)	Place ground turkey in microwave safe 2 quart casserole glass dish then place on glass tray. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F
6 Seafood	1	White Fish Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place white fillets (cod, pollack etc.) on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	2	Salmon Fillet	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place salmon fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
6 Seafood	3	Tilapia Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tilapia fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	4	Tuna Steak	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tuna steaks on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over tuna steaks and re-start the oven.	D

Using the steam cook button

The Steam Cook menu contains pre-set cooking programs for 9 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Add ½ cup (100 ml) of water to the Glass Steamer. Put food on the insert tray of the Glass Steamer, and then place the tray into the Steamer. (See Accessory Usage on page 26)
2. Press the **Steam Cook** button.
3. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to select the amount, go to Step 4.
4. Press the **OK** button.
5. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
6. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Using your microwave oven

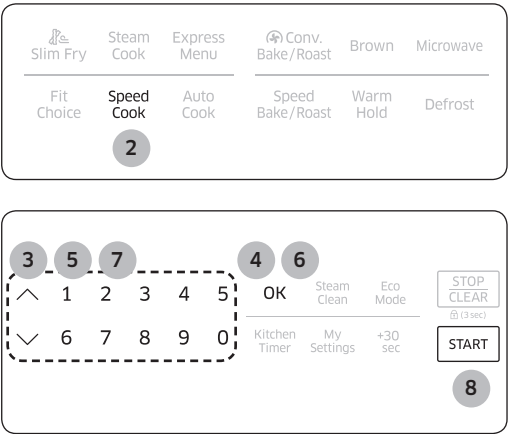
Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
1	Frozen Vegetable	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
2	Broccoli Florets	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
3	Sliced Carrots	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Rinse and clean fresh carrots. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
4	Cauliflower Florets	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Rinse and clean fresh cauliflower and prepare florets. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the cauliflower on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
5	Peeled Potatoes	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size pieces. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the potato pieces on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
6	Cubed Pumpkin	2 servings (9 oz, 255 g) 4 servings (18 oz, 510 g)	Wash the pumpkin, and then cut into similar size pieces. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the pumpkin pieces on the insert tray, and then place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E

Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
7	Chicken Breasts	2 servings (11 oz, 312 g) 4 servings (22 oz, 624 g)	Rinse pieces and pierce the surface of the skin in a number of places. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
8	Salmon Fillets	2 servings (11 oz, 312 g) 4 servings (22 oz, 624 g)	Rinse fish and add 1 tablespoon lemon juice. Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E
9	Steamed Prawns	2 servings (11 oz, 312 g)	Add ½ cup (100 ml) water to the glass steamer. Rinse the fresh prawns. Put them on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, let stand for 2-3 minutes.	E

Using your microwave oven

Using the speed cook button

The Speed Cook menu contains pre-set cooking programs for 41 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack.
(See Accessory Usage on page 26)
2. Press the **Speed Cook** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Breakfast	1	French Toast, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving = 1 toast)	Place toast on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	2	French Toast Sticks	1 serving 2 servings (1 serving = 5 sticks)	Place sticks on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	3	Sausage Links, Fresh	2 servings 4 servings (1 serving = 3 links)	Place links on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over sausages and re-start the oven.	C
	4	Sausage Links, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving = 3 links)	Place links on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	5	Sausage Patties, Frozen	2 servings (4 patties) 4 servings (8 patties) (1 serving = 2 patties)	Place patties on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	6	Sausage Patties, Fresh	2 servings (2 patties) 4 servings (4 patties) (1 serving = 1 patty)	Place patties on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over sausages and re-start the oven.	C
	7	Toaster Items	2 servings 4 servings (1 serving = 1 toast)	Place toaster item on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	8	Waffles, Frozen	2 servings 3 servings (1 serving = 2 waffles)	Place waffles on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	B

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
2 Poultry	1	Chicken Breast	2 pieces 4 pieces (6 oz, 170 g each)	Place chicken on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over chicken and re-start the oven.	D
	2	Bone-in Chicken Pieces	2 servings (18 oz, 510 g) 4 servings (36 oz, 1020 g)	Place chicken on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	3	Whole Chicken	3-4 lbs. (1.4-1.8 kg)	Fold chicken wings under the chicken. Place chicken on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. Brush chicken with melted butter.	B
	4	Turkey Breast	4 pieces (12 oz, 340 g - each 3 oz, 85 g)	Place turkey breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over turkey breasts and re-start the oven.	D
3 Seafood	1	White Fish Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place white fillets (cod, pollack etc.) on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	2	Salmon Fillet	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place salmon fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
3 Seafood	3	Shrimp, Fresh	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place shrimp on ceramic tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over shrimp and re-start the oven.	C
	4	Tuna Steak	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tuna steaks on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over tuna steak and re-start the oven.	D
4 Beef	1	Beef Roast	2 lbs. (0.91 kg) 3 lbs. (1.36 kg)	Place beef on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over beef and re-start the oven.	B
	2	Top Loin Steak, Medium	1 inch, 0.5 lb. (227 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	3	Top Loin Steak, Well Done	1 inch, 0.5 lb. (227 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	4	Top Round Steak, Medium	$\frac{3}{4}$ Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
4 Beef	5	Top Round Steak, Well Done	¾ Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	6	Sirloin Steak, Medium	1 Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	7	Sirloin Steak, Well Done	1 Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	8	Ground Beef	2 servings (0.5 lb, 227 g) 4 servings (1 lb, 454 g)	Place beef in microwave safe 2 quart casserole glass dish then place casserole dish on glass tray. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F
	9	Hamburgers	2 each (4 oz, 113 g/each) 4 each (4 oz, 113 g/each)	Place hamburgers on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over hamburgers and re-start the oven.	C

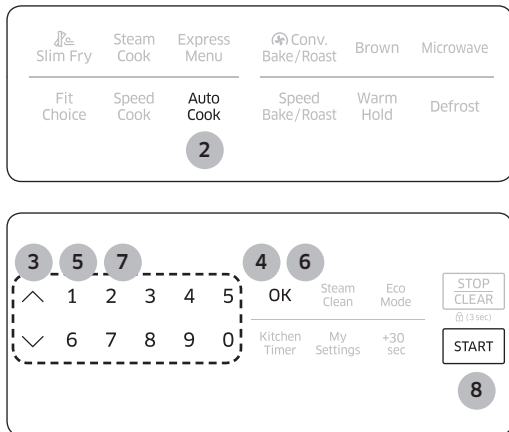
Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
5 Pork	1	Bone-In Pork Chops	1 serving 2 servings (1 serving = 6-8 oz, 170-227 g each)	Place pork chops on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork chops and re-start the oven.	D
	2	Boneless Pork Chops	2 servings (2 ea) 4 servings (4 ea) (1 serving = 4-5 oz, 113-142 g each)	Place pork chops on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork chops and re-start the oven.	D
	3	Pork Tenderloin	Small - 1 piece (0.5-1 lb, 227-454 g) Large - 1 piece (1.5-2 lbs, 680-907 g)	Place pork on low rack. Place the low rack containing the pork on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork and re-start the oven.	B
6 Pizza	1	Frozen Pizza, Individual, 6 Inch	6 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	2	Frozen Pizza, Regular, 12 Inch	12 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	3	Frozen Individual Deep Dish Pizza	6 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	4	Frozen Rising Crust Pizza	12 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
7 Potato	1	Baked Potato	2 ea 4 ea (8-10 oz, 227-283 g/each)	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.	F
	2	Sweet Potato	2 ea 4 ea (8-10 oz, 227-283 g/each)	Pierce each sweet 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.	F
8 Snacks, Frozen	1	Chicken Nuggets	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken nuggets on the ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	2	Chicken Tenders	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken tenders on the ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	3	Chicken Wings	2 servings (10 ea) 4 servings (20 ea) (5 wings per serving)	Place chicken wings on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	4	Fried Chicken	2 servings 4 servings (1 piece per serving)	Place chicken on ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	5	Cheese Sticks	2 servings 4 servings (2 sticks per serving)	Place cheese sticks on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	6	Onion Rings	2 servings (6 ea) 4 servings (12 ea) (3 rings per serving)	Place onion rings on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, stir and re-start the oven.	C
	7	French Fries	2 servings (6 oz, 170 g) 4 servings (12 oz, 340 g) (3 oz, 85 g per serving)	Place fries on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, stir and re-start the oven.	C

Using the auto cook button

The Auto Cook menu contains pre-set cooking programs for 45 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack.
(See Accessory Usage on page 26)
2. Press the **Auto Cook** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Reheat	1	Soup, Broth	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	2	Soup, Cream	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	3	Pasta	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	4	Casserole	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	5	Dinner Plate	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated food. Put meal on a ceramic plate. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.	F
	6	Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup : do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	F
	7	Roll	1 to 4 rolls	Put dinner rolls on a microwave-safe ceramic plate. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F
	8	Pizza Reheat	2 slices 4 slices (3-4 oz, 85-113 g/each)	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slices towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
2 Cook	1	Frozen Dinner	8-10 oz (227-283 g) 11-14 oz (312-397 g) 15-18 oz (425-510 g)	Remove package from outerwrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes.	F
	2	Frozen Breakfast	4-6 oz (113-170 g) 7-8 oz (198-227 g)	Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F
	3	Mashed Potatoes, Instant	2 servings 4 servings (1 serving = $\frac{1}{3}$ cup flakes)	Follow package preparation directions.	F
	4	Bacon, Uncooked	2 slices 4 slices 6 slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels. Do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking.	F
	5	Bacon, Pre-Cooked	2 slices 4 slices 6 slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels. Do not overlap.	F

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
3 Kids Menu	1	Chicken Nuggets	1 serving 2 servings (1 serving = 5 ea)	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating.	F
	2	Hot Dogs	2 each 4 each	Pierce hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.	F
	3	Canned Pasta	1 serving - 7.5 oz (213 g) 2 servings - 15 oz (425 g)	Use only canned pasta at room temperature. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	4	Burrito	1 each 2 each	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F
	5	Snack Pocket	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F
4 Pasta	1	Spaghetti	1 serving (2 oz, 57 g) 2 servings (4 oz, 113 g)	Placed 4 (for 1 serving) or 8 (for 2 servings) cups water in large microwave safe bowl. When the oven beeps, add spaghetti and re-start the oven. Remove from the oven and let stand for 5 minutes. Drain hot water carefully.	F
	2	Macaroni and Cheese	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Follow package preparation directions.	F
	3	Instant Noodles	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Put noodles in microwave safe bowl and pour 2 (for 1 serving) or 4 (for 2 servings) cups water. After cooking, drain water carefully and add seasoning.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
5 Bread	1	Biscuits, Refrigerated	10 ea	Preheat oven to 375 °F. Place biscuits on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	2	Bread Sticks	12 ea	Preheat oven to 375 °F. Place breadsticks on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	3	Crescent Rolls, Refrigerated, Small	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place rolls on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	4	Crescent Rolls, Refrigerated, Large	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place rolls on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
6 Baked Goods	1	Box Cake Mix	½ package	Preheat oven to 350 °F. Pour batter into an 8 inch round cake pan. In the oven, place the filled pan with batter on the low rack.	A (Except ceramic enamel tray)
	2	Cinnamon Rolls	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place buns on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	3	Brownie Mix	1 package	Preheat oven to 350 °F. Poured batter into an 8 x 8 inch pan, and then place the pan on the low rack.	A
	4	Cookie Dough, Sliced	8 ea (½ inch sliced)	Preheat oven to 350 °F. Place 8 cookies on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	5	Cookie Dough, Pre Formed	10 ea	Preheat oven to 350 °F. Place 10 cookies on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C

Using your microwave oven

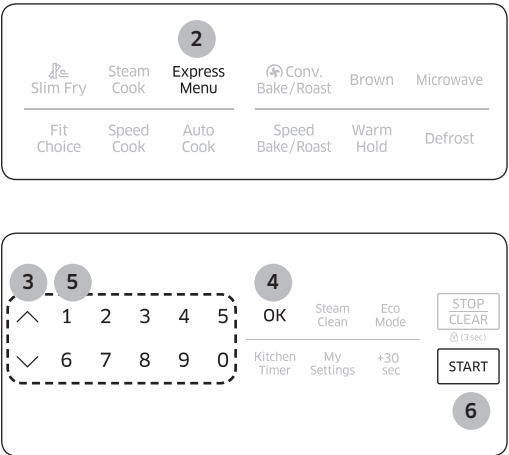
Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
7 Snacks	1	Quesadilla	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea) (1 serving = 1 ea)	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F
	2	Fish Sticks	2 servings 4 servings (1 serving = 6 sticks)	Preheat oven to 350 °F. Place sticks on low rack, and then place the low rack on the ceramic enamel tray.	B
	3	Nachos 1 serving	1 serving	Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents : - 2 cups tortilla chips - ½ cup grated cheese	F
	4	Egg Rolls	2 servings (2 ea) 4 servings (4 ea) (1 serving = 1 ea)	Preheat oven to max temp. Place egg rolls on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	5	Potato Bites	2 servings (10 ea) 4 servings (20 ea) (1 serving = 5 ea)	Preheat oven to max temp. Place potato bites on ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	6	Popcorn	1.5 oz (43 g) 3.0 oz (85 g) 3.5 oz (99 g)	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
8 Melt/ Soften	1	Melt Butter	1 stick (4 oz, 113 g) 2 sticks (8 oz, 227 g)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.	F
	2	Soften Butter	1 stick (4 oz, 113 g) 2 sticks (8 oz, 227 g)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.	F
	3	Melt Chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips in a microwavesafe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.	F
	4	Soften Ice Cream	1 pint ½ gallon	Remove top of carton. Place carton in center of microwave oven. Let stand 2 minutes after microwaving.	F
	5	Soften Cream Cheese	1 package (8 oz, 227 g)	Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 minutes.	F
	6	Soften Frozen Juice	1 package (11.5 oz, 326 g)	Do not place metal juice cans in the microwave. Remove the plastic lid and place in center of microwave. Stir well afterwards.	F
	7	Melt Cheese	1 cup	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.	F
	8	Melt Caramel	11 oz (312 g)	Place caramels in a microwavesafe dish. Stir well as soon as finished.	F
	9	Melt Marshmallows	10 oz (283 g)	Place marshmallows in a large microwavesafe dish. Stir well as soon as finished.	F

Using your microwave oven

Using the express menu feature

This feature offers a convenient way to heat food that you cook frequently. You do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Place the food on the turntable. (glass tray)
2. Press the **Express Menu** button.
3. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 4.
4. Press the **OK** button.
5. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
6. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1	Popcorn	3.5 oz (99 g) 3.0 oz (85 g) 1.5 oz (43 g)	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.	F
2	Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup. Do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	F
3	Baked Potato	2 ea 4 ea (10-13 oz, 280-364 g/each)	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.	F
4	Instant Macaroni and Cheese	1 serving 2 servings (1 serving = ½ cup flakes)	Follow package preparation directions.	F
5	Reheat Pizza Slices	2 slices 4 slices (3-4 oz, 85-113 g/each)	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F
6	Reheat Dinner Plate	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated food. Put meal on a ceramic plate. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.	F
7	Reheat Casserole	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
8	Reheat Pasta	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
9	Reheat Soup, Broth	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F

Using your microwave oven

Using the microwave setting cooking times & power levels

Your oven allows you to set two different cooking stages, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

Power levels

The 10 power levels allow you to choose the optimal power level for your cooking needs.

