

ME21H706MQ*
ME21K6000AS

Microwave Oven

user manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

safety information

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 closes properly and that:
 - 1. The door is not bent or damaged
 - 2. The hinges and latches are not broken or loosened
 - 3. The door seals and sealing surface are clean and operative.
- D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.
 CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

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

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



STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)

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

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 this page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 4 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, sealed 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.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged power 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 power cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the microwave 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 it is 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.



CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



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

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

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

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

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

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



This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is 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 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.



WARNING

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

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

Use of Extension Cords

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

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



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.

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 Section.

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

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

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

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

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

- Failing to do so may result in burns.

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

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

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

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



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

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



- If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



- Do not touch the power plug with wet hands.
- This may result in electric shock.

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

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

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

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

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or, mental capabilities use this appliance unsupervised.

Make sure that the appliance is out of the reach of children.

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

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 try to preheat the oven or operate it while empty.

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



Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

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 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

contents

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

- 8 8 Checking the parts
- 8 8 Warranty and service information
- 8 8 Setting up your microwave oven
- 9 9 Features
- 9 9 The control panel
- 10 10 Setting the time
- 10 10 Child lock
- 10 10 Options

USING YOUR MICROWAVE OVEN

- 10 10 Kitchen timer button
- 10 10 Add 30 sec button
- 10 10 Vent buttons (4 speed & on/off)
- 10 10 Vent delay off button
- 10 10 Light hi/lo/off button
- 11 11 Set timer button
- 11 11 Turntable on/off button
- 11 11 Metal shelf
- 11 11 Eco mode
- 12 12 Smart multi sensor cooking buttons
- 13 13 Smart defrost button
- 14 14 Fit choice button
- 15 15 1 Pound defrost button
- 15 15 Soften/melt button
- 15 15 Kids meals button
- 16 16 Snacks button
- 16 16 Microwave cooking times & Power levels
- 17 17 Keep warm
- 17 17 Favorite cook button

COOKWARE GUIDE

- 17 17 Microwave-safe utensils

COOKING GUIDE

- 18 18 General microwave tips
- 19 19 Cooking meat
- 19 19 Cooking poultry
- 20 20 Cooking seafood
- 20 20 Cooking eggs
- 20 20 Cooking vegetables
- 20 20 Recipes

CLEANING AND MAINTAINING YOUR MICROWAVE OVEN

- 21 21 Cleaning the exterior
- 21 21 Cleaning the interior
- 22 22 Cleaning the turntable and roller rings
- 22 22 Storing and repairing your microwave oven
- 22 22 Replacing the cooktop/night light
- 22 22 Replacing the oven light
- 22 22 Cleaning the grease filter
- 23 23 Replacing the charcoal filter

TROUBLESHOOTING

24

APPENDIX

24

WARRANTY (USA)

25

WARRANTY (CANADA)

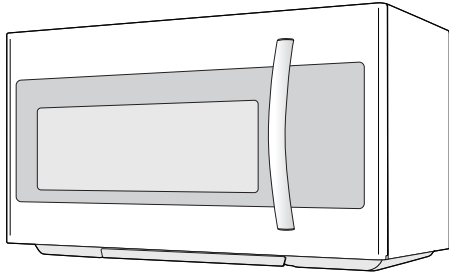
26

setting up your microwave oven

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

CHECKING THE PARTS

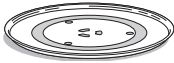
Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Samsung Customer Service. (Refer to the "Warranty and service information" on page 8.)



Microwave oven (ME21H706MQ*, ME21K6000AS)



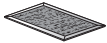
* Shelf



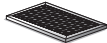
* Glass Tray



* Roller Guide Ring



* Grease filter (Installed)



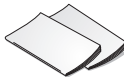
* Charcoal filter



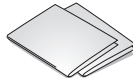
* Exhaust adaptor



* Hardware kit (Screws & Brackets)



Manuals (User & Installation)



Templates (Top & Wall)



Manual Guide (For IR Sensor)

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.

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at **1-800-SAMSUNG (726-7864)** or register online at **www.samsung.com/register**.

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

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

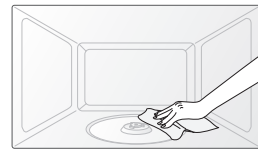
DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

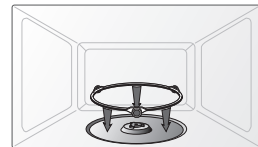
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center. For service assistance and the location of the nearest service center, please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

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

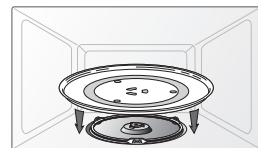
1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.



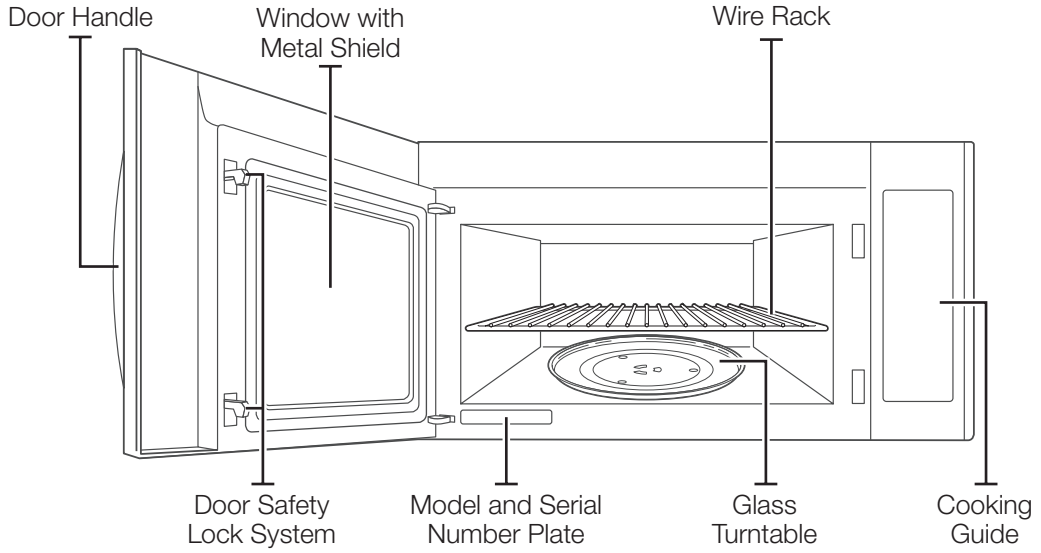
3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.