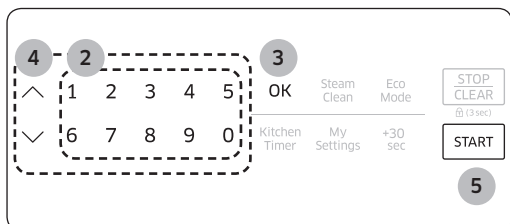
No.	Power Level	Description	No.	Power Level	Description
1	10	Warm	6	60	Simmer
2	20	Low	7	70	Medium high
3	30	Defrost	8	80	Reheat
4	40	Medium low	9	90	Sauté
5	50	Medium	10	100	High

One-stage cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set the cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power level to any other level, press **OK** after entering the cooking time, and then use the **numeric** buttons to set the level.



1. Press the **Microwave** button. (You can skip this step and start at the next step.)
2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time. You can enter a time from one second to 99 minutes and 99 seconds. To select a time greater than one minute, enter the seconds too. (For example, to set a cooking time of 20 minutes, enter **2, 0, 0, 0**.) If you do not need to set the power level, just press the **START** button. The microwave will automatically operate at the High power level. If you want to change the power level, go to Step 3.



3. If you want to set the power level to a level other than High, press the **OK** button.
4. Press the **Up&Down** key or **numeric** buttons that corresponds to the power level you want to use.
5. Press the **START** button. If you want to add to or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

Multi-stage cooking (maximum of 2 stages)

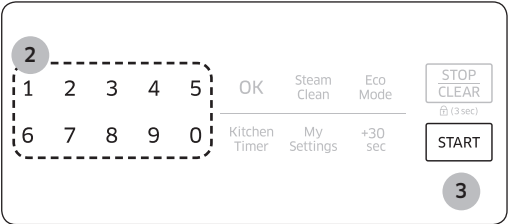
Your oven allows you to set two different cooking stages, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm to High.

1. Follow steps 1, 2, 3, and 4 from the "One-stage cooking" section.
2. Press the **OK** button to move to the second stage.
3. Follow steps 2, 3, 4, and 5 from the "One-stage cooking" section.

Using your microwave oven

Brown

Browning adds texture and taste to your food. When browning, use the low or high rack accessory. Use the low rack when the height of food is such that the food would touch the upper heater if placed on the high rack.



1. Press the **Brown** button.
2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time.

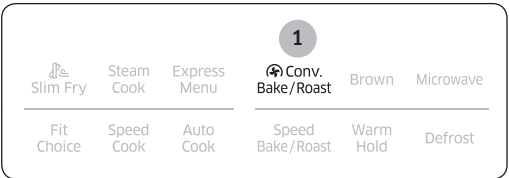
NOTE

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

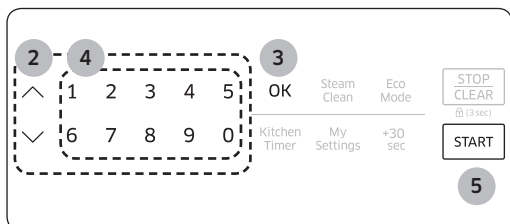
3. Press the **START** button to begin Browning.
 - The vent fan operates at low speed while the oven operates in Browning mode.

Convection bake/roast

The Convection Bake/Roast mode uses dry heat to cook and brown food. A high speed fan circulates hot air inside the oven to heat food quickly and evenly. When you cook using convection, you would generally use the low rack.



1. Press the **Conv. Bake/Roast** button once for BAKE. Press the **Conv. Bake/Roast** button twice for ROAST.



2. To set the temperature, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the temperature table below.)

No./Mode	Bake	Roast
1	100 °F	-
2	200 °F	200 °F
3	250 °F	250 °F
4	275 °F	275 °F
5	300 °F	300 °F
6	325 °F	325 °F
7	350 °F	350 °F
8	375 °F	375 °F
9	400 °F	400 °F

3. Press the **OK** button. If you want to preheat the oven, press the **START** button
4. Use the **numeric** buttons to set a cooking time.

NOTE

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

5. Press the **START** button to begin convection cooking. If you want to add to or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

NOTE

To maintain a constant temperature, keep the oven door closed while the food is cooking. Open as infrequently as possible.

NOTE

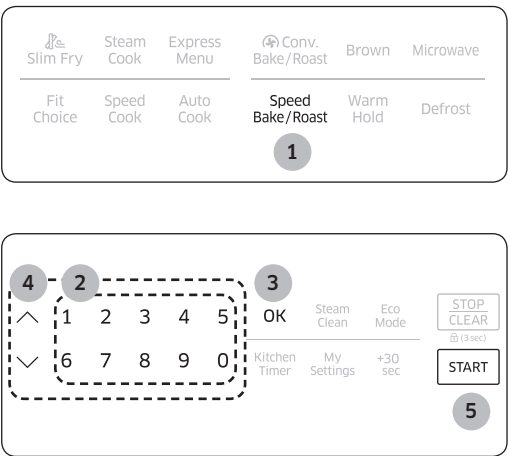
While operating the oven, if you want to change the temperature setting, press the **Conv.Bake/Roast** button, and then press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons.

Using your microwave oven

Speed bake/roast

The combination cooking feature allows you to cycle automatically between microwave and Bake/Roast cooking. The food will be moist as well as crisp and brown. This type of cooking is ideal for large food that requires long cooking times when prepared in a conventional oven (such as large roasts, whole chickens, etc.). When combination cooking, use the low rack to allow air to circulate completely around the dish.

To use combination cooking:



1. Press the **Speed Bake/Roast** button once for **SPEED BAKE**. Press the **Speed Bake/Roast** button twice for **SPEED ROAST**.
2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time. If you do not need to set the power level, just press the **START** button. The Microwave will operate at a pre-programmed power level. If you want to adjust the power level, go to Step 3.

NOTE

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

3. Press the **OK** button.
4. To set the power level, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. Refer to the table below for the correct button.

No.	1	2	3	4
Power level	10	30	50	70

5. Press the **START** button. If you want to add or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

NOTE

This mode combines microwave energy with hot air. This combination reduces the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cookware for cooking with speed bake/roast

Use only cookware that is specially manufactured for microwave ovens. Do not use metal cookware with this combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for speed bake/roast

Other food suitable for this combination mode cooking include all kinds of previously cooked food which needs reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as food which requires a short cooking time to brown the top of the food. This mode can also be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, which you turn over half way through cooking). Other food suitable for this cooking mode include a variety of meats and poultry as well as frozen snacks and pizza.

Speed bake/roast cooking guide

Use the cooking mode, power levels, and times in this table as guides for speed cooking.

NOTE

Always use oven gloves when taking the food out of the microwave oven.

Type	Food	Quantity	Mode	Time (min)	instructions
Pizza	Frozen Pizza, Individual	6 inch	Speed Bake 30 %	12-16	Place the pizza on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.
	Frozen Pizza, Regular	12 inch	Speed Bake 30 %	15-21	Place the pizza on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.
Meat	Beef Roast (Medium)	2-3 lbs.	1 st side Speed Roast 30 % 2 nd side Roast 325 °F	1 st side 25-40 2 nd side 25-40	Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Place the roast on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, wrap in aluminium foil and let stand for 10-15 minutes.

Using your microwave oven

Type	Food	Quantity	Mode	Time (min)	instructions
Meat	Steaks	0.5-1.0 lb	1 st side Speed Roast 30 % 2 nd side Speed Roast 10 %	1 st side 7-13 2 nd side 10-15	Place the steak on the high rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
	Pork Tenderloin	0.5-1.0 lb	1 st side Speed Roast 30 % 2 nd side Speed Roast 10 %	1 st side 12-18 2 nd side 10-16	Place the pork on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
	Roast Chicken	3-4 lbs.	1 st side Speed Roast 50 % 2 nd side Speed Roast 30 %	1 st side 25-40 2 nd side 15-30	Fold the wings under the chicken. Place the chicken on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. Brush the chicken with melted butter/oil and seasonings. Put chicken breast side down for the first side, then breast side up for the second.
	Bone-in Chicken pieces	2-4 pieces	1 st side Speed Roast 50 % 2 nd side Brown	1 st side 12-18 2 nd side 10-20	Place the chicken pieces on the high rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. Put chicken skin side down for the first side, then skin side up for the second.
Snack, Frozen	Chicken Nuggets	5-10 ea	Speed Roast 30 %	5-10	Place the chicken nuggets on the ceramic enamel tray, then place the tray on the high rack.
	Chicken Wings	10-20 ea	Speed Roast 50 %	12-17	Place the chicken wings on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.
	French Fries	6-12 oz	Speed Bake 10 %	10-15	Place the french fries on the ceramic enamel tray, then place the tray on the high rack.

Cookware guide

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

It is important to choose the correct cookware, therefore look for cookware that is marked microwave-safe.

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

Recommended cooking utensils

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

Limited use items

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

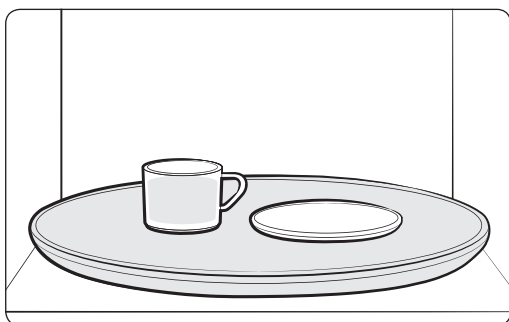
Not recommended

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

Cookware guide

Testing utensils

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



1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.
2. Set the microwave to 1 minute using the **numeric** buttons, and then press the **START** button. This will heat the glass and dish for one minute at High power.

When the microwave stops, the water should be warm and the dish you are testing should be cool.

If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking guide

Microwave energy actually penetrates food and is attracted to and absorbed by the water, fat, and sugar molecules in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking techniques

Stirring

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

Arrangement

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

Shielding

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

Turning

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

Standing

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

Adding Moisture

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

Venting

After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



Cooking guide

Recommended cooking utensils

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

Guide for cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell. They can explode.

- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set. They become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If you are cooking dense vegetables such as cubed potatoes, carrots, or green beans, add about $\frac{1}{4}$ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash, or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.



Cleaning and maintaining your microwave oven

Keeping your microwave oven clean improves its performance, wards off unnecessary repairs, and lengthens its life.

Cleaning the exterior

It's best to clean spills on the outside of your microwave oven as they occur. Use a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

CAUTION

Do not get water into the vents. Never use abrasive products or chemical solvents such as ammonia or alcohol as they can damage the appearance of your microwave.

WARNING

Unplug the microwave plug before cleaning.

Cleaning under your microwave oven

Regularly clean grease and dust from the bottom of your microwave using a solution of warm water and detergent.

Cleaning the control panel

Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives, or sharp objects on the panel as it is easily damaged.

Cleaning the door and door seals

Always ensure that the door seals are clean and that the door closes properly. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles accumulate and prevent the door from closing correctly. Wash the glass door with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.

NOTE

If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when you operate the oven when humidity is high and in no way indicates microwave leakage.

Cleaning the interior

CAUTION

To avoid injury, ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it.

CAUTION

Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.

See the Steam Clean section on page 22.

Cleaning the turntable and roller rings

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

Cleaning and maintaining your microwave oven

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 functionality of the microwave parts.

⚠ WARNING

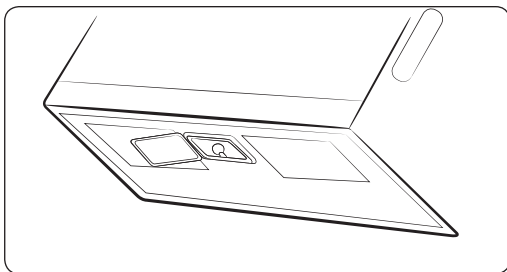
Do not repair, replace, or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.

Do not use the oven if the microwave oven is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged or the door does not close properly. This can be caused by 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.

Replacing the cooktop/night light

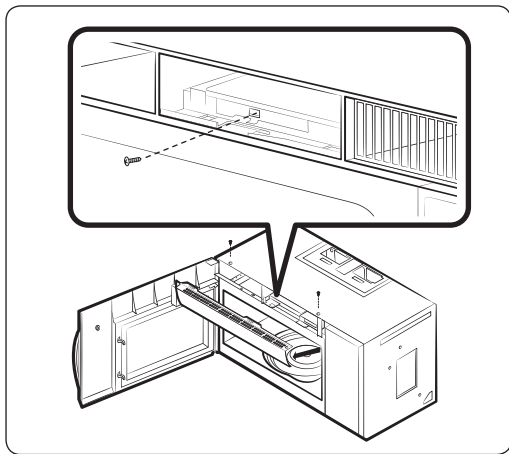
When replacing the cooktop/night light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.



1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover.
3. Replace the bulb with a 20 watt halogen bulb.
4. Raise the light cover and re-insert the mounting screw.
5. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

Replacing the oven light

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.



1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Remove the charcoal filter, if present.
6. Remove the screw securing the lamp cover.
7. Remove the bulb by pulling it out gently.
8. Replace the bulb with a 20 watt halogen bulb.
9. Replace the bulb holder.
10. Replace the vent grille and re-insert the 2 screws.
11. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

Cleaning and maintaining your microwave oven

Cleaning the grease filter

Your microwave oven has two metal reusable grease filters. The grease filters should be removed and cleaned at least once every four months or as required.

NOTE

Your microwave oven has a filter reminder function. See page 19 for details.

WARNING

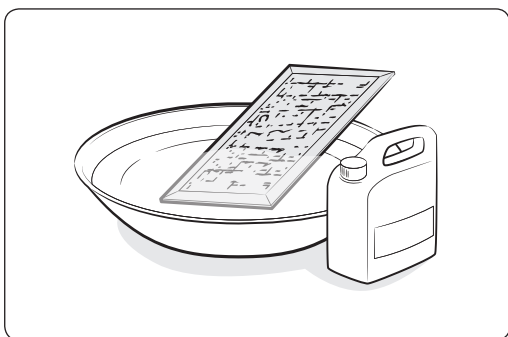
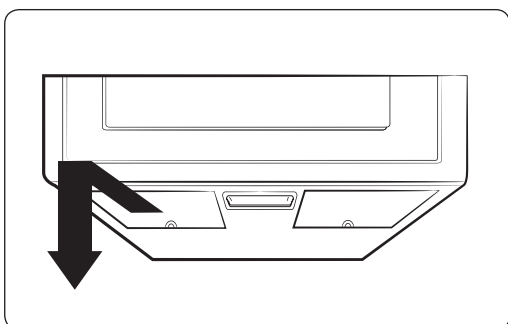
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

1. To remove the filter, slide it to the left (or right) using the tab.
2. Soak the grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Brushing the filter lightly can remove embedded dirt.