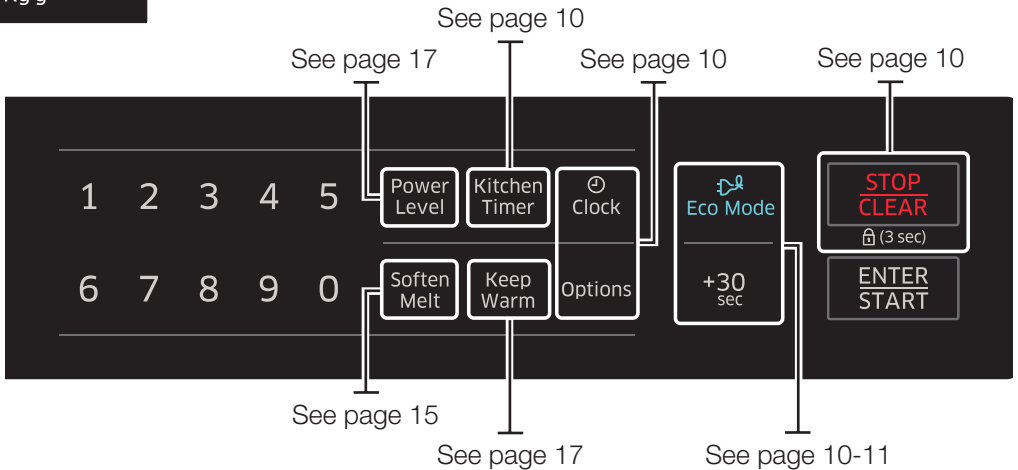
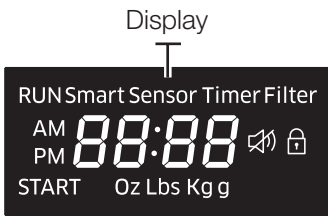
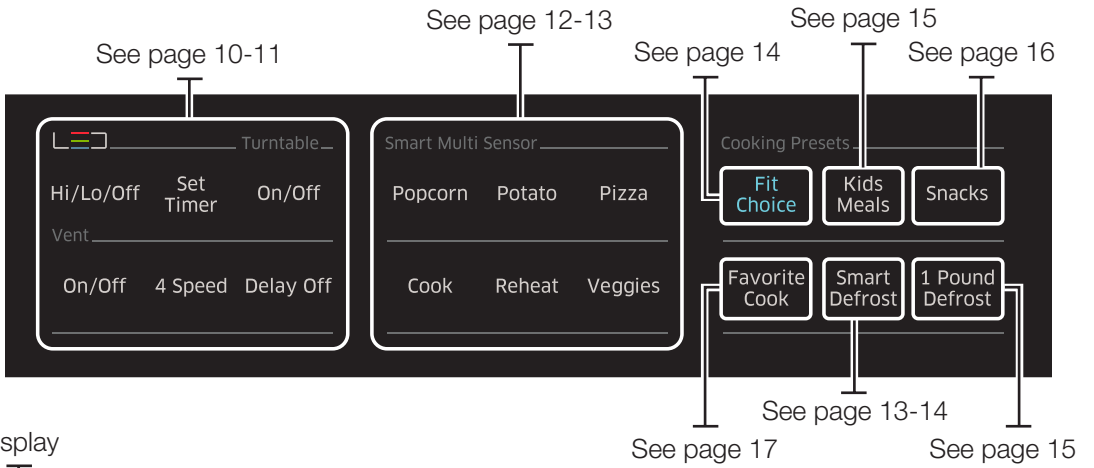
4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.



FEATURES




THE CONTROL PANEL



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 **Clock** button.
2. Use the number 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: 500.
3. Press the **Clock** button.
4. Use the **Clock** button to select AM / PM.
5. Press the **ENTER/START** button.
6. A colon appears indicating that the time is set.

 To check the time while cooking, press the **Clock** button.

CHILD LOCK

The Child Lock function allows you to lock the buttons so that the microwave oven cannot be operated 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 *ON* or *OFF* when the oven is locked or unlocked, and then re-displays the time.

OPTIONS

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

1. Press the **Options** button.
 2. Press the number button that corresponds to the function you want to customize.
 3. Press the number that corresponds to the option you want to set.
 4. Press the **ENTER/START** button to set the option.
- The functions, options, and corresponding number buttons are listed in the table below.

No.	Function	Options
OP-1	Weight mode selected	1 Lbs. 2 Kg. (Gram)
OP-2	Clock display control	1 12HR 2 24HR
OP-3	Sound on/off control	1 Sound ON 2 Sound OFF
OP-4	Remind end signal	1 ON 2 OFF
OP-5	Daylight Saving time	1 ON 2 OFF
OP-6	Demo mode	1 ON 2 OFF
OP-7	Filter Reminder	1 ON 2 OFF

Filter Reminder

The filter should be cleaned or replaced once every four months. When it is time to clean or replace the filter, the microwave displays the "Filter" message to remind you to clean or replace the filter. To remove the message, touch the number 0 when the microwave is in standby mode, or access **Options**.

using your microwave oven

Cooking has never been easier than with your new Samsung microwave oven.

The following section describes everything you need to know about using your microwave oven.

KITCHEN TIMER BUTTON

Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the number buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press the **ENTER/START** 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.

ADD 30 SEC BUTTON

This simplified control saves you time, letting you quickly start cooking at 100 % power.

1. Press the **Add 30 sec** button for each 30 seconds you want food to cook. For example, press it twice to cook for one minute, and then press the **ENTER/START** button to start cooking.
2. Add 30 sec to a cooking program already in progress by pressing the **Add 30 sec** button for every additional 30 seconds you want to add.

VENT BUTTONS (4 SPEED & ON/OFF)

The vent removes steam and other vapors from the cooking surface. You can manually select the vent setting.

1. Press the **Vent 4 Speed** button to set the speed level.
2. Press the **Vent On/Off** button to turn the vent on.
3. Press the **Vent On/Off** button again to turn the vent off.

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

VENT DELAY OFF BUTTON

Press the **Delay Off** button once to turn the fan off after a certain number of minutes. The number of minutes depends on how many times you press the button.

Press (times)	1	2	3	4	5
Delay off (min)	1	3	5	10	30

LIGHT HI/LO/OFF BUTTON

The **Light** button allows you to select a light setting for your microwave.

Press (times)	1	2	3
Light	High	Low	Off

SET TIMER BUTTON

You can set the microwave so the light turns on and off automatically at a preset time. The light comes on at the same time every day until reset.

1. Press the **Set Timer** button.
2. Use the number buttons to set the light on time.
3. Press the **Clock** button to select AM or PM.
4. Press the **ENTER/START** button.
5. Use the number buttons to set the light off time.
6. Press the **Clock** button to select AM or PM.
7. Press the **ENTER/START** button.

TURNTABLE ON/OFF BUTTON

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.



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

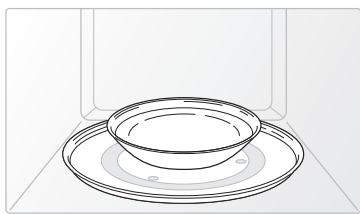
METAL SHELF

Use the metal shelf to cook more than one item at the same time.

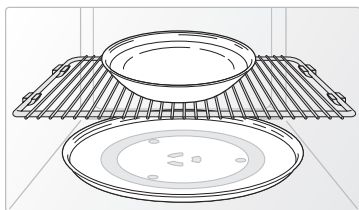


- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf as it may be hot.
- Do not use the metal shelf when cooking popcorn.

Food cooks best on the turntable.

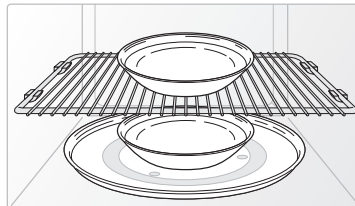
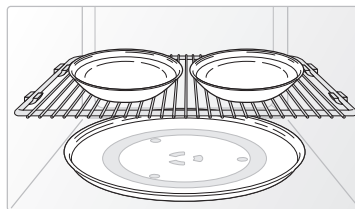


For best results



Uneven results

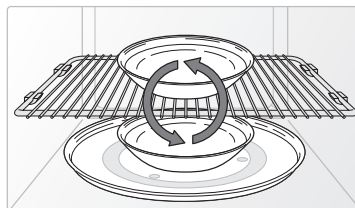
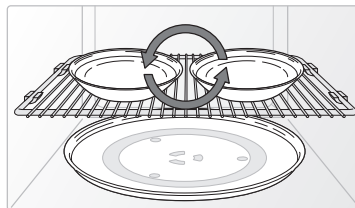
The shelf gives you the option to reheat more than one dish at the same time.



Reheating food

To reheat food on 2 levels or to reheat food on the lower level:

- Multiply the reheating time by 1½.
- Switch places halfway through the reheating process.



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 the mode which minimizes power usage.

To cancel the **Eco Mode**, press the **Eco Mode** button once again, or press any other button.


SMART MULTI SENSOR COOKING BUTTONS

Smart Multi Sensor Cooking lets you cook your favorite foods automatically, with the press of a button. When you activate Smart Multi Sensor Cooking, the microwave's Smart Multi Sensor detects the temperature of the food while it cooks and automatically shuts the microwave off when it detects that the food has been cooked to the ideal temperature.


 Do not use the **Smart Multi Sensor Cooking** buttons continuously. The oven must cool for 5 minutes between uses or the food will overcook.

Smart Multi Sensor cooking utensils & covers


To obtain good cooking results using these functions, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the Cookware Guide section on page 17-18.

 Always use microwave-safe containers and abide by the cautions listed in the Safety Information section in this manual. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape or pierce the plastic in several places.

 Fill containers at least half full.

 Do not use the Smart Multi Sensor cooking feature continuously. Wait 5 minutes before selecting another sensor cooking operation.


 For the best cooking results, do not use the Smart Multi Sensor when the ambient room temperature is too high or too low.

 Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.

 Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

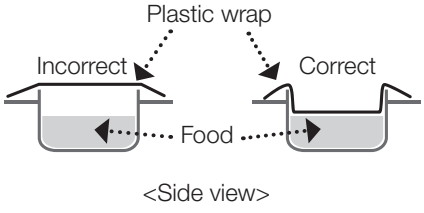

 For the best cooking results, food or cookware should be placed in the center of turntable.

 For the best cooking results, food should weigh more than 1/2 pounds.

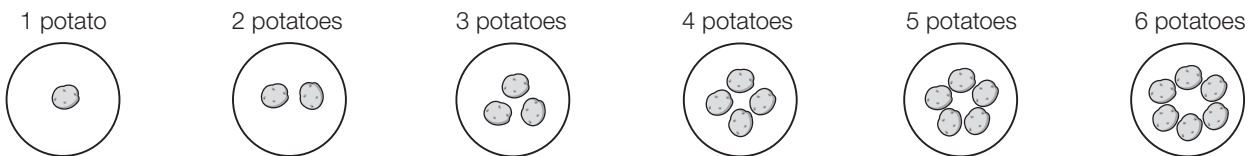
 For the best cooking results, avoid microwaving long, thin foods and microwaving food in straight-sided containers with narrow necks such as bottles and jars.

 For the best cooking results, do not cover food with lids not recommended in this manual.

 When you use Smart Multi Sensor Cooking, follow the wrapping guide below. Otherwise, the food may not cook properly.

Menu	Wrapping guide
Chicken breast Casserole Dinner Plate Pasta Fresh Vegetables Frozen Vegetables	Cover food tightly with plastic wrap, and then make venting holes in the plastic or leave a small portion uncovered.   Venting: Leave a small portion uncovered. Piercing: Make a few holes.
Frozen breakfast Frozen dinner	Follow the guide on food packages.

• You can cook from 1 to 6 whole potatoes. When you cook potatoes, arrange the potatoes as shown in the figures below.



Smart Multi Sensor Cooking table

Food	Amount	Procedure
Popcorn	3.0 - 3.5 oz, 1 package	Heat only one microwave popcorn bag at a time. Unfold the popcorn package so that it lies flat and place it in the center of the turntable. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Food		Amount	Procedure
Cook	Beverage (Co-1)	8 oz. 1 cup	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the center of turntable. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Chicken breast (Co-2)	8 - 32 oz	Place the chicken breasts in a microwave-safe bowl or dish. Cover with plastic wrap and leave a small opening near the edge of the bowl or dish for ventilation or pierce the plastic in several places. Place the food in the center of the turntable. Cook to an internal temperature of 170 °F. Let stand for 5 minutes.
	Frozen breakfast (Co-3)	4 - 8 oz	Follow the package instructions for covering and letting stand. Place the food in the center of the turntable. Use this button for breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Frozen dinner (Co-4)	8 - 16 oz	Follow the instructions on the box for covering and letting stand. Place the food in the center of the turntable. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Veggies	Fresh vegetables (Fr-1)	1 - 4 cups	Place the fresh vegetables in a microwave-safe bowl (ceramic, glass, or plastic) and add 2-4 tbs. water. Cover with plastic wrap and leave a small opening near the edge of the bowl for ventilation or pierce the plastic in several places. Place the food in the center of the turntable. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Frozen vegetables (Fr-2)	1 - 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwave-safe bowl (ceramic, glass, or plastic) and add 2-4 tbs. water. Cover with plastic wrap and leave a small opening near the edge of the bowl for ventilation or pierce the plastic in several places. Place the food in the center of the turntable. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Potato		1 - 6 potatoes	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Pizza		1 - 4 slices	Place 1-4 pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Place the plate in the center of the turntable. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Smart Multi Sensor Reheating table

Follow the instructions below when reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Dinner plate (rh-1)	1 serving (1 plate)	Use only precooked, refrigerated foods. Cover with plastic wrap and leave a small opening near the edge of the dish for ventilation or pierce the plastic in several places. Place the food in the center of the turntable. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. Contents: 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
Casserole (rh-2)	1 - 4 servings	Put the food in a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and leave a small opening near the edge of the bowl for ventilation or pierce the plastic in several places. Place the food in the center of the turntable. Stir the food once before serving. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Pasta (rh-3)		Contents: Casserole, refrigerated foods. Pasta: canned spaghetti, ravioli

SMART DEFROST BUTTON

To thaw frozen foods, enter the weight of the food, and the microwave automatically sets the defrosting time, power level, and standing time. Press **ENTER/START** button to start defrosting.