WARNING

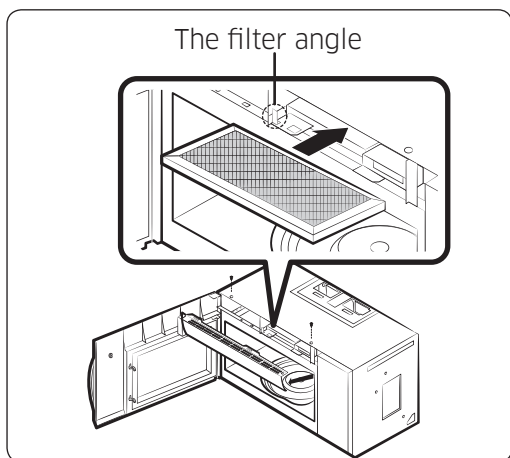
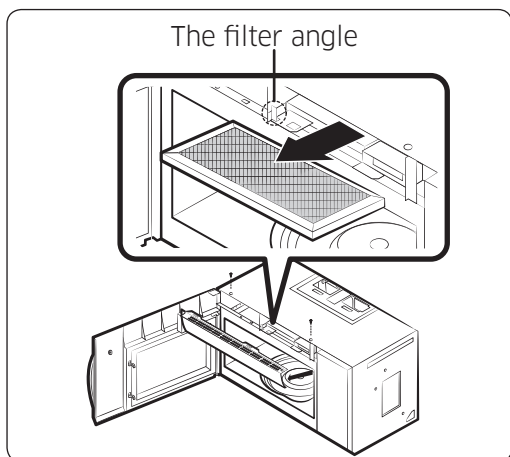
Do not use ammonia or put the grease filter in the microwave oven. The aluminum will darken.

3. To re-install the filter, slide it into the frame slot on the left (or right), and then push it upwards and to the right (or left) to lock it.



Replacing the charcoal filter

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at www.samsungparts.com



1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.
6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.
7. Replace the vent grille and 2 screws and close the door. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

Troubleshooting

Check points

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

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 set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered by foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
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 the oven has cooked 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.

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking food in a sealed container or using a container with a tight lid may cause popping sounds.	Do not cook food in sealed containers or in containers with tight lids. Expanding steam from the cooking food can cause the containers to burst or the lids to pop off.
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 if too much food is being cooked or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work if too much food is being cooked or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The warm function does not work.	The oven may not work if too much food is being warmed or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work if too much food is being thawed or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The 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.	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 cooking or thawing.	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 source or power outlet is not properly grounded.	Make sure the power source and power outlet are properly grounded.

Problem	Cause	Action
There is water dripping.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in 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.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the START button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to start operating when you press the START button if it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food. 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.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction. After you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction. After you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning smell or a burnt plastic smell when using the oven.	Plastic or non-heat resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe the interior of the microwave with a dry cloth. You can put a measuring cup containing a cup of water and a lemon slice inside and run the oven to remove the odor more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not open the door frequently unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Set the oven controls correctly and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Insert the accessories correctly.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below for the code, and then follow the directions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor read the temperature incorrectly.	Press the STOP/CANCEL button and operate again. If it appears again, turn off the microwave oven, let it sit for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.
C-21	Temperature sensor detects a higher temperature than the setting temperature.	Turn off the microwave oven and let it cool, then try the setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.
C-F0	The microwave has sensed an internal communications failure.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local SAMSUNG Customer Care Center.
C-A1	The oven has failed to sense the opening or closing of the damper for 1 minute.	
C-D0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it appears again, turn off the microwave oven, let it sit for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.

Appendix

Specifications

Model	MC17J8100CS
Oven Cavity	1.7 cu ft
Controls	10 power levels, including Defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1500 Watt Microwave / 1500 Watt Heater
Microwave Power Output	900 Watts
Cook Top Light	20 Watt halogen lamp (2 EA)
Oven Light	20 Watt halogen lamp
Oven Cavity Dimensions (inches)	20 ⁹ / ₆₄ "(W) x 10 ⁹ / ₃₂ "(H) x 14"(D)
Outside Dimensions (inches)	29 ⁷ / ₈ " (W) x 16 ¹⁵ / ₁₆ " (H) x 18 ⁹ / ₁₆ "(D)
Shipping Dimensions (inches)	33 ¹¹ / ₃₂ "(W) x 20 ²⁵ / ₃₂ " (H) x 19 ³ / ₈ "(D)
Net/Shipping Weight	74.4 lbs. / 89.7 lbs. (33.75 kg / 40.7 kg)

Warranty

Samsung over-the-range (otr) microwave oven

Limited warranty to original purchaser

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

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

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

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

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

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

SAMSUNG will repair this product or replace it if cannot repair it, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

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 in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

Warranty

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

www.samsung.com/ca_fr/support (French)

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DE68-04224B-00

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC17J8100CS



Table des matières

Consignes de sécurité importantes	4
Préparation de votre nouveau four micro-ondes	15
Contrôle du contenu	15
Préparation de votre four micro-ondes	16
Installation de la grille métallique	16
Boutons du tableau de commande	17
Réglage de l'horloge	18
Utilisation de la fonction mes paramètres	18
Utilisation du four micro-ondes	20
Utilisation du bouton arrêt/suppression	20
Utilisation de la fonction sécurité enfants	20
Utilisation de la minuterie	20
Utilisation de la fonctionnalité +30 s au four à micro-ondes	21
Utilisation de la fonctionnalité haut/bas	21
Utilisation du mode éco	21
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur	22
Fonctionnalité marche/arrêt du plateau tournant	23
Mise en marche de l'éclairage	23
Mise en marche du ventilateur	23
Utilisation de la fonctionnalité de maintien au chaud	24
Utilisation du bouton décongélation	24
Utilisation des accessoires - utilisez les accessoires selon les combinaisons présentées ci-dessous.	26
Utilisation du bouton frire avec peu de graisse	26
Utilisation du bouton selon ses préférences	28
Utilisation du bouton cuisson vapeur	35
Utilisation du bouton cuisson rapide	38
Utilisation du bouton cuisson automatique	45
Utilisation de la fonctionnalité menu express	52
Réglage de durées de cuisson et de puissances	54
Niveaux de puissance	54
Cuisson en une étape	54
Cuisson en plusieurs étapes (2 étapes maximum)	55
Brunissage	56
Cuisson/rôtissage par convection	56
Cuisson/rôtissage rapide	58
Ustensiles pour la cuisson par cuisson/rôtissage rapide	59
Aliments adaptés à cuisson/rôtissage rapide	59

Guide de cuisson/rôtissage rapide	59
Guide des récipients	61
Ustensiles de cuisine recommandés	61
Éléments à utilisation limitée	61
Non recommandé	61
Essai des ustensiles	62
Guide de cuisson	63
Techniques de cuisson	63
Ustensiles de cuisine recommandés	64
Guide de cuisson des œufs	64
Guide de cuisson des légumes	64
Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes	65
Nettoyage de la partie extérieure	65
Nettoyage du dessous de votre four micro-ondes	65
Nettoyage du tableau de commande	65
Nettoyage de la porte et des joints	65
Nettoyage de la partie intérieure	65
Nettoyage du plateau tournant et de l'anneau de guidage	65
Rangement et entretien du four micro-ondes	66
Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse	66
Remplacement de l'ampoule du four	67
Nettoyage du filtre à graisses	68
Remplacement du filtre à charbon	69
Dépannage	70
Points de contrôle	70
Codes d'information	75
Annexe	76
Caractéristiques techniques	76
Garantie	77
Four micro-ondes à hotte intégrée de Samsung	77

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 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 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.** Toutes les opérations d'ajustement ou de réparation doivent être exclusivement effectuées par un technicien qualifié ; ne tentez jamais d'ajuster ou de réparer le four vous-même.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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



NE PAS tenter.



Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.



NE PAS démonter.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



NE PAS toucher.



Contactez le service d'assistance technique.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Remarque

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

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

AVERTISSEMENT

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

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 4.
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 8 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 micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entrez 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).

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

15. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a. Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - d. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
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/gril car ils risquent de provoquer un incendie ou une électrocution.
20. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
21. N'utilisez pas de papier lorsque l'appareil fonctionne en mode gril.
22. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.
23. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

ATTENTION

1. Nettoyez régulièrement la hotte : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
2. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
3. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

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

AVERTISSEMENT

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

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 micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION



Cet appareil doit être installé 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.

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes



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.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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




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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION




-  Installez le four de telle façon que la fiche reste facilement accessible.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.
-  Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

-  Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.
-  Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le puis contactez votre centre de dépannage le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
-  Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil alors qu'il est en fonctionnement en débranchant le cordon d'alimentation.

 - Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Tenez tous les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.

 - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

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

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

 - La chaleur à l'intérieur du four risque de provoquer des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium (sauf si indiqué précisément dans ce manuel), d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients comportant des ornements dorés ou argentés.

 - Ces objets risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer.

N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

 - La chaleur dégagée par le four micro-ondes risque de faire exploser ou s'enflammer les gaz.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou de 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 CONSIGNES

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

- ★ Si des fissures apparaissent à la surface du four micro-ondes, éteignez ce dernier.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur des aliments qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes. Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.
- ☐ Ne montez pas sur l'appareil et ne posez pas d'objets dessus (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.).
 - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

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

 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

-  Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

CONSIGNES DE NETTOYAGE IMPORTANTES

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

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

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

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

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

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil.

(extérieur/intérieur)

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

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

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

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

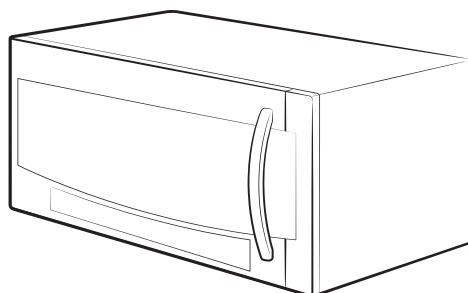
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'assurer le fonctionnement correct de votre nouveau four micro-ondes.

Contrôle du contenu

Sortez le four micro-ondes de son emballage avec précaution et vérifiez que vous disposez bien de toutes les pièces mentionnées ci-dessous. Si votre four a été endommagé durant le transport ou s'il manque des pièces, contactez le centre d'appels Samsung. (Reportez-vous à la section « INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE » en page 77.).



Four micro-ondes



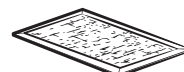
* Plateau en émail vitrifié



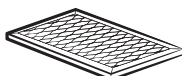
* Plateau en verre



* Anneau du plateau tournant



* Filtres à graisses (2 unités)



* Filtre à charbon



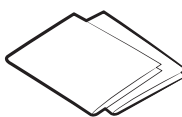
* Adaptateur du système d'évacuation



* Jeu de pièces (vis & fixations)



Manuels (utilisation et installation)



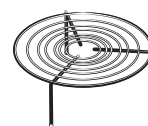
Modèles (partie supérieure et paroi)



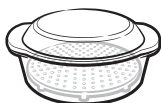
Guide de cuisson



* Grille inférieure



* Grille supérieure



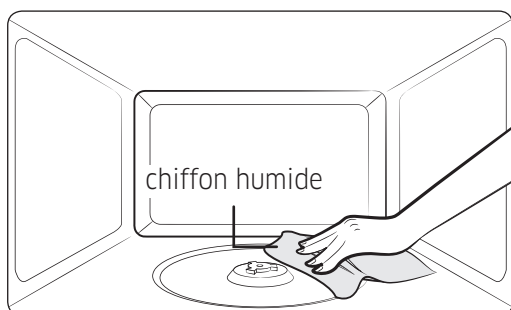
* Cuisueur-vapeur en verre

REMARQUE

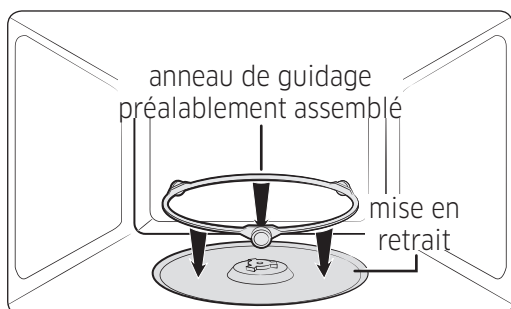
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'appels Samsung en appelant au numéro de téléphone indiqué en dernière page du présent manuel. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

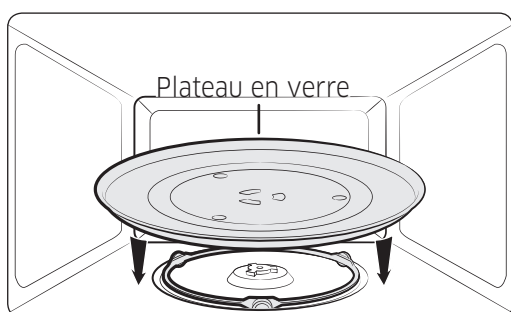
Préparation de votre four micro-ondes



1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.



3. Insérez l'anneau de guidage préalablement assemblé dans l'empreinte située au centre du four.



4. Déposez le plateau en verre sur l'anneau, en veillant à le positionner correctement.

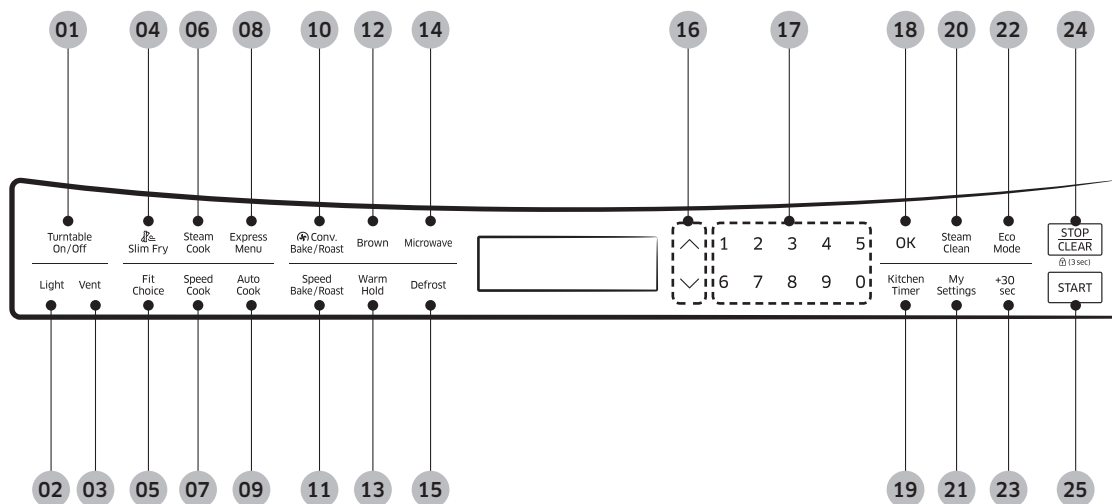
Installation de la grille métallique

Lorsque vous utilisez la grille métallique, placez-la sur les crochets en plastique à l'intérieur du four et veillez à ce qu'elle soit positionnée correctement pour éviter de provoquer des arcs électriques qui peuvent endommager le four.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous de placer la grille comme il convient dans le micro-ondes afin d'éviter tout dommage dû aux arcs électriques.

Boutons du tableau de commande



- 01** Bouton Marche/Arrêt du plateau tournant
- 02** Bouton Éclairage (élevé/faible/désactivé)
- 03** Bouton Ventilation (3 vitesses et activation/désactivation)
- 04** Bouton Frire avec peu de graisse
- 05** Bouton Selon ses préférences
- 06** Bouton Cuisson vapeur
- 07** Bouton Cuisson rapide
- 08** Bouton Menu express
- 09** Bouton de cuisson automatique
- 10** Bouton Cuisson/Rôtissage par convection
- 11** Bouton Cuisson/Rôtissage rapide
- 12** Bouton Brunissage
- 13** Bouton Maintien au chaud

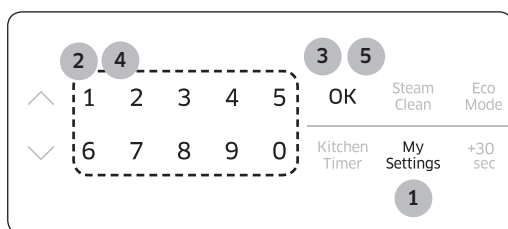
- 14** Bouton Micro-ondes
- 15** Bouton Décongélation
- 16** Boutons haut et bas
- 17** Touches du pavé numérique
- 18** Bouton OK
- 19** Bouton Minuterie
- 20** Bouton Nettoyage vapeur
- 21** Bouton Mes paramètres
- 22** Bouton Mode Éco
- 23** Bouton +30 s
- 24** Bouton Arrêt/Suppression
- 25** Bouton Démarrer

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

Préparation de votre nouveau four micro-ondes

Réglage de l'horloge

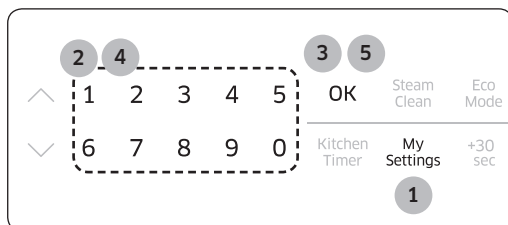
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge intégrée. L'horloge doit être réglée lors de l'installation initiale du four ou après une coupure de courant. L'heure s'affiche lorsque le four micro-ondes n'est pas en cours de fonctionnement.



1. Appuyez sur le bouton **My Settings (Mes paramètres)**.
2. Appuyez sur le bouton **9**.
3. Appuyez sur le bouton **OK**.
4. Appuyez sur les touches du **pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5h00, saisissez 5, 0, 0. L'écran d'affichage indique 5 : 00.
5. Appuyez sur le bouton **OK**.

Utilisation de la fonction mes paramètres

Vous pouvez personnaliser votre nouveau four micro-ondes en fonction de vos besoins. Suivez les consignes ci-dessous :



1. Appuyez sur le bouton **My Settings (Mes paramètres)**.
2. Appuyez sur l'une des touches du **pavé numérique** pour sélectionner une fonction que vous souhaitez personnaliser.
3. Appuyez sur le bouton **OK**.
4. Appuyez sur l'une des touches du **pavé numérique** pour sélectionner une fonction que vous souhaitez personnaliser.
5. Appuyez sur le bouton **OK**.

Les fonctions, les options et les touches correspondantes du pavé numérique figurent dans le tableau ci-dessous.

N° :	Fonction	Description	Options
1	Unités de poids	Les unités de poids utilisées sont la livre et le kilogramme.	1 lb 2 kg
2	12 Hr/24 Hr	L'horloge est compatible avec le mode d'affichage 12 Hr ou 24 Hr.	1 12 Hr 2 24 Hr
3	Son	Le son peut être activé ou désactivé.	1 Son activé 2 Son désactivé
4	Signal de rappel de fin	Le signal de rappel de fin peut être activé ou désactivé.	1 Activé 2 Désactivé
5	Réglage de l'heure d'été	Le passage à l'heure d'été (l'horloge avance d'une heure) se fait automatiquement.	1 Activé (pour avancer d'une heure) 2 Désactivé (pour reculer d'une heure)
6	Mode Démo	Le mode de démonstration peut être activé ou désactivé.	1 Activé 2 Désactivé
7	Rappel d'entretien des filtres	Le rappel d'entretien des filtres peut être activé ou désactivé.	1 Activé 2 Désactivé
8	Vitesse de défilement des mots	Trois vitesses sont disponibles : lente, normale et rapide. La vitesse par défaut est la vitesse normale.	1 Vitesse lente 2 Vitesse normale 3 Vitesse rapide
9	Horloge	L'horloge peut être réglée.	Appuyez sur les touches du pavé numérique pour régler l'heure actuelle. (Les 2 premiers chiffres sont pour les heures, les 2 derniers pour les minutes.)

REMARQUE

Si vous changez d'avis pendant le réglage d'un paramètre, appuyez sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)** pour annuler, puis procédez au réajustement du paramètre.

REMARQUE

En cas de coupure de courant, il convient de régler ces options à nouveau.

REMARQUE

Si l'horloge est réglée sur l'heure d'hiver, la fonction **Réglage de l'heure d'été** vous permet de changer l'heure facilement sans avoir besoin de réinitialiser l'horloge. La plus grande partie des États-Unis passe à l'**heure d'été** à 2 heures du matin le premier dimanche d'avril et repasse à l'heure d'hiver à la même heure le dernier dimanche d'octobre.

Indicateur d'entretien des filtres

Si la fonction **Rappel d'entretien des filtres** est **activée**, le micro-ondes vous rappellera de nettoyer ou de remplacer le filtre à graisses tous les quatre mois. Lorsque vient le moment de nettoyer ou de remplacer le filtre à graisses, le micro-ondes affiche le message « Filter » (Filtre) afin de vous rappeler que vous devez nettoyer ou remplacer le filtre à graisses. Pour effacer le message, appuyez sur le chiffre 0 lorsque le micro-ondes est en mode veille. Si vous ne souhaitez pas recevoir ce message, désactivez la fonction **Rappel d'entretien des filtres** dans **My Settings (Mes paramètres)**.

Utilisation du four micro-ondes

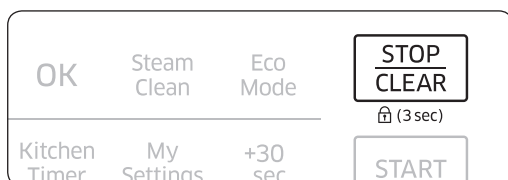
Utilisation du bouton arrêt/suppression

Le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour mettre en pause le four pendant la cuisson, appuyez une seule fois sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**. Pour la redémarrer, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et ramener l'affichage du four sur l'heure actuelle, appuyez deux fois sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.
- Pour effacer les instructions que vous venez de saisir, appuyez une seule fois sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**, puis saisissez à nouveau les instructions.
- Pour annuler un réglage de la minuterie, appuyez une seule fois sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

Utilisation de la fonction sécurité enfants

La fonction **Sécurité enfants** vous permet de verrouiller tous les boutons, sauf **Eco Mode (Mode Éco)** afin que le four micro-ondes ne puisse pas être mis en marche de manière accidentelle par des enfants. Le four peut être verrouillé à tout moment.

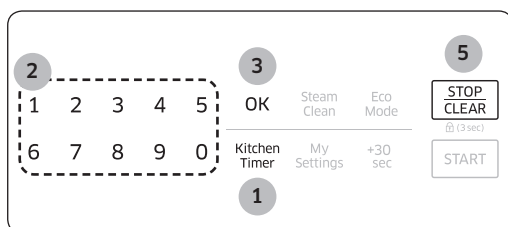


Activation / Désactivation

Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**. L'écran affiche « CHILD LOCK ON » (SÉCURITÉ ENFANTS ACTIVÉE) ou « CHILD LOCK OFF » (SÉCURITÉ ENFANTS DÉSACTIVÉE) lorsque le four est verrouillé ou déverrouillé, puis l'heure est réaffichée.

Utilisation de la minuterie

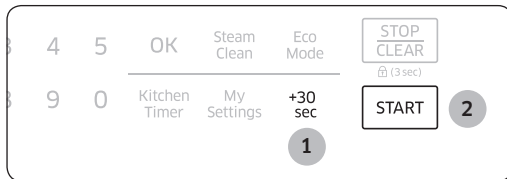
Votre micro-ondes intègre une fonction de minuterie : **Kitchen Timer (Minuterie)**. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.



1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie. (Maximum 99 minutes, 99 secondes.)
3. Appuyez sur le bouton **OK**.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
5. Pour annuler le réglage de la minuterie : Appuyez une fois sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

Utilisation de la fonctionnalité +30 s au four à micro-ondes

Cette fonctionnalité vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d'un certain temps défini à une puissance élevée (100 %).



1. Appuyez sur le bouton **+ 30 sec. (+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. (Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson d'une minute.)
2. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.

REMARQUE

Lorsque le four est en marche, si vous appuyez sur le bouton **+ 30 sec (+30 s)**, le temps de cuisson sera augmenté de 30 secondes.

Utilisation de la fonctionnalité haut/bas

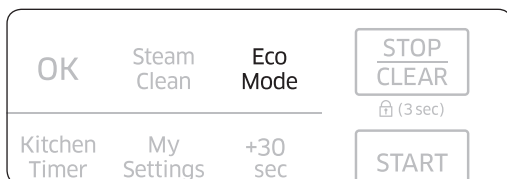
La fonctionnalité Haut/Bas vous permet de régler des temps de cuisson prédéfinis. Elle fonctionne avec une cuisson en 1 ou 2 étapes : boutons MW (MO), Bake (Cuisson), Roast (Rôtissage), Brown (Brunissage), Speed Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage rapide) et Warm Hold (Maintien au chaud).



Utilisez la fonctionnalité Plus ou Moins une fois la cuisson en cours.

1. Pour ALLONGER la durée d'une cuisson automatique, appuyez sur le bouton **Haut**. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton **Haut**, le temps de cuisson augmente de 10 secondes.
2. Pour RÉDUIRE la durée d'une cuisson automatique, appuyez sur le bouton **Bas**. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton **Bas**, le temps de cuisson diminue de 10 secondes.

Utilisation du mode éco

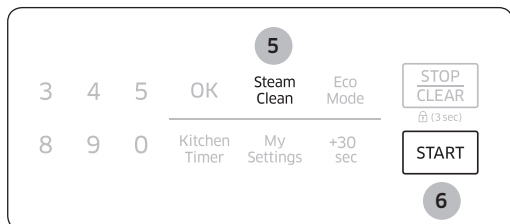


Le mode Éco permet de réduire la consommation en veille. Lorsque vous appuyez une fois sur le bouton **Eco Mode (Mode Éco)**, l'écran s'éteint et le four micro-ondes passe en mode d'économie d'énergie. Pour sortir de Eco Mode (Mode Éco), appuyez à nouveau une fois sur le bouton **Eco Mode (Mode Éco)** ou appuyez sur n'importe quel autre bouton.

Utilisation du four micro-ondes

Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à la vapeur, vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four.



1. Ouvrez la porte.
2. Versez soigneusement 0,06 cl d'eau dans un grand plat.
3. Placez le plat sur le plateau du four à micro-ondes.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
6. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le nettoyage vapeur fonctionne pendant 6 minutes et 30 secondes. Cette durée ne peut pas être modifiée.
7. Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, le four émet un signal sonore. Ouvrez la porte.
8. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.

REMARQUE

N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi.


REMARQUE

Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

ATTENTION

La fonction de nettoyage vapeur rend l'eau de nettoyage très chaude à l'intérieur du four. Essuyez soigneusement.

Fonctionnalité marche/arrêt du plateau tournant

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant activé. En revanche, désactivez-le pour les plats de grande taille.

Appuyez sur le bouton **Turntable On/Off (Marche/Arrêt du plateau tournant)** pour activer ou désactiver le plateau tournant.

ATTENTION

Le plateau tournant peut devenir extrêmement chaud. Utilisez des maniques pour manipuler le plateau tournant pendant et après la cuisson.

Mise en marche de l'éclairage

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc

Appuyez sur le bouton **Light (Éclairage)** pour allumer ou éteindre la lumière de la table de cuisson. Appuyez une fois sur ce bouton pour activer un éclairage puissant, deux fois pour un éclairage faible et trois fois pour éteindre la lumière de la table de cuisson.

Mise en marche du ventilateur

Le ventilateur permet d'éliminer la vapeur d'eau et les autres vapeurs produites lors de la cuisson sur la table de cuisson située en-dessous.

Turntable On/Off		 Slim Fry	Steam Cook	Expre Mer
Light	Vent	Fit Choice	Speed Cook	Aut Coc

Appuyez une fois sur le bouton **Vent (Ventilation)** pour une vitesse rapide du ventilateur, deux fois pour une vitesse moyenne et trois fois pour une vitesse lente. Appuyez quatre fois sur le bouton **Vent (Ventilation)** pour arrêter le ventilateur.

REMARQUE

Lorsque la fonction de cuisson du four est activée, la vitesse du ventilateur aspirant est réduite.

REMARQUE

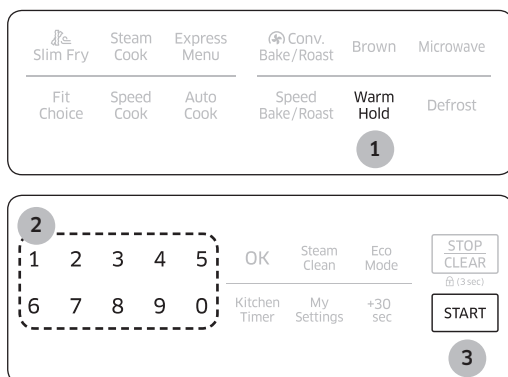
Le ventilateur protège le micro-ondes de la chaleur trop importante émanant de la surface de cuisson située en-dessous.

Il s'enclenche automatiquement s'il détecte une chaleur trop importante. Si vous avez activé le ventilateur, il arrive que vous ne puissiez plus l'éteindre. Il se coupera automatiquement une fois que tous les composants internes auront refroidi. Il peut ainsi continuer de fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous avez éteint le micro-ondes.

Utilisation du four micro-ondes

Utilisation de la fonctionnalité de maintien au chaud

Vous pouvez maintenir les aliments au chaud dans votre four pendant une période pouvant aller jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.



1. Appuyez sur le bouton **Warm Hold (Maintien au chaud)**.
2. Saisissez la durée de maintien au chaud en appuyant sur les touches du **pavé numérique**. Si vous ne réglez pas la durée, votre four conservera la fonction Warm Hold (Maintien au chaud) pendant 99 minutes.
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.

REMARQUE

La fonction **Warm Hold (Maintien au chaud)** est en marche pendant 99 minutes et 99 secondes.