1. Press the **Smart Defrost** button.
2. Press the **Smart Defrost** button repeatedly or the number buttons (1-7) to select the menu that corresponds to the food you are defrosting and the weight of the food. For example, select dF-1 to defrost .5 to .9 lbs of ground meat.
3. Press the **ENTER/START** button.
4. Whenever the microwave beeps during the defrosting process, open the microwave's door, turn the food over, and then press the **ENTER/START** button to continue defrosting.

Smart Defrost table

For the best results, do not cover with plastic wrap or a plastic bag.

Menu / item		Amount	Remarks
dF-1	Ground meat	0.5 - 0.9 lbs.	Place the ground meat in the middle of a flat microwave-safe plate and position the plate in the center of the turntable. Turn the meat over when the oven beeps. After the second beep, the oven will operate continuously. If you are defrosting more than 2 lbs. of ground meat, turn the meat over and remove defrosted parts from the meat at the first beep, then turn the meat over at the second beep for better result.
dF-2		1 - 3 lbs.	
dF-3	Piece of meat	0.5 - 0.9 lbs.	Shield the thinner edges of the meat with aluminum foil. Place the piece of meat in the middle of a flat microwave-safe plate and position the plate in the center of the turntable. Turn the meat over when the oven beeps.
dF-4		1 - 3 lbs.	
dF-5	Whole poultry	1.5 - 4.4 lbs.	This program is suitable for whole poultry as well as for poultry pieces. Before defrosting, if there are a lot of ice crystals on the poultry's surface, rinse the poultry under cold water until all the ice crystals are removed. Then, let the poultry stand for 5 to 10 minutes at room temperature. Shield the legs and wing tips with aluminum foil. Place poultry pieces skin-side down, or whole poultry breast-side down, in the middle of a flat microwave-safe plate. Position the plate in the center of the turntable. Turn the poultry over when the oven beeps.
dF-6	Piece of poultry	1 - 4.4 lbs.	
dF-7	Fish fillet	0.5 - 3 lbs.	This program is suitable for fish fillets. Shield the thinner edge of the fillet with aluminum foil. Place the fillet in the middle of a flat microwave-safe plate and position the plate in the center of the turntable. Turn the fillet over when the oven beeps.



Check the food when you hear the oven signal. After the final stage, small sections may still be icy. Let the food stand to continue the thawing process. The food is not defrosted until all ice crystals have melted. Shielding the edges of roasts and pieces of steak using small pieces of foil prevents the edges from being cooked before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

FIT CHOICE BUTTON

1. Press the **Fit Choice** button. Press the button repeatedly to cycle through the available items. (Refer to the Fit Choice table below for a list of the items.)
2. Press the **1, 2, 3,** or **4** button to select the amount.
3. Press the **ENTER/START** button to begin cooking.

Fit Choice table

Menu / item		No. / Amount	Remarks
FC-1	Spinach	1 1 serving	Wash and clean the spinach. Place the spinach in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
		2 2 servings	
		3 3 servings	
		4 4 servings	
FC-2	Squash	1 1 - 2 lbs.	Slice the squash in half and remove the seeds. Place the squash cut side down in a microwave safe dish and cover with the plastic wrap. If needed, add a ¼ cup of water.
		2 2 - 3 lbs.	
FC-3	Brown rice	1 1 serving	Place 0.5 cup brown rice + 1 cup water for 2 servings or 1 cup brown rice + 2 cups water for 4 servings in a microwave safe bowl. Stir well before and fluff with a fork afterwards. Let stand 5 minutes before serving.
		2 2 servings	
FC-4	Oatmeal	1 1 package	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
		2 2 packages	
FC-5	Quinoa	1 1 serving	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. When the microwave beeps, stir well, and then restart the microwave.
		2 2 servings	
FC-6	Bone in chicken pieces	1 2 servings	Brush the chicken pieces with oil and seasonings. Arrange chicken pieces in dish with meatiest portions toward the outside edge of dish, and then cover with wax paper. Place the dish on the center of the turntable.
		2 4 servings	
FC-7	Fresh fish fillet	1 1 serving	Put the fillets (cod, pollack, etc.) in a dish, and then cover with plastic wrap. Place the dish on the center of the turntable.
		2 2 servings	
FC-8	Fresh salmon fillet	1 1 serving	Put the salmon fillets in a dish, and then cover with plastic wrap. Place the dish on the center of the turntable.
		2 2 servings	
FC-9	Fresh prawns	1 2 servings	Put the prawns in a dish, and then cover with plastic wrap. Place the dish on the center of the turntable.
		2 4 servings	

1 POUND DEFROST BUTTON

To thaw 1 lb. of frozen food, press this button, and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **1 Pound Defrost** button. The display shows: *1.0 Lbs*
2. Press the **ENTER/START** button to start defrosting.
3. The oven will beep during the defrosting process. Open the oven door, turn the food over, and then press the **ENTER/START** button.
4. If you do not turn the food over, the oven will pause until you press the **ENTER/START** button.

SOFTEN/MELT BUTTON

1. Press the **Soften/Melt** button. Press the button repeatedly to cycle through the available items. (Refer to the Soften/Melt table below for a list of the items.)
2. Press the number **1** or **2** button to select the amount. You can cook only 1 serving using the Melt Chocolate, Soften Butter, and Soften Cream Cheese options. (Refer to the Soften/Melt table for the serving size.)
3. Press the **ENTER/START** button to begin cooking.

Soften / Melt table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
St-1	Melt butter	1	1 stick (serving)	Remove the wrapping and cut the butter in half vertically. Place the butter in a dish and cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand for 1-2 minutes.
		2	2 sticks (serving)	
St-2	Melt chocolate	1	1 cup chips or 1 square	Place the chocolate chips or squares in a microwave-safe container. When the oven beeps, stir the chocolate and restart the oven. Stir and let stand for 1 minute.
St-3	Soften butter	1	1 stick (1/4 lbs.)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper.
St-4	Soften cream cheese	1	1 package (8-oz)	Unwrap the cream cheese and place on a microwave-safe container. Cut in half vertically. Let stand for 2 minutes.

KIDS MEALS BUTTON

1. Press the **Kids Meals** button. Press the button repeatedly to cycle through the available items. (Refer to the Kids meals table below for a list of the items.)
2. Press the number **1** or **2** button to select the amount. (Refer to the Kids meals table for the serving size.)
3. Press the **ENTER/START** button to begin cooking.