REMARQUE

Les aliments cuits couverts doivent également rester couverts pendant l'utilisation de la fonction **Warm Hold (Maintien au chaud)**.

REMARQUE

Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couverts pendant l'utilisation de la fonction **Warm Hold (Maintien au chaud)**.

REMARQUE

Les repas entiers maintenus au chaud sur une grande assiette peuvent être couverts pendant l'utilisation de la fonction **Warm Hold (Maintien au chaud)**.

Le tableau ci-dessous présente les boissons et aliments qui sont le plus adaptés à la fonction Warm Hold (Maintien au chaud) classés par type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité recommandée
Liquides	1 à 2 tasses
Aliments secs	5 à 10 oz

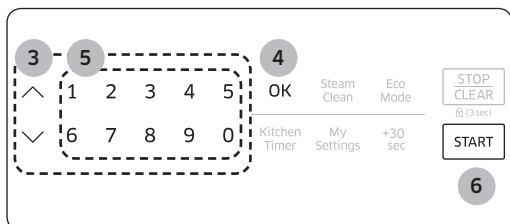
Utilisation du bouton décongélation

Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain, etc., sur une assiette en céramique.

Instructions générales de décongélation :



1. Placez l'aliment sur le plateau tournant (plateau en verre).
2. Appuyez sur le bouton **Defrost (Décongélation)**.



3. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments que vous faites décongeler, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau ci-dessous.)
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Saisissez le poids des aliments en appuyant sur les touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les poids que vous pouvez saisir.)
6. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le four à micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

Pour obtenir des instructions spécifiques à différents types d'aliments, reportez-vous au tableau ci-dessous.

N° cuisson	Aliment	Quantité	Temps de repos	Remarque
1	Viande	0,1 à 6,0 lbs	5 à 10 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou de la viande hachée. Pour la viande hachée, placez-la directement sur le plateau tournant ou sur une feuille de papier sulfurisé. N'utilisez pas un très grand plateau. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
2	Volaille	0,1 à 6,0 lbs	30 à 60 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	0,1 à 6,0 lbs	20 à 60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain	0,1 à 2,0 lbs	5 à 20 min.	Placez le pain sur du papier absorbant. Retournez 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 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.

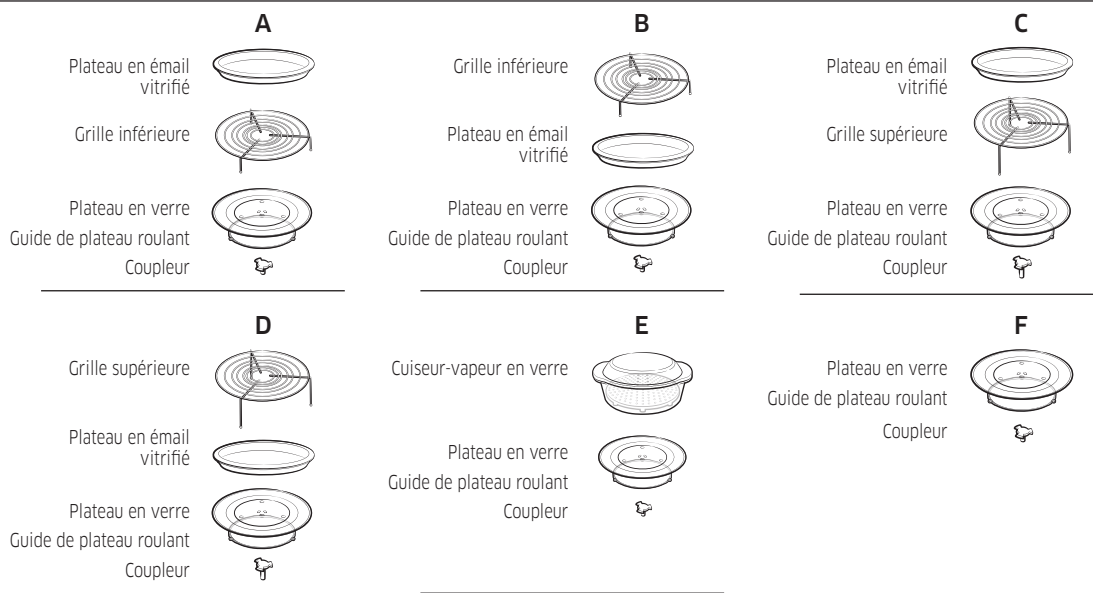
REMARQUE

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que de petites zones soient encore congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Les aliments sont totalement décongelés une fois les cristaux de glace disparus.

Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

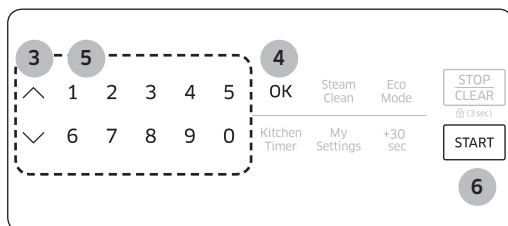
Utilisation du four micro-ondes

Utilisation des accessoires - utilisez les accessoires selon les combinaisons présentées ci-dessous.



Utilisation du bouton frire avec peu de graisse

Le menu Frire avec peu de graisse est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 9 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



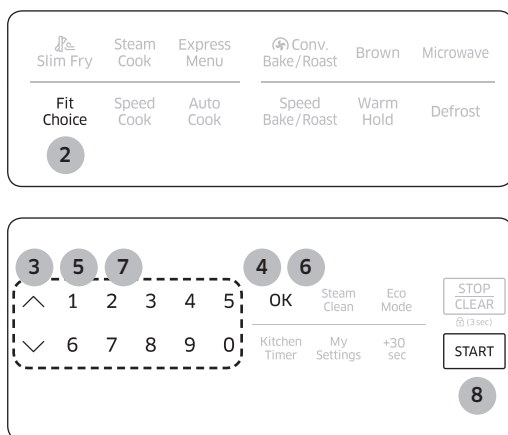
1. Placez les aliments sur la grille ou sur la plaque. (Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, page 26.)
2. Appuyez sur le bouton **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)
6. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le four à micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Remarque	Type d'accessoire
1	Frites au Four Surgelées	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Placez les frites surgelées sur un plateau en émail vitrifié, puis dans le four sur la grille hauteur maxi.	C
2	Crevettes Surgelées et Pannées	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Placez les crevettes surgelées sur la grille hauteur maxi et sur le plateau en émail vitrifié. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez-les et redémarrez le four.	C
3	Beignets de Poulet Surgelés	1 portion (5 beignets) 2 portions (10 beignets) (5 beignets par portion)	Placez les beignets de poulet sur le plateau en émail vitrifié, puis dans le four sur la grille hauteur maxi.	C
4	Mini rouleaux de Printemps Surgelés	1 portion (6 oz, 170 g) 2 portions (24 oz, 680 g)	Placez les rouleaux de printemps surgelés sur le plateau en émail vitrifié, puis dans le four sur la grille hauteur maxi.	C
5	Frites Maison	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (12 oz, 340 g)	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Faites-les tremper dans de l'eau froide pendant 30 à 40 min. (mettez un peu de sel dans l'eau froide pour la pression osmotique.) Séchez-les à l'aide d'une serviette puis enduisez-les avec 5 g d'huile. (Les pommes de terre ne doivent plus du tout être humides, car elles pourraient alors brunir et coller au fond du plateau.) Placez-les sur un plateau en émail vitrifié graissé, puis dans le four sur la grille hauteur maxi.	C
6	Pommes de Terre en Morceaux Surgelés	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Placez les pommes de terre en morceaux surgelés sur un plateau en émail vitrifié graissé, puis dans le four sur la grille hauteur maxi.	C
7	Croquettes de Pommes de Terre Surgelés	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plateau en émail vitrifié graissé, puis dans le four sur la grille hauteur maxi. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez-les et redémarrez le four.	C
8	Pilons de Poulet	1 portion (12 oz, 340 g) 2 portions (24 oz, 680 g) (4 morceaux par portion)	Rincez les pilons et placez-les dans le four sur la grille hauteur maxi. et directement sur le plateau en émail vitrifié.	D
9	Rondelles de Courgettes	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Coupez les courgettes et enduisez-les avec 1/4 oz (5 g) d'huile. Placez les courgettes coupées en tranches sur le plateau en émail vitrifié graissé. Placez le plateau sur la grille supérieure. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les courgettes coupées, puis redémarrez le four.	C

Utilisation du four micro-ondes

Utilisation du bouton selon ses préférences

Le menu Selon ses préférences est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 30 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments sur la grille ou sur la plaque. (Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, page 26.)
2. Appuyez sur le bouton **Fit Choice (Selon ses préférences)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant à la catégorie concernée, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.) Après avoir sélectionné les aliments, si vous n'avez pas besoin de régler la quantité, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous devez régler la quantité, passez à l'étape 6.
6. Appuyez sur le bouton **OK**.
7. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
8. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le four à micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
1 LÉGUMES FRAIS	1	Brocolis	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse ou 5 bouquets)	Lavez et nettoyez les brocolis. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	2	Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Lavez et nettoyez les carottes. Coupez les carottes en rondelles de la même épaisseur et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	3	Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Lavez et nettoyez les haricots verts. Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	4	Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 1 tasse)	Lavez et nettoyez les épinards. Lavez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	5	Courge	1 à 2 lbs (0,5 à 0,9 kg) 2 à 3 lbs (0,9 à 1,4 kg)	Coupez la courge en deux et retirez les pépins. Placez le côté coupé de la courge vers le bas sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes et ajoutez ¼ de verre d'eau.	F

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
2 LÉGUMES SURGELÉS	1	Brocolis	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse ou 5 bouquets)	Placez les brocolis dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	2	Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	3	Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	4	Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	5	Petits pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
3 LÉGUMES EN CONSERVE	1	Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	2	Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	3	Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	4	Petits pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	5	Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 1 tasse)	Placez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F
	6	Haricots	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse ou 5 bouquets)	Placez les haricots dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.	F

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
4 CÉRÉALES	1	Flocons d'avoine	1 paquet 2 paquets	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.	F
	2	Riz Complet	2 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Versez une demi tasse de riz complet et deux tasses d'eau pour deux portions (ou 1 tasse de riz complet et trois tasses d'eau pour quatre portions) dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien avant la cuisson et regardez si le riz a gonflé à l'aide d'une fourchette ultérieurement. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.	F
	3	Boulghour	2 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant la cuisson et regardez si le riz a gonflé à l'aide d'une fourchette ultérieurement.	F
	4	Macaroni de Blé Entier	2 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Retirez les macaronis du four délicatement et videz l'eau chaude.	F
	5	Quinoa	2 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez bien et redémarrez le four.	F
	6	Couscous de Blé Entier	2 portions 4 portions (1 portion = ½ tasse)	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Versez l'eau dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes et placez celui-ci dans le four à micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez le couscous et redémarrez le four. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une fourchette ultérieurement.	F

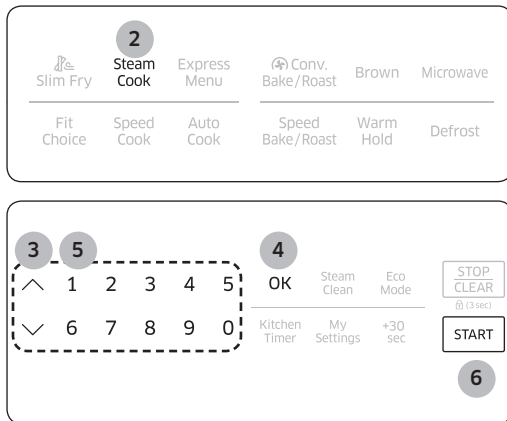
Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
5 VOLAILLE	1	Escalopes de Poulet	2 escalopes 4 escalopes (6 oz, 170 g chacune)	Placez les escalopes de poulet sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les escalopes de poulet et redémarrez le four.	D
	2	Poulet (Avec os)	2 portions (18 oz, 510 g) 4 portions (36 oz, 1020 g)	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez le poulet côté peau en haut sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D
	3	Blanc de Dinde	4 portions (3 oz, 85 g chacun, 12 oz, 340 g au total)	Placez le blanc de dinde sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le blanc de dinde et redémarrez le four à micro-ondes.	D
	4	Dinde Hachée	4 portions (1 lb, 454 g)	Placez la dinde hachée dans un plat à mijoter de 2 litres environ adapté à la cuisson aux micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et redémarrez le four.	F
6 FRUITS DE MER	1	Filet de Poisson Blanc	1 portion (2 filets, 4 oz, 113 g) 2 portions (4 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 2 filets ; chaque filet = 2 oz, 57 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les filets (morue, lieu, etc.) sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D
	2	Filet de Saumon	1 portion (1 filet, 4 oz, 113 g) 2 portions (2 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 1 filet ; chaque filet = 4 oz, 113 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les filets de saumon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
6 Fruits de mer	3	Filet de Tilapia	1 portion (2 filets, 4 oz, 113 g) 2 portions (4 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 2 filets ; chaque filet = 2 oz, 57 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les filets de tilapia sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D
	4	Steak de Thon	1 portion (1 filet, 4 oz, 113 g) 2 portions (2 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 1 filet ; chaque filet = 4 oz, 113 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les steaks de thon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les steaks de thon et redémarrez le four à micro-ondes.	D

Utilisation du bouton cuisson vapeur

Le menu Cuisson vapeur est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 9 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Ajoutez ½ tasse (100 ml) d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Mettez les aliments sur la plaque d'insertion du cuiseur-vapeur en verre, puis placez le plateau dans le cuiseur-vapeur. (Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, page 26.)
2. Appuyez sur le bouton **Steam Cook (Cuisson vapeur)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.) Après avoir sélectionné les aliments, si vous n'avez pas besoin de régler la quantité, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous devez sélectionner la quantité, passez à l'étape 4.
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
6. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

Utilisation du four micro-ondes

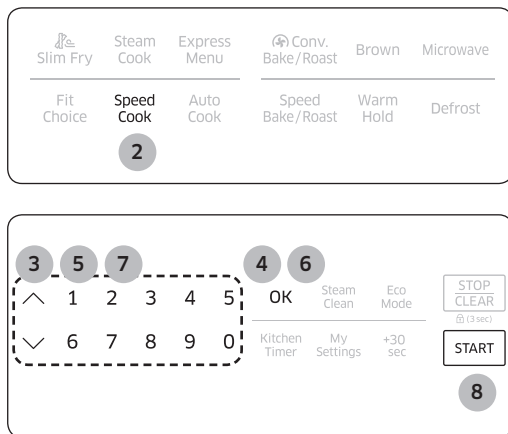
N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Remarque	Type d'accessoire
1	Légumes surgelés	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les légumes surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
2	Brocolis en morceaux	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les brocolis sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
3	Carottes en rondelles	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Rincez et nettoyez les carottes fraîches. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les carottes sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
4	Choux-fleurs	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Rincez et nettoyez le chou-fleur frais et coupez-le en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez le chou-fleur sur la plaque d'insertion et placez-la dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
5	Pommes de terre épluchées	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Rincez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les morceaux de pomme de terre sur la plaque d'insertion et placez-la dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
6	Cubes de potiron	2 portions (9 oz, 255 g) 4 portions (18 oz, 510 g)	Pesez les potirons frais, lavez-les et coupez-les en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les morceaux de potiron sur la plaque d'insertion et placez-la dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E

N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Remarque	Type d'accessoire
7	Blancs de poulet	2 portions (11 oz, 312 g) 4 portions (22 oz, 624 g)	Rincez les morceaux et la surface de la peau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les blancs de poulets sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
8	Filets de saumon	2 portions (11 oz, 312 g) 4 portions (22 oz, 624 g)	Rincez le poisson et ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les filets de saumon sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E
9	Crevettes à la vapeur	2 portions (11 oz, 312 g)	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les crevettes fraîches. Mettez-les sur la plaque d'insertion et placez-la dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.	E

Utilisation du four micro-ondes

Utilisation du bouton cuisson rapide

Le menu Cuisson rapide est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 41 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments sur la grille ou sur la plaque. (Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, page 26.)
2. Appuyez sur le bouton **Speed Cook (Cuisson rapide)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant à la catégorie concernée, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.) Après avoir sélectionné les aliments, si vous n'avez pas besoin de régler la quantité, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous devez régler la quantité, passez à l'étape 6.
6. Appuyez sur le bouton **OK**.
7. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
8. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
1 surgelé	1	Pain Grillé (Surgelé)	2 portions 4 portions (1 portion = 1 tartine de pain grillé)	Placez le pain sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez le pain au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	D
	2	Mini Baguettes	1 portion 2 portions (1 portion = 5 mini baguettes)	Placez les mini baguettes sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez les mini baguettes au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	D
	3	Saucisses (Fraîches)	2 portions 4 portions (1 portion = 3 saucisses)	Placez les saucisses sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Retournez les saucisses au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	C
	4	Saucisses (Congelées)	2 portions 4 portions (1 portion = 3 saucisses)	Placez les saucisses sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	C
	5	Boulettes de Viande (Congelées)	2 portions (4 boulettes) 4 portions (8 boulettes) (1 portion = 2 boulettes)	Placez les boulettes sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	C
	6	Boulettes de viande (fraîches)	2 portions (2 boulettes) 4 portions (4 boulettes) (1 portion = 1 boulette)	Placez les boulettes sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les boulettes et redémarrez le four à micro-ondes.	C
	7	Toasts	2 portions 4 portions (1 portion = 1 tartine de pain grillé)	Placez le toast sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez les toasts au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	D
	8	Gaufres (Surgelées)	2 portions 3 portions (1 portion = 2 gaufres)	Placez les gaufres sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez les gaufres au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	B

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
2 VOLAILLE	1	Escalopes de Poulet	2 portions 4 portions (6 oz, 170 g chacune)	Placez l'escalope de poulet sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez l'escalope au signal sonore du four à micro-ondes et redémarrez celui-ci.	D
	2	Poulet (Avec Os)	2 portions (18 oz, 510 g) 4 portions (36 oz, 1020 g)	Placez le poulet sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D
	3	Poulet Entier	3 à 4 lbs (1,4 à 1,8 kg)	Repliez les ailes sous le poulet. Placez le poulet sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Badigeonnez le poulet de beurre fondu ou d'huile, puis assaisonnez.	B
	4	Blanc de Dinde	4 portions (3 oz, 85 g chacun, 12 oz, 340 g au total)	Placez le blanc de dinde sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le blanc de dinde et redémarrez le four à micro-ondes.	D
3 FRUITS DE MER	1	Filet de Poisson	1 portion (2 filets, 4 oz, 113 g) 2 portions (4 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 2 filets ; chaque filet = 2 oz, 57 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les filets (morue, lieu, etc.) sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D
	2	Filet de Saumon	1 portion (1 filet, 4 oz, 113 g) 2 portions (2 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 1 filet de 4 oz, 113 g chacun)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les filets de saumon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	D

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
3 Fruits de mer	3	Crevettes (Fraîches)	2 portions (8 oz, 227 g) 4 portions (16 oz, 454 g)	Placez les crevettes sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les crevettes et redémarrez le four.	C
	4	Steak de Thon	1 portion (1 filet, 4 oz, 113 g) 2 portions (2 filets, 8 oz, 227 g) (1 portion = 1 filet ; chaque filet = 4 oz, 113 g)	Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Placez les steaks de thon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les steaks de thon et redémarrez le four à micro-ondes.	D
4 BŒUF	1	Rôti de Bœuf	2 lb (0,91 kg) 3 lb (1,36 kg)	Placez le rôti sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le rôti et redémarrez le four.	B
	2	Bifteck de Contre-filet (À Point)	1 pouce, 0,5 lb (227 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D
	3	Bifteck de Contre-filet (Bien Cuit)	1 pouce, 0,5 lb (227 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D
	4	Bifteck D'intérieur de Ronde (À Point)	¾ de pouce, 1 lb (454 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
4 Bœuf	5	Bifteck D'intérieur de Ronde (Bien Cuit)	¾ de pouce, 1 lb (454 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D
	6	Bifteck de Surlonge (À Point)	1 pouce, 1 lb (454 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D
	7	Bifteck de Surlonge (Bien Cuit)	1 pouce, 1 lb (454 g)	Placez le bifteck sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck et redémarrez le four. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.	D
	8	Bœuf Haché	2 portions (0,5 lb, 227 g) 4 portions (1 lb, 454 g)	Placez le bœuf haché dans un plat à mijoter de 2 litres environ allant au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et redémarrez le four.	F
	9	Hamburgers	2 chacun (4 oz, 113 g chacun) 4 chacun (4 oz, 113 g chacun)	Placez les hamburgers sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers et redémarrez le four.	C
5 PORC	1	Côtelettes de Porc avec Os	1 portion 2 portions (1 portion = 6-8 oz, 170-227 g chacun)	Placez les côtelettes de porc sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc et redémarrez le four.	D
	2	Côtelettes de Porc Désossées	2 portions (2 chacun) 4 portions (4 chacun) (1 portion = 4-5 oz, 113-142 g chacun)	Placez les côtelettes de porc sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc et redémarrez le four.	D
	3	Filet de Porc	Petit, 1 filet (0,5 à 1 lb, 227-454 g) Grand, 1 filet (1,5 à 2 lbs, 680-907 g)	Placez le porc sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le porc et redémarrez le four.	B

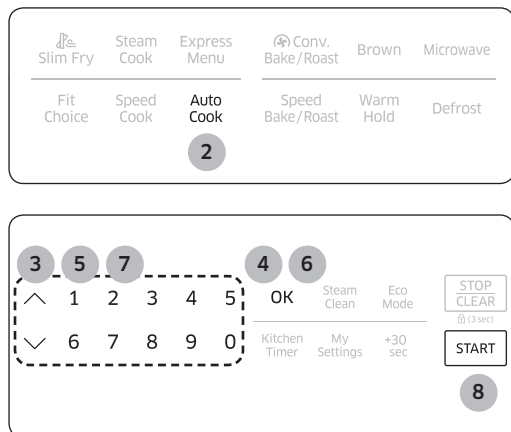
Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
6 PIZZA	1	Parts Individuelles, 6 pouces	6 pouces	Placez la pizza sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
	2	Normale, 12 pouces	12 pouces	Placez la pizza sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
	3	Pizza Surgelée Dans un Plat Profond	6 pouces	Placez la pizza sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
	4	Pizza Surgelée Croustillante Levée	12 pouces	Placez la pizza sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
7 POMME DE TERRE	1	Pomme de Terre au Four	2 chacun 4 chacun (8-10 oz, 227-283 g/chacun)	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant en verre avec une extrémité de la pomme de terre pointant vers le centre. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.	F
	2	Pomme de Terre Douce	2 chacun 4 chacun (8-10 oz, 227-283 g/chacun)	Piquez chaque pomme de terre douce 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant en verre avec une extrémité de la pomme de terre douce pointant vers le centre. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.	F

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
8 EN-CAS (SURGELÉS)	1	Beignets de poulet	1 portion (5 chacun) 2 portions (10 chacun) (5 beignets par portion)	Placez les beignets de poulet sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	C
	2	Filets de poulet	1 portion (5 chacun) 2 portions (10 chacun) (5 beignets par portion)	Placez les filets de poulet sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	C
	3	Ailes de Poulet	2 portions (10 chacun) 4 portions (20 chacun) (5 ailes par portion)	Placez les ailes de poulet sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
	4	Poulet Frit	2 portions 4 portions (1 morceau par portion)	Placez le poulet sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur mini.	A
	5	Bâtonnets de Fromage	2 portions 4 portions (2 bâtonnets par portion)	Placez les bâtonnets de fromage sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	C
	6	Rondelles D'oignon	2 portions (6 chacun) 4 portions (12 chacun) (3 anneaux par portion)	Placez les rondelles d'oignon sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les rondelles d'oignon et redémarrez le four.	C
	7	Frites	2 portions (6 oz, 170 g) 4 portions (12 oz, 340 g) (3 oz, 85 g par portion)	Placez les frites sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les frites et redémarrez le four.	C

Utilisation du bouton cuisson automatique

Le menu Cuisson automatique est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 45 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments sur la grille ou sur la plaque. (Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, page 26.)
2. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant à la catégorie concernée, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.) Après avoir sélectionné les aliments, si vous n'avez pas besoin de régler la quantité, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous devez régler la quantité, passez à l'étape 6.
6. Appuyez sur le bouton **OK**.
7. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau commençant à la page suivante.)
8. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
1 RÉCHAUFFAGE	1	Soupe, Bouillon	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez la soupe conservée au frais dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
	2	Soupe, Crème	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez la soupe conservée au frais dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
	3	Pâtes	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez les pâtes conservées au frais sur un plat ou un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
	4	Plats Mijotés	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez le plat mijoté conservé au frais sur un plat ou un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
	5	Assiette Repas	1 portion	Placez les aliments préculs et conservés au frais sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé.	F
	6	Boissons	½ tasse 1 tasse 2 tasses	Placez le liquide dans un récipient adapté à la cuisson au four à micro-ondes.	F
	7	Petit Pain	1 à 4 petits pains	Placez les petits pains sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes.	F
	8	Faire Réchauffer Des Pizzas	2 parts 4 parts (3-4 oz, 85-113 g chacune)	Placez la pizza sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas ni se couvrent entre elles. Laissez reposer 1 à 2 min avant de servir.	F

Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
2 CUISSON	1	Dîner surgelé	8-10 oz (227-283 g) 11-14 oz (312-397 g) 15-18 oz (425-510 g)	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes avant de servir.	F
	2	Petit-déjeuner surgelé	4-6 oz (113-170 g) 7-8 oz (198-227 g)	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes avant de servir. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et redémarrez le four.	F
	3	Purée de Pommes de Terre, Immédiate	2 portions 4 portions (1 portion = ⅓ tasse de flocons)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage.	F
	4	Bacon, Cru	2 parts 4 parts 6 parts	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.	F
	5	Bacon, Précuit	2 parts 4 parts 6 parts	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.	F

Utilisation du four micro-ondes

Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
3 MENU ENFANT	1	Beignets de Poulet	1 portion 2 portions (1 portion = 5 chacun)	Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après avant de servir.	F
	2	Hot-dogs	2 chacun 4 chacun	Percez 3 fois les saucisses à l'aide d'une fourchette et placez-les sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains et redémarrez le four.	F
	3	Pâtes en conserve	1 portion - 7,5 oz (213 g) 2 portions - 15 oz (425 g)	Versez dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
	4	Burrito	1 chacun 2 chacun	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de servir.	F
	5	Snacks	1 portion (1 chacun) 2 portions (2 chacun)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de servir.	F
4 PÂTES	1	Spaghetti	1 portion (2 oz, 57 g) 2 portions (4 oz, 113 g)	Placez 4 (pour 1 portion) ou 8 (pour 2 portions) tasses d'eau dans un grand bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les spaghetti et redémarrez le four. Videz soigneusement l'eau chaude.	F
	2	Macaroni au Fromage	1 portion (1 chacun) 2 portions (2 chacun)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage.	F
	3	Nouilles Instantanées	1 portion (1 chacun) 2 portions (2 chacun)	Placez les nouilles dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes et ajoutez 2 (pour 1 portion) ou 4 (pour 2 portions) tasses d'eau. Après la cuisson, vidangez la quantité souhaitée d'eau et assaisonnez.	F

Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
5 PAIN	1	Biscuits, Réfrigérés	10 chacun	Préchauffez le four à 375 °F. Placez les biscuits sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
	2	Baguettes de Pain	12 chacun	Préchauffez le four à 375 °F. Placez les baguettes de pain sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
	3	Croissants, réfrigérés, petits	8 chacun	Préchauffez le four à 375 °F. Placez les croissants sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
	4	Croissants, réfrigérés, grands	8 chacun	Préchauffez le four à 375 °F. Placez les croissants sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
6 ALIMENTS CUITS AU FOUR	1	Pâte à Gâteau en Boîte	½ boîte	Préchauffez le four à 350 °F. Versez la pâte dans un moule à gâteau rond de 2 à 8 pouces. Dans le four, placez le moule rempli de pâte sur la grille inférieure	A (Sauf le plateau en émail vitrifié)
	2	Roulés à la Cannelle	8 chacun	Préchauffez le four à 375 °F. Placez les croissants sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
	3	Pâte à Brownies	1 sachet	Préchauffez le four à micro-ondes à 350 °F. Versez la pâte dans un plat adapté au micro-ondes de 8 x 8 pouces, puis placez-le sur la grille inférieure.	A
	4	Pâte à Cookies, Coupée en Tranches	8 chacun (tranches d'½ pouce)	Préchauffez le four à 350 °F. Placez 8 cookies sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille supérieure.	C
	5	Pâte à Cookies, Pré-formée	10 chacun	Préchauffez le four à 350 °F. Placez 10 cookies sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille supérieure.	C