Kids meals table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
CH-1	Chicken nuggets (frozen)	1	1 serving	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating.
		2	2 servings	
CH-2	French fries (frozen)	1	1 serving	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Let stand for 1 minute.
		2	2 servings	
CH-3	Frozen sandwiches (in crisping sleeve) 9-oz package size	1	1 sandwich (1 ea)	Place the frozen sandwich in a susceptor "crisping sleeve" (which is in the package) and place on a microwave-safe plate. Remove from the "crisping sleeve". Let stand for 2 minutes after heating.
		2	2 sandwiches (2 ea)	
CH-4	Hot dogs	1	2 hot dogs (2 ea)	Pierce the hot dogs and place them on a plate. When the oven beeps, add the buns and restart the oven. Let stand for 1 minute after heating.
		2	4 hot dogs (4 ea)	

SNACKS BUTTON

1. Press the **Snacks** button. Press the button repeatedly to cycle through the available items. (Refer to the Snacks table below for a list of the items.)
2. Press the number **1** or **2** button to select the serving size. You can cook only 1 serving for Nachos. (Refer to the Snacks table for the serving size.)
3. Press the **ENTER/START** button to begin cooking.

Snacks table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
Sn-1	Cheese sticks (frozen)	1	5 - 6 pcs (1 Sr)	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover.
		2	7 - 10 pcs (2 Sr)	Let stand for 1 to 2 minutes after heating.
Sn-2	Chicken wings	1	5 - 6 oz. (1 Sr)	Use precooked, refrigerated chicken wings. Place the chicken wings around the plate in a spoke-like fashion and cover with wax paper.
		2	7 - 8 oz. (2 Sr)	Let stand for 1 to 2 minutes.
Sn-3	Nachos	1	1 serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. Contents: 2 cups tortilla chips 1/3 cup grated cheese
Sn-4	Potato skins	1	1 cooked potato (1 ea)	Cut the cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out the potato flesh, leaving about a 1/4 in. of skin.
		2	2 cooked potatoes (2 ea)	Place the skins in a spoke-like fashion around the plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover. Let stand 1 to 2 minutes.

MICROWAVE 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).

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, use the **Power Level** button.

1. Use the number 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**.)
2. If you want to set the power level to a level other than High, press the **Power Level** button, and then use the number buttons to enter the power level.
3. Press the **ENTER/START** button to begin cooking. If you want to change the power level, press the **STOP/CLEAR** button before you press the **ENTER/START** button, and then enter all the instructions again.

 Some recipes require different cooking stages at different temperatures. Your microwave allows you to set multiple cooking stages.

Multi-stage cooking

1. Follow steps 1 and 2 from the "One-stage cooking" section.

 When selecting more than one cooking stage, you must press the **Power Level** button before you can enter the second cooking stage.

 Press the **Power Level** button twice to set the power level to High for a cooking stage.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, and then use the number buttons to set the power level for the second cooking stage.
4. Press the **ENTER/START** button to begin cooking.

Power Levels


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

1	Warm	6	Simmer
2	Low	7	Medium high
3	Defrost	8	Reheat
4	Medium low	9	Sauté
5	Medium	10	High

KEEP WARM

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

1. Press the **Keep Warm** button.
2. Enter the warming time.
3. Press the **ENTER/START** button.

 **Keep Warm** operates for up to 99 minutes 99 seconds.

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

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

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

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


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

FAVORITE COOK BUTTON

The **Favorite Cook** button lets you store a customized set of cooking instructions, and recall this setting later from the microwave's memory to begin cooking quickly.

 Only one set of instructions can be stored at a time.

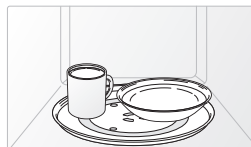
1. Press the **Favorite Cook** button.
2. Use the number buttons to enter the cooking time. The display will show the set time.
3. Press the **Power Level** button and use the number buttons to enter the power level. The display will show the selected power level. You can set the power level from 0 to 9. If you do not set the **Power Level**, the oven sets itself to the highest level automatically.
4. Press the **ENTER/START** button again.
5. To retrieve a Favorite Cook setting, press the **Favorite Cook** button, then press the **ENTER/START** button.
 - You can only recall one stored Custom Cook setting at a time.
6. If you want to set a new time and power level, repeat steps 1~5.

 You can check the power level anytime while cooking by pressing the **Power Level** button.

cookware guide

For food to cook in the microwave oven, the 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.



MICROWAVE-SAFE UTENSILS

If you are not sure whether an item is microwave-safe, you can perform the following simple test:

1. Place 1 cup of water (in a glass-measuring cup) inside your oven next to the item to be tested.
2. Press the **Add 30 sec** button twice to heat them both for one minute at high power.

After one minute, the water should be warm and the item you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not microwave-safe.

Cookware		Comments
Aluminum foil	⚠	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or you use too much foil.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
Ceramic, porcelain, and stoneware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard	✓	Some frozen foods are packaged in these materials.
Fast-food packaging		
Polystyrene cups/containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
Paper bags or newspaper	—	May catch fire.
Recycled paper or metal trims	—	May cause arcing.

cooking guide

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by the water, fat, and sugar 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.

GENERAL MICROWAVE TIPS

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to prevent them from becoming tough.

Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.

Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.

Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.


The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.

Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may 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 be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking techniques

 If the oven is set to cook for more than 20 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 20 minutes to avoid overcooking.

Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally 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 towards 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 can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

Shielding

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

Cookware		Comments
Glassware		
Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
Glass jars	✓	Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
Metal		
Dishes, Utensils	—	May cause arcing or fire.
Freezer bag twist ties	—	May cause arcing or fire.
Paper		
Plates, cups, napkins, and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
Recycled paper	✓	Do not use recycled paper towels, which may contain metal and may catch fire or cause arcing.
Plastic		
Containers	✓	Can be used if heat-resistant thermoplastic. Some plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Avoid wrapping the food too tightly. Take care when removing the film. Hot steam will escape.
Freezer bags	△	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Pierce with a fork if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.
Thermometer	✓	Use only those marked "Microwave-safe" and follow the directions. Check the temperature in several places. You can use conventional thermometers once the food has been removed from the oven.
Straw, wicker, and wood	△	Use only for short-term heating, as these materials are flammable.