Utilisation du four micro-ondes

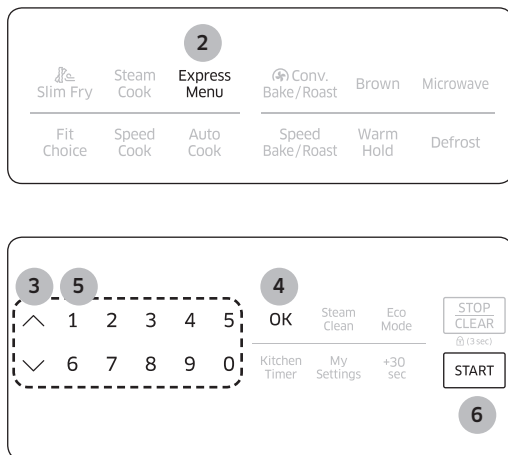
Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
7 EN-CAS	1	Quesadilla	1 portion (1 chacun) 2 portions (2 chacun) (1 portion = 1 chacun)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de servir.	F
	2	Bâtonnets de Poisson	2 portions 4 portions (1 portion = 6 mini baguettes)	Préchauffez le four à micro-ondes à 350 °F. Placez les bâtonnets de poisson sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	B
	3	Nachos - 1 portion	1 portion	Disposez les nachos uniformément sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé	F
	4	Pâtés Impériaux	2 portions (2 chacun) 4 portions (4 chacun) (1 portion = 1 chacun)	Préchauffez le four à 400 °F. Placez les pâtés impériaux sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille supérieure.	C
	5	Bouchées Aux Pommes de Terre	2 portions (10 chacun) 4 portions (20 chacun) (1 portion = 5 chacun)	Préchauffez le four à 400 °F. Placez les bouchées aux pommes de terre sur le plateau en émail vitrifié, puis placez le plateau sur la grille inférieure.	A
	6	Popcorn (Pop-corn)	1,5 oz (43 g) 3,0 oz (85 g) 3,5 oz (99 g)	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four, car la vapeur risque de vous brûler.	F

Catégorie	N° cuisson	Aliment	Quantité	Instructions	Type d'accessoire
8 FONDRE/ RAMOLLIR	1	Faire Fondre du Beurre	1 plaquette (4 oz, 113 g) 2 plaquettes (8 oz, 227 g)	Retirez le beurre et coupez-le en deux dans le sens de la longueur. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.	F
	2	Faire Ramollir du Beurre	1 plaquette (4 oz, 113 g) 2 plaquettes (8 oz, 227 g)	Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes.	F
	3	Faire Fondre du Chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Placez les pépites de chocolat dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez bien et redémarrez le four. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.	F
	4	Ramollir les Crèmes Glacées	1 chopine ½ galon	Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes.	F
	5	Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz, 227 g)	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes.	F
	6	Faire Ramollir du jus de Fruits Givré	1 boîte (11,5 oz, 326 g)	Ne placez pas des cannettes métalliques dans le four à micro-ondes. Retirez le couvercle en plastique et placez-le au centre du four à micro-ondes. Remuez bien après.	F
	7	Faire Fondre du Fromage	une tasse	Placez le fromage dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.	F
	8	Faire Fondre du Caramel	11 oz (312 g)	Placez les caramels dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après.	F
	9	Faire Fondre de la Guimauve	10 oz (283 g)	Placez la guimauve dans un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après.	F

Utilisation du four micro-ondes

Utilisation de la fonctionnalité menu express

Cette fonctionnalité permet de réchauffer facilement les aliments que vous cuisinez souvent. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments sur le plateau tournant. (plateau en verre)
2. Appuyez sur le bouton **Express Menu (Menu Express)**.
3. Pour sélectionner le numéro correspondant aux aliments concernés, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.) Après avoir sélectionné les aliments, si vous n'avez pas besoin de régler la quantité, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous devez régler la quantité, passez à l'étape 4.
4. Appuyez sur le bouton **OK**.
5. Indiquez la quantité d'aliments en appuyant sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)
6. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche pendant la durée pré-programmée.

N° de cuisson	Type d'aliment	Quantité	Remarque	Type d'accessoire
1	Pop-corn	3,5 oz (99 g) 3,0 oz (85 g) 1,5 oz (43 g)	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four, car la vapeur risque de vous brûler.	F
2	Boissons	½ tasse une tasse deux tasses	Placez le liquide dans un récipient adapté à la cuisson au four à micro-ondes.	F
3	Pomme de Terre au Four	2 chacun 4 chacun (10 à 13 oz, 280 à 364 g chacun)	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant en verre avec une extrémité de la pomme de terre pointant vers le centre. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.	F
4	Macaroni au Fromage à Cuisson Immédiate	1 portion 2 portions (1 portion = ½ tasse de flocons)	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage.	F
5	Réchauffage de Parts de Pizza	2 parts 4 parts (3-4 oz, 85 à 113 g chacun)	Placez la pizza sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas ni se couvrent entre elles. Laissez reposer 1 à 2 min avant de servir.	F
6	Réchauffage Des Assiettes-repas	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé.	F
7	Réchauffage D'un Plat Mijoté	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez le plat mijoté conservé au frais sur un plat ou un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
8	Réchauffage Des Pâtes	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez les pâtes conservées au frais sur un plat ou un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F
9	Réchauffage de Soupe ou de Bouillon	1 à 4 portions (8 oz, 227 g/portion)	Placez la soupe conservée au frais dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.	F

Utilisation du four micro-ondes

Réglage de durées de cuisson et de puissances

Ce four micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson différents, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Chaud (1) à Élevé (10).

Niveaux de puissance

Les 10 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez.

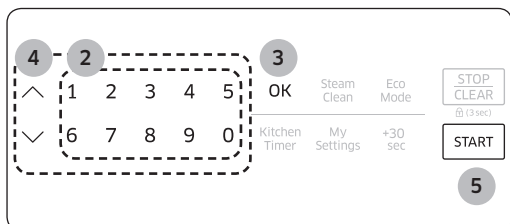
N° :	Niveau de puissance	Description	N° :	Niveau de puissance	Description
1	10	Chaud	6	60	Mijotage
2	20	Faible	7	70	Moyennement élevé
3	30	Décongélation	8	80	Réchauffage
4	40	Moyennement faible	9	90	Sauté
5	50	À point	10	100	Élevé

Cuisson en une étape

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur Élevée. Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau, appuyez sur **OK** après avoir saisi le temps de cuisson, puis utilisez les touches du **pavé numérique** pour régler la puissance.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. (Vous pouvez ignorer cette étape et passer à la suivante.)
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez saisir un temps de cuisson compris entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Pour régler une durée supérieure à une minute, saisissez également les secondes (Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez **2, 0, 0, 0**.) Si vous n'avez pas besoin de régler la puissance, il vous suffit d'appuyer sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche à la puissance Élevée. Si vous souhaitez changer la puissance, passez à l'étape 3.



3. Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau que Élevée, appuyez sur le bouton **OK**.
4. Appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur les touches du **pavé numérique** correspondant à la puissance que vous voulez utiliser.
5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, utilisez le bouton **Haut** et **Bas**. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson pendant que le micro-ondes est en marche.

Cuisson en plusieurs étapes (2 étapes maximum)

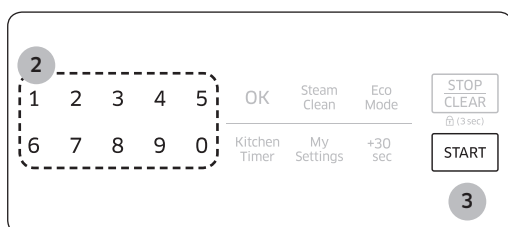
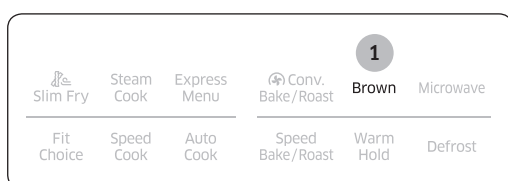
Ce four micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson différents, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Chaud à Elevé.

1. Suivez les étapes 1, 2, 3 et 4 de la section « Cuisson en une étape ».
2. Appuyez sur le bouton **OK** pour passer à la deuxième page.
3. Suivez les étapes 2, 3, 4 et 5 de la section « Cuisson en une étape ».

Utilisation du four micro-ondes

Brunissage

Le brunissage permet d'ajouter de la texture et du goût à vos aliments. Lorsque vous effectuez le brunissage, utilisez la grille accessoire inférieure ou supérieure. Utilisez la grille inférieure lorsque la hauteur des aliments est telle qu'ils toucheraient l'élément chauffant supérieur s'ils étaient placés sur la grille supérieure.



1. Appuyez sur le bouton **Brown (Brunissage)**.
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson.

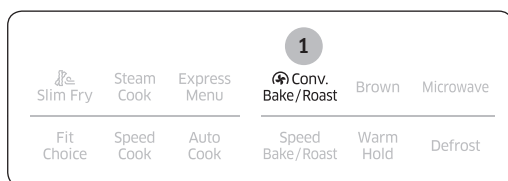
REMARQUE

Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes. Bien que vous ne puissiez pas saisir un temps de cuisson supérieur à 60 minutes, votre four tournera pendant 60 minutes.

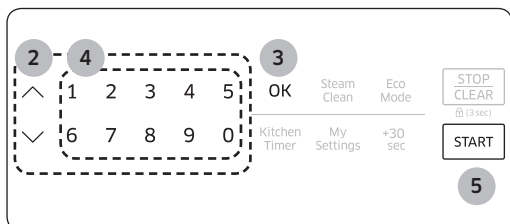
3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour commencer le brunissage.
 - Le ventilateur se met en marche à faible vitesse pendant que le four tourne en mode Brunissage.

Cuisson/rôtissage par convection

Le mode Cuisson/Rôtissage par convection utilise de la chaleur sèche pour faire cuire et gratiner des aliments. Un ventilateur à grande vitesse fait circuler l'air à l'intérieur du four pour faire cuire les aliments rapidement et de manière uniforme. Lors de la cuisson par convection, il faut utiliser en général la grille inférieure.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Conv.Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage par convection)** pour faire cuire. Appuyez deux fois sur le bouton **Conv.Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage par convection)** pour faire rôtir.



2. Pour régler la température, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. (Reportez-vous au tableau des températures ci-dessous.)

N° mode	Cuisson traditionnelle	Rôtissage
1	100 °F	-
2	200 °F	200 °F
3	250 °F	250 °F
4	275 °F	275 °F
5	300 °F	300 °F
6	325 °F	325 °F
7	350 °F	350 °F
8	375 °F	375 °F
9	400 °F	400 °F

3. Appuyez sur le bouton **OK**. Si vous souhaitez faire préchauffer le four, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**.
4. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson.

REMARQUE

Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes. Bien que vous ne puissiez pas saisir un temps de cuisson supérieur à 60 minutes, votre four tournera pendant 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)** pour commencer la cuisson par convection. Si vous souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, utilisez le bouton **Haut** et **Bas**. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson pendant que le micro-ondes est en marche.

REMARQUE

Pour conserver une température constante, maintenez la porte du four fermée pendant la cuisson des aliments. Ouvrez aussi rarement que possible.

REMARQUE

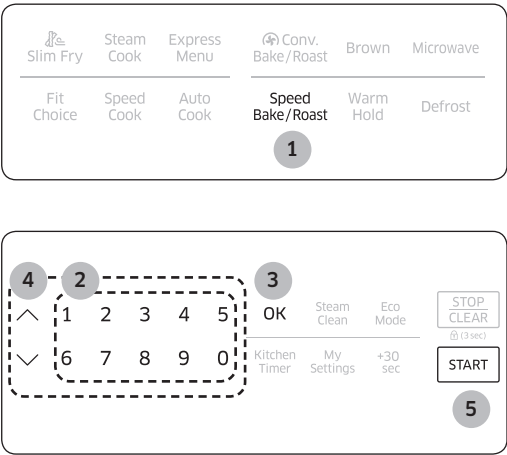
Lorsque le four est en marche, si vous souhaitez changer le réglage de la température, appuyez sur le bouton **Conv.Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage par convection)**, puis appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**.

Utilisation du four micro-ondes

Cuisson/rôtissage rapide

La fonction de cuisson combinée vous permet de basculer automatiquement entre la cuisson aux micro-ondes et la Cuisson/rôtisserie rapide pour des aliments aussi bien humides que craquants et dorés. Ce type de cuisson est idéal pour les aliments de grande dimension nécessitant une cuisson longue lorsqu'ils sont préparés dans un four traditionnel (comme les gros rôtis, les poulets entiers, etc.). Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, utilisez la grille inférieure pour permettre à l'air de circuler tout autour du plat.

Pour utiliser la cuisson combinée :



1. Appuyez une fois sur le bouton **Speed Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage rapide)** pour une cuisson rapide. Appuyez deux fois sur le bouton **Speed Bake/Roast (Cuisson/Rôtissage rapide)** pour un rôtissage rapide.
2. Utilisez les touches du **pavé numérique** pour définir un temps de cuisson. Si vous n'avez pas besoin de régler la puissance, il vous suffit d'appuyer sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Le micro-ondes se met automatiquement en marche à la puissance pré-programmée. Si vous souhaitez ajuster la puissance, passez à l'étape 3.

REMARQUE

Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes. Bien que vous ne puissiez pas saisir un temps de cuisson supérieur à 60 minutes, votre four tournera pendant 60 minutes.

3. Appuyez sur le bouton **OK**.
4. Pour régler la puissance, appuyez sur le bouton **Haut** et **Bas** ou sur l'une des touches du **pavé numérique**. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le bouton approprié.

N° :	1	2	3	4
Niveau de puissance	10	30	50	70

5. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Si vous souhaitez augmenter ou réduire le temps de cuisson, utilisez le bouton **Haut** et **Bas**. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson pendant que le micro-ondes est en marche.

REMARQUE

Ce mode permet de combiner l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud. Cette combinaison permet de réduire le temps de cuisson tout en donnant aux aliments une surface gratinée et croustillante.

Ustensiles pour la cuisson par cuisson/rôtissage rapide

Utilisez uniquement les ustensiles adaptés spécifiquement aux fours à micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés à cuisson/rôtissage rapide

Les autres aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments précuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Les autres aliments adaptés à ce mode de cuisson comprennent une variété de viande et de volaille ainsi que les snacks surgelés et les pizzas.

Guide de cuisson/rôtissage rapide

Reportez-vous au mode de cuisson, aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson rapide.

REMARQUE

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four à micro-ondes.

Type	Aliment	Quantité	Mode	Durée (min)	Consignes
Pizza	Pizza surgelée, individuelle	6 pouces	Cuisson rapide 30 %	12-16	Placez la pizza sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.
	Pizza surgelée, standard	12 pouces	Cuisson rapide 30 %	15-21	Placez la pizza sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.
Viande	Rôti de bœuf (à point)	2 à 3 lbs	1 ^{er} côté Rôtisserie rapide 30 %	1 ^{er} côté 25-40	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez le rôti sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
			2 ^{ème} côté Rôtissage : 325 °F	2 ^{ème} côté 25-40	

Utilisation du four micro-ondes

Type	Aliment	Quantité	Mode	Durée (min)	Consignes
Viande	Steaks	0,5 à 1,0 lb	1 ^{er} côté Rôtisserie rapide 30 % 2 ^{ème} côté Rôtisserie rapide 10 %	1 ^{er} côté 7-13 2 ^{ème} côté 10-15	Placez le bifteck sur la grille supérieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Après la cuisson, laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
	Filet de porc	0,5 à 1,0 lb	1 ^{er} côté Rôtisserie rapide 30 % 2 ^{ème} côté Rôtisserie rapide 10 %	1 ^{er} côté 12-18 2 ^{ème} côté 10-16	Placez le porc sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Après la cuisson, laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
	Poulet rôti	3 à 4 lbs	1 ^{er} côté Rôtisserie rapide 50 % 2 ^{ème} côté Rôtisserie rapide 30 %	1 ^{er} côté 25-40 2 ^{ème} côté 15-30	Repliez les ailes sous le poulet. Placez le poulet sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Badigeonnez le poulet de beurre fondu ou d'huile, puis assaisonnez. Mettez le côté blanc de poulet vers le bas pour le premier côté, puis le côté blanc de poulet vers le haut pour le deuxième.
	Poulet (avec os)	2 à 4 unités	1 ^{er} côté Rôtisserie rapide 50 % 2 ^{ème} côté Brunissage	1 ^{er} côté 12-18 2 ^{ème} côté 10-20	Placez le poulet sur la grille supérieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Mettez le côté peau vers le bas pour le premier côté, puis le côté peau vers le haut pour le deuxième.
Snacks, surgelés	Beignets de poulet	5 à 10 beignets	Rôtisserie rapide 30 %	5-10	Placez les beignets de poulet sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille supérieure.
	Ailes de poulet	10 à 20 ailes	Rôtisserie rapide 50 %	12-17	Placez les ailes de poulet sur la grille inférieure, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.
	Frites	6 à 12 oz	Cuisson rapide 10 %	10-15	Placez les frites sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille supérieure.

Guide des récipients

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

Veillez à utiliser un récipient adapté ; il doit présenter une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes.

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

Ustensiles de cuisine recommandés

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** – Utilisez-les pour le chauffage ou la cuisson.
- **Film plastique adapté aux micro-ondes** – Utilisez-le pour couvrir les aliments. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** – Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures.
- **Serviettes en papier et serviettes de table** – Utilisez-les pour faire chauffer et couvrir les aliments pendant une courte durée. absorber l'excédent de liquide et éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton** – Utilisez-les pour réchauffer pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** – N'utilisez que ceux étiquetés « Adapté aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Éléments à utilisation limitée

- **Papier aluminium** – Utilisez de minces bandelettes de papier pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** – N'utilisez que ceux portant la mention « Adapté aux micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** – N'utilisez que ceux étiquetés « Adapté aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** – Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

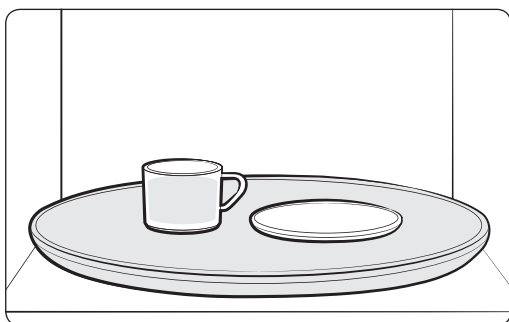
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** – Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sacs en papier** – Ils risquent de prendre feu, hormis les sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation aux micro-ondes.
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** – Elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients pour aliments en plastique** – Les emballages de type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.

Guide des récipients

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :



1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.
2. Réglez le micro-ondes sur 1 minute à l'aide des touches du **pavé numérique**, puis appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Cette opération permet de chauffer le verre et le plat pendant une minute à puissance Élevée.

Lorsque le micro-ondes s'arrête, l'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid.

Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et les molécules de sucre contenues dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Techniques de cuisson

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. De grandes quantités risquent d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Aération

Lorsque vous recouvrez les plats d'un film plastique, relevez un coin du film afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Guide de cuisson

Ustensiles de cuisine recommandés

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influencer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille. Ils risquent d'exploser.

- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulee. Ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes à chair dense tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajoutez environ $\frac{1}{4}$ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Garder votre four micro-ondes propre permet d'améliorer ses performances, d'éviter les réparations inutiles et de prolonger sa durée de vie.

Nettoyage de la partie extérieure

Il est préférable de nettoyer immédiatement les traces de projections à l'extérieur du four. Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.

⚠ ATTENTION

Évitez de mouiller les orifices de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques tels que l'ammoniac ou l'alcool, qui risqueraient d'altérer l'apparence de votre micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez le four micro-ondes avant de procéder au nettoyage.

Nettoyage du dessous de votre four micro-ondes

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière accumulées sur le dessous de votre micro-ondes à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de produit de nettoyage.

Nettoyage du tableau de commande

Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez soigneusement. N'utilisez pas de décapants, de savon et d'eau en grandes quantités, de produits abrasifs ou d'objets pointus sur le tableau car il est fragile.

Nettoyage de la porte et des joints

Veillez toujours à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule ne s'accumule et ne nuise à l'étanchéité de la porte. Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.

📖 REMARQUE

Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.

Nettoyage de la partie intérieure

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four micro-ondes a refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter toute blessure.

⚠ ATTENTION

Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Reportez-vous à la section Nettoyage vapeur en page 22.

Nettoyage du plateau tournant et de l'anneau de guidage

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

Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Rangement et entretien du four micro-ondes

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.

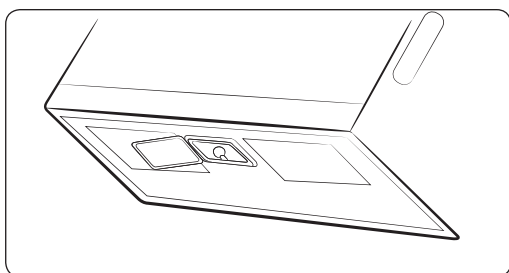
N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé, particulièrement si la porte ou ses joints sont endommagés ou si la porte ne se ferme pas correctement. Il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.

Ne retirez pas le four de son habillage.

Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse

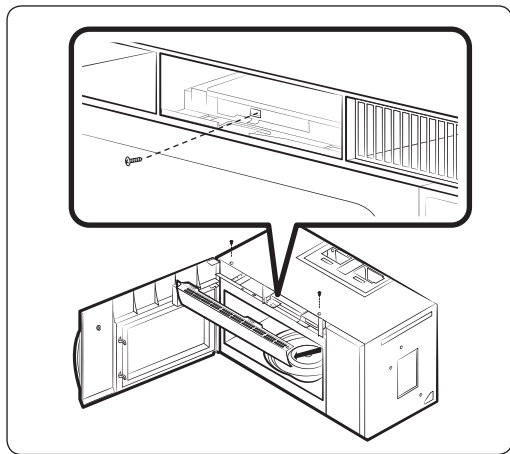
Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.



1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez la vis du cache de l'ampoule et abaissez la protection.
3. Installez une ampoule halogène de 20 W.
4. Remontez la protection de l'ampoule et réinsérez les vis de fixation.
5. Branchez le four ou ouvrez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur. Réglez l'heure à nouveau.

Remplacement de l'ampoule du four

Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule du four, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.



1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de montage de la protection du ventilateur (2 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Retirez le filtre à charbon actif s'il y en a un.
6. Retirez la vis du cache de la lampe.
7. Retirez l'ampoule en la tirant doucement vers l'extérieur.
8. Installez une ampoule halogène de 20 W.
9. Remontez le support de l'ampoule.
10. Remplacez la grille du ventilateur et réinsérez les 2 vis.
11. Branchez le four ou ouvrez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur. Réglez l'heure à nouveau.

Nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Nettoyage du filtre à graisses

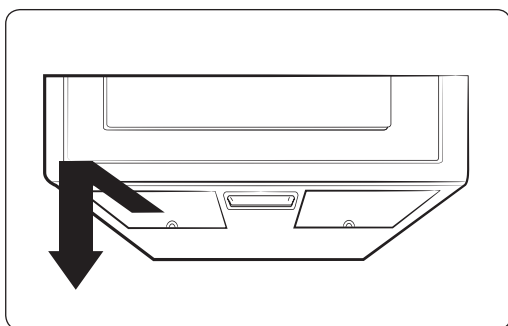
Votre four micro-ondes est équipé de deux filtres à graisses métalliques réutilisables. Ces filtres à graisses doivent être retirés et nettoyés au moins une fois tous les quatre mois ou lorsque nécessaire.

REMARQUE

Votre four micro-ondes possède la fonction de rappel concernant le filtre. Voir page 19 pour plus d'informations.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

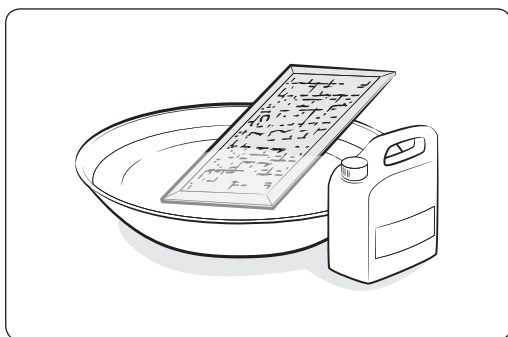


1. Pour retirer le filtre, ouvrez-le du côté gauche (ou droit) en vous aidant de la languette.
2. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le faire sécher. Brossez doucement le filtre pour retirer les saletés incrustées.

AVERTISSEMENT

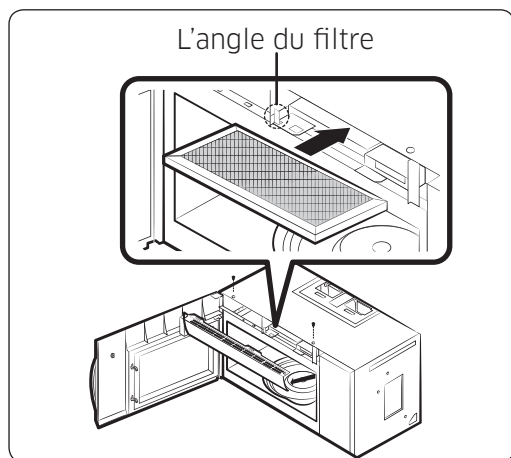
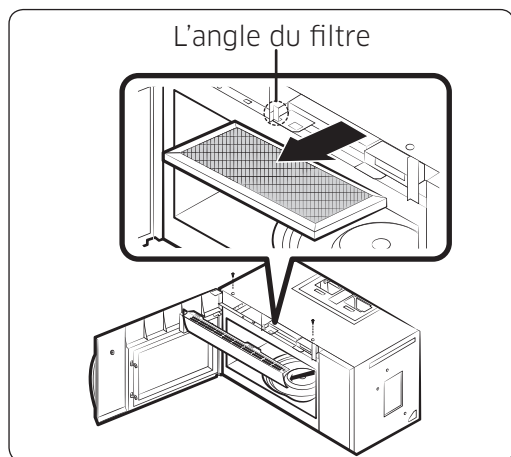
N'utilisez pas d'ammoniac ni ne placez pas le filtre dans le four micro-ondes. L'aluminium noircirait.

3. Pour réinstaller le filtre, insérez-le dans l'encoche à gauche (ou à droite), puis poussez-le vers le haut et la droite (ou la gauche) pour le bloquer.



Remplacement du filtre à charbon

Si la ventilation fonctionne à l'intérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois ou plus si nécessaire. Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contactez le Service des pièces détachées au 1-800-627-4368 ou le revendeur Samsung le plus proche de chez vous. Vous pouvez également commander en ligne sur www.samsungparts.com



1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de montage de la grille du ventilateur (2 vis au centre).
4. Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
5. Poussez le crochet et retirez le filtre usagé.
6. Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé selon l'angle indiqué sur la figure.
7. Remplacez la grille du ventilateur et les 2 vis, puis fermez la porte. Branchez le four ou ouvrez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur. Réglez l'heure à nouveau.

Dépannage

Points de contrôle

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

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.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER) pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La 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 meubles 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.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Confirmez que le micro-ondes est branché. Vérifiez vos fusibles ou disjoncteurs.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments contenus dans un récipient fermé hermétiquement ou en utilisant un récipient muni d'un couvercle hermétique peut provoquer des bruits de crépitement.	Ne faites pas cuire d'aliments contenus dans des récipients fermés hermétiquement ou avec des couvercles hermétiques. La dilatation de la vapeur produite par les aliments en cours de cuisson peut provoquer l'éclatement des récipients ou l'éjection des couvercles.
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 meubles 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 si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un ustensile inapproprié est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un ustensile inapproprié est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à chauffer ou si un ustensile inapproprié 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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à décongeler ou si un ustensile inapproprié est utilisé.	Pour tester le four, placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. Mettez le récipient dans le four et mettez-le en marche durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Si l'eau est chaude, réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte, ou appuyez sur le bouton STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments.	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.	Les récipients métalliques sont utilisés pendant une cuisson ou une 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.	La source d'alimentation ou la prise électrique n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que la source d'alimentation et la prise électrique sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	En fonction des aliments concernés, de l'eau ou de la vapeur peut être générée lors du processus de cuisson ou de décongélation. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton START (DÉMARRER) permet de mettre le four en marche.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour commencer à fonctionner en appuyant sur le bouton START (DÉMARRER) lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments. 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.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique brûlé lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhérent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez l'intérieur du micro-ondes à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez mettre un verre mesureur contenant l'équivalent d'une tasse d'eau ainsi qu'une tranche de citron mise à l'intérieur, puis mettre en marche le four pour éliminer rapidement les mauvaises odeurs.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez les accessoires correctement.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Cherchez ce code dans le tableau ci-dessous, puis suivez les instructions.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température ne lit pas correctement la température.	Appuyez sur le bouton STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION) et relancez. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes et laissez-le inactif pendant plus de 30 secondes, puis réessayez le réglage. Si ce message apparaît encore, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-21	Le capteur de température détecte une température plus élevée que la température de réglage.	Éteignez le four à micro-ondes et laissez-le refroidir, puis réessayez le réglage. Si ce message apparaît encore, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-F0	Le micro-ondes a détecté une défaillance de communication interne.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-A1	Le four n'est pas parvenu à détecter l'ouverture ou la fermeture du registre pendant 1 minute.	
C-D0	Les boutons de commande sont actionnés au-delà de 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes et laissez-le inactif pendant plus de 30 secondes, puis réessayez le réglage. Si ce message apparaît encore, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Annexe

Caractéristiques techniques

Modèle	MC17J8100CS
Dimensions intérieures du four	1,7 pied cube
Commandes	10 niveaux de puissance, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Consommation électrique	Micro-ondes 1500 W / Résistance 1500 W
Puissance du micro-ondes	900 W
Éclairage de la table de cuisson	Ampoule halogène de 20 W (2 ampoules)
Ampoule du four	Ampoule halogène de 20 W
Dimensions intérieures (pouces)	20 ⁹ / ₆₄ "(L) x 10 ⁹ / ₃₂ "(H) x 14"(P)
Dimensions extérieures (pouces)	29 ⁷ / ₈ " (L) x 16 ¹⁵ / ₁₆ " (H) x 18 ⁹ / ₁₆ "(P)
Dimensions dans l'emballage (pouces)	33 ¹¹ / ₃₂ "(L) x 20 ²⁵ / ₃₂ " (H) x 19 ³ / ₈ "(P)
Poids net/avec emballage	74,4 lbs / 89,7 lbs (33,75 kg / 40,7 kg)

Garantie

Four micro-ondes à hotte intégrée de Samsung

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

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

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

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

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

Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation.

Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés 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.

Garantie

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

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

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

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

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

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

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