✓ : Recommended to use

△ : Use with Caution

— : Unsafe to use / Do not use

Turning

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

Standing

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

Adding moisture

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

Venting

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

COOKING MEAT

Place the meat fat side down on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin pieces of meat. Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Roast beef (boneless) Up to 4 lbs.	Cooking Time: 3-9 min. / lb. for 145 °F - Rare 10-15 min. / lb. for 160 °F - Medium 12-17 min. / lb. for 170 °F - Well Done	Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.
	Power Level: High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	
Pork (boneless or bone-in) Up to 4 lbs.	Cooking Time: 13-17 min. / lb. at 170 °F Well Done	Place the pork fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.
	Power Level: High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	

The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time. Expect a 10 °F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 MIN.)
Beef	Rare	135 °F	145 °F
	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Pork	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Poultry	Dark meat	170 °F	180 °F
	Light meat	160 °F	170 °F

COOKING POULTRY

Place the poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish and cover with wax paper to prevent spattering. Use aluminum foil to shield the bone tips, thin pieces of meat, or areas that may start to overcook. Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Whole chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat	Place the chicken breast-side down on the roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.
	Power Level: Medium High (7).	
Chicken pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat	Place the chicken bone-side down on the dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.
	Power Level: Medium High (7).	

COOKING SEAFOOD

Place the fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use a tight cover to steam the fish. A lighter cover of wax paper or paper towel will decrease steaming. Cook the fish until it flakes easily with a fork. Do not over cook fish. Check it after the minimum cooking time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Tuna steaks and salmon steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High (7).	Arrange the steaks on a roasting rack with the meaty portions towards the outside of the rack. Cover with wax paper. Turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 3-5 minutes.
Filletts Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 4-8 min. / lb. Power Level: Medium-High (7).	Arrange the filletts in a baking dish, tucking any thin pieces under. Cover with wax paper. If the filletts are thicker than ½ in., turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 4-6 min. / lb. Power Level: Medium-High (7).	Arrange the shrimp in a baking dish without overlapping or layering them. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand for 5 minutes.

COOKING EGGS

You can use your microwave oven to cook eggs. Cook them until they are just set as they become tough if they are overcooked.



Never cook eggs in their shells and never warm up hard-boiled eggs in their shells. Eggs cooked or warmed up in their shells can explode. Always pierce whole eggs to keep them from bursting.

COOKING VEGETABLES

Vegetables should be washed prior to cooking. Usually, no extra water is needed. When cooking dense vegetables such as potatoes, carrots, and green beans, add about ¼ 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 halfway through the cooking process. Always place vegetables such as asparagus and broccoli with the stems 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 skins pierced in several spots before cooking to prevent them from bursting.

For a more even cooking result, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.

Generally, the denser the food, the longer the standing time. (The 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.

RECIPES

Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine the beef, onion, flour, and Worcestershire sauce and mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until the beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaves, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaves before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until the onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta. Mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
 4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
 ¼ cup chopped onion
 2 tsp. sugar
 1 tsp. salt
 1 tsp. flour
 ½ tsp. celery seed
 ⅛ tsp. pepper
 2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine the potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until the potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook the bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place the bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine the drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn a corner back to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
 1 clove garlic, minced
 2 cans (15 oz. each) black beans, drained
 1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
 1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
 1 can (7-8.5 oz.) corn
 1 can (4 oz.) chopped green chilies
 1-2 tsp. ground cumin

1. Place the onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, and mash the beans with a fork. Add remaining ingredients and mix well.
3. Cook uncovered at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.

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.



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.

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.

If a thin film of water accumulates on the inside or outside of the oven door, wipe it off with a soft cloth. A thin water film can accumulate when you operate the oven at high humidity and in no way indicates microwave leakage.

CLEANING THE INTERIOR



Ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it to avoid injury.



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.

Clean the interior surfaces (oven cavity) of your microwave oven periodically to remove any splashes or stains. To remove hardened food articles and remove smells, place 2 cups of water (add lemon juice for extra freshness) into a four-cup measuring glass. Run the microwave at High power for 5 minutes or until the water boils. Let water stand in the oven for one or two minutes.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

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

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

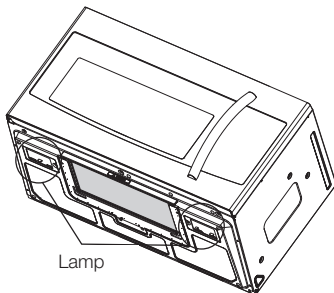


- Do not repair, replace, or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.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

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 lamp with a LED PBA.
4. Replace the light cover and mounting screw.
5. Turn the power back on at the main power supply.

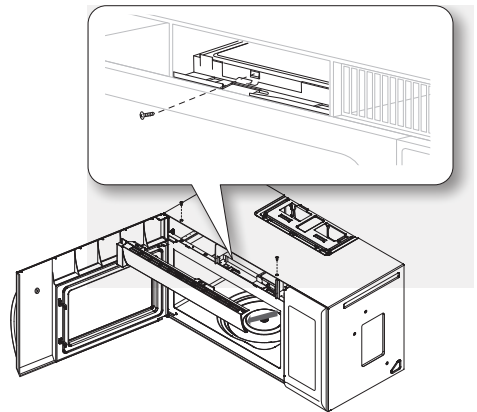


REPLACING THE OVEN LIGHT

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

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 lamp by pulling it out gently.
8. Replace the lamp with a 50 watt halogen lamp.
9. Replace the lamp 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 THE GREASE FILTER

Your microwave oven has reusable grease filter. The grease filters should be removed and cleaned at least once every four month, or as required.

To order a new grease filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at www.samsungparts.com

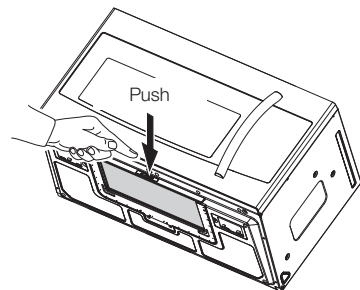


Your microwave oven has a filter reminder function. See page 10 for details.

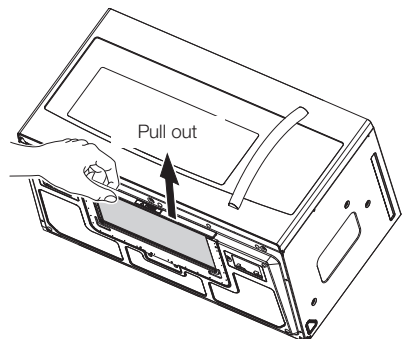


To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

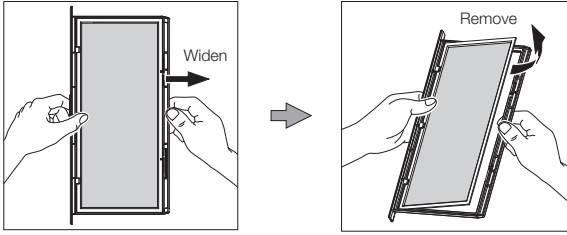
1. To remove the filter, push the front of the grease filter case.



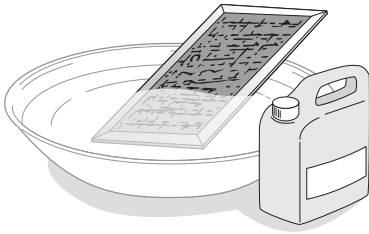
2. Pull the filter case out of the microwave oven.



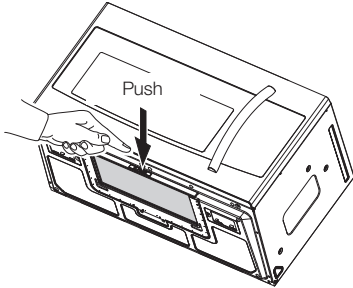
3. Remove the filter from the filter case by widening the case, as shown below. Then, soak the grease filter in hot water mixed with a mild detergent. Rinse well and shake to dry. If necessary, brush the filter lightly to remove embedded dirt. When the filter is dry, put it back in the filter case.



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



4. To re-install the filter, slide the filter case into the frame slot, and then push it inside.

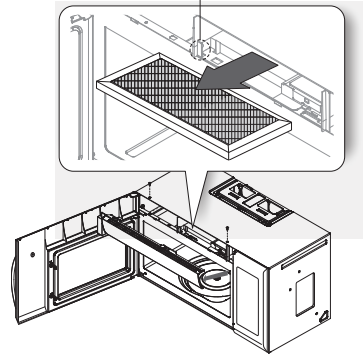


REPLACING THE CHARCOAL FILTER

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

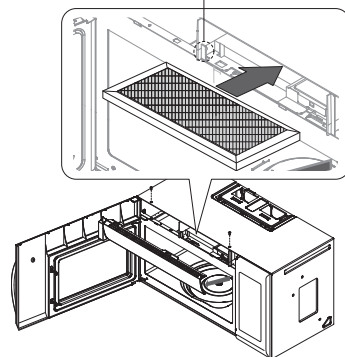
1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.

The filter angle



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. Turn the power back on and set the clock.

The filter angle



troubleshooting

Check these solutions if you have a problem with your microwave:

Problem	Solution
The display and/or the oven is not working.	Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet. If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on. Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses. Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet. Plug the oven into a different outlet.
The display is working, but the power won't come on.	Make sure the door is closed securely. Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal. Check if the door is damaged. Touch Cancel twice and enter all the cooking instructions again.
Is the power going off before the set time has elapsed?	If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88. If no power outage occurred, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the clock and any cooking instructions. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses.
Cooks food too slowly.	Make sure the oven has its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.
Has sparks or arcing.	Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.
The turntable makes noise or becomes stuck.	Clean the turntable, roller ring, and oven floor. Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.
Causes TV or radio interference.	This is similar to interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave (or appliance) away from appliances, such as your TV or radio.
Vent Motor suction force is too weak.	Set the vent mode to high. The Vent Fan will only operate in low speed mode while the microwave is working.
Operating noise is too loud.	The MWO makes noise during operation. This is normal. If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center (1-800-726-7864).

Problem	Solution
Cook top lamp is too dim.	Set the lamp brightness level to high.
Difficult to replace Charcoal Filter.	Please refer to the instructions for replacing the charcoal filter in the user's manual.
Turntable rotates improperly.	Make sure you have not put too much food on the turntable. If the food is too large or too heavy, the turntable may operate improperly.

appendix

Specifications

Model number	ME21H706MQ*/AA, ME21K6000AS/AA	
Oven Cavity : 2.1 cu ft	Timer : 99 minutes, 99 seconds	Controls : 10 power levels, including defrost
Power Source : 120 VAC, 60 Hz	Power Output : 1000 Watts	Power Consumption : 1700 Watts
Net/Shipping Weight	STS : 59.2 lbs / 65.9 lbs B / W : 58 lbs / 64.7 lbs	
Outside Dimensions	29 ⁷ / ₈ "(W) X 16 ¹⁵ / ₁₆ "(H) X 18 ⁵ / ₃₂ "(D)	
Oven Cavity Dimensions	22 ¹ / ₈ "(W) X 10 ¹³ / ₁₆ "(H) X 14 ²⁷ / ₃₂ "(D)	
Shipping Dimensions	33 ³ / ₈ "(W) X 20 ³ / ₄ "(H) X 19 ¹³ / ₃₂ "(D)	
Model number	ME21H706MQ*/AC, ME21K6000AS/AC	
Oven Cavity : 2.1 cu ft	Timer : 99 minutes, 99 seconds	Controls : 10 power levels, including defrost
Power Source : 120 VAC, 60 Hz	Power Output : 950 Watts	Power Consumption : 1500 Watts
Net/Shipping Weight	STS : 59.2 lbs / 65.9 lbs B / W : 58 lbs / 64.7 lbs	
Outside Dimensions	29 ⁷ / ₈ "(W) X 16 ¹⁵ / ₁₆ "(H) X 18 ⁵ / ₃₂ "(D)	
Oven Cavity Dimensions	22 ¹ / ₈ "(W) X 10 ¹³ / ₁₆ "(H) X 14 ²⁷ / ₃₂ "(D)	
Shipping Dimensions	33 ³ / ₈ "(W) X 20 ³ / ₄ "(H) X 19 ¹³ / ₃₂ "(D)	

warranty (USA)

SAMSUNG OVER-THE-RANGE (OTR) MICROWAVE OVEN

Limited warranty to original purchaser

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

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

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

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

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

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

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

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied

or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

warranty (Canada)

SAMSUNG OVER-THE-RANGE (OTR) MICROWAVE OVEN

Limited warranty to original purchaser

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

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

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

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

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

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

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

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied

or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

memo

memo



Scan this with your smartphone

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

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

ME21H706MQ*
ME21K6000AS

Horno de microondas

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD




Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.









PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.
- C. No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que:
 1. La puerta no esté doblada ni dañada
 2. Las bisagras y pestillos no estén rotos ni sueltos
 3. Los burlletes y las superficies de sellado de la puerta estén limpias y operativas.
- D. Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales leves o daños a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desensamblar.
	NO tocar.
	Siga las instrucciones fielmente.
	Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
	Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
	Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.



ADVERTENCIA SOBRE LA STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 (SOLO EE.UU.)

ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas en esta página.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte "Instrucciones importantes de conexión a tierra" en la página 4 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines descritos en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si está dañado o se ha caído.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchufe el horno de microondas antes de limpiarlo.

17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.
 - a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - c. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación desde el panel de fusibles o el disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
 - d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
18. Los líquidos tales como agua, leche, café o té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que se note que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
 - a. No sobrecaliente los líquidos.
 - b. Revuelva los líquidos antes y durante el calentamiento.
 - c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
 - d. Después de calentar, deje que el recipiente repose en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
 - e. Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
19. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas / horno tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
20. No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
21. No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
22. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
23. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

1. Solo el modelo para instalar sobre la estufa.
 - Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.
 - No se debe permitir la acumulación de grasa sobre la campana del filtro.
 - Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
 - Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
2. Solo el modelo con botón de apertura.
 - Precauciones para el correcto uso a fin de evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente jalar con la mano ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón de apertura ubicado en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.


- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.


ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

 La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Asegúrese de instalar su horno en un lugar con espacio suficiente.


 Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra adecuadamente. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente provistas coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.


Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

 Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las "Instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección. No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.

- Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones o problemas con el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20A. Si conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el disyuntor funcione.

 No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.

No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.


No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

- Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

 Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN



Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.



Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO



Si el horno de microondas se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección.

Si el microondas genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el ambiente de inmediato. No toque el microondas, ni el cable de alimentación, ni el enchufe.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni ninguna otra pieza entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.

Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie solo cuando sea necesario.

Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

- Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno. Contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.



No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.



Si alguna sustancia extraña, por ejemplo, agua, ingresa en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen el electrodoméstico sin supervisión.

Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.

- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.

- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN

PRECAUCIONES PARA EL USO



Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior de los alimentos, los cuales pueden estar tan calientes como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.



No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.

- Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
- Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.



No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quiteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

8	8	Control de las piezas
	8	Información sobre garantía y servicio técnico
	8	Instalación de su horno de microondas
	9	Características
	9	Panel de control
	10	Configuración de la hora
	10	Seguro para niños
	10	Opciones

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

10	10	Botón temporizador
	10	Botón agregar 30 seg.
	10	Botones de ventilación (4 velocidades y encender/apagar)
	10	Botón retardo de ventilación apagado
	10	Botón luz alta/baja/apagada
	11	Botón ajustar temporizador
	11	Botón activar/desactivar plato giratorio
	11	Estante metálico
	11	Modo Eco
	12	Botones de cocción con multisensor inteligente
	13	Botón descongelamiento inteligente
	14	Botón ajustar elección
	15	Botón descongelamiento 1 lb
	15	Botón derretir/ablandar
	15	Botón comidas para niños
	16	Botón botanas
	16	Tiempos de cocción y niveles de potencia del microondas
	17	Mantener caliente
	17	Botón cocción favorita

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

17	17	Recipientes y utensilios aptos para microondas
----	----	--

GUÍA DE COCCIÓN

18	18	Sugerencias generales para cocinar en microondas
	19	Cocinar carne
	19	Cocinar carne de ave
	20	Cocinar mariscos
	20	Cocinar huevos
	20	Cocinar verduras
	20	Recetas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS

21	21	Limpieza del exterior
	21	Limpieza del interior
	22	Limpieza del anillo y el plato giratorio.
	22	Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
	22	Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche
	22	Reemplazo de la luz del horno
	22	Limpieza del filtro de grasa
	23	Reemplazo del filtro de carbón

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

24

APÉNDICE

24

GARANTÍA (EE. UU.)

25

GARANTÍA (CANADÁ)

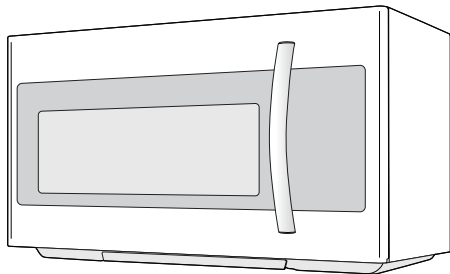
26

instalación de su horno de microondas

Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

CONTROL DE LAS PIEZAS

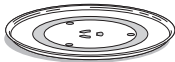
Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung. (Consulte la "Información sobre garantía y servicio técnico" en la página 8).



Horno de microondas (ME21H706MQ*, ME21K6000AS)



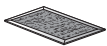
* Estante



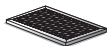
* Charola de vidrio



* Anillo guía giratorio



* Filtro de grasa (instalado)



* Filtro de carbón



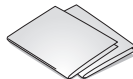
* Adaptador del extractor



* Equipo de herramientas (Tornillos y ménsulas)



Manuales (del Usuario y de Instalación)



Plantillas (Superior y de pared)



Manual de instrucciones (Para el sensor IR)

Si necesita alguno de los accesorios identificados con un * (asterisco), comuníquese con el Centro de Llamados de Samsung al número que figura en la última página o visite nuestro sitio en línea de repuestos www.samsungparts.com.

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela por correo a la brevedad. Si no recibió la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics, Inc., al

1-800-SAMSUNG (726-7864) o registrarse en línea en www.samsung.com/register.

Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números en los espacios provistos a continuación, junto con la demás información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación, en caso de robo o pérdida. También conserve una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

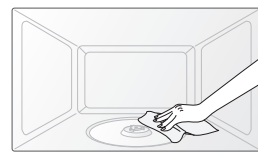
ADQUIRIDO EN _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al centro de servicio técnico autorizado de Samsung.

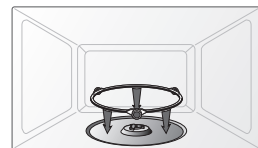
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

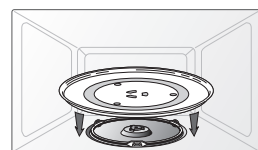
1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.



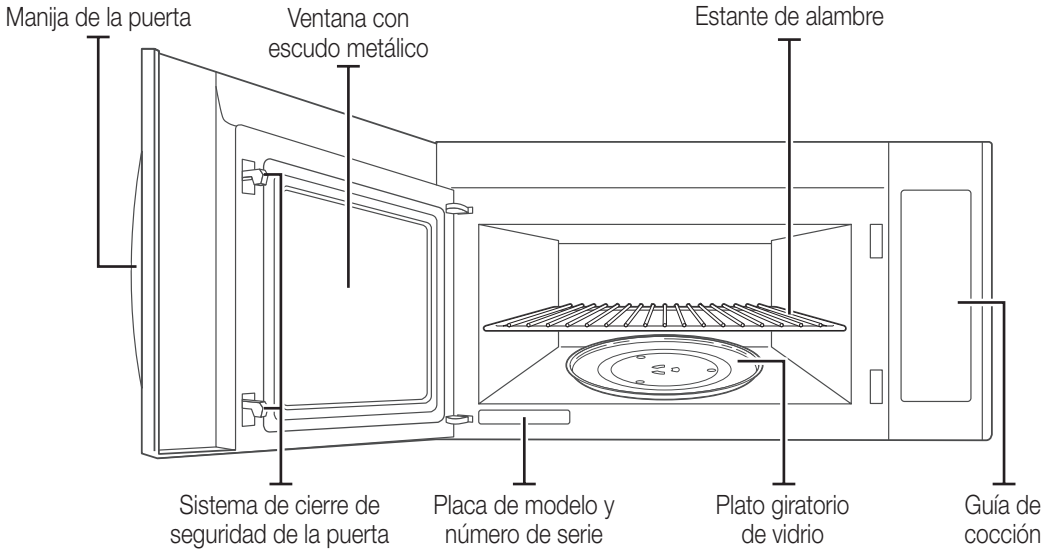
3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.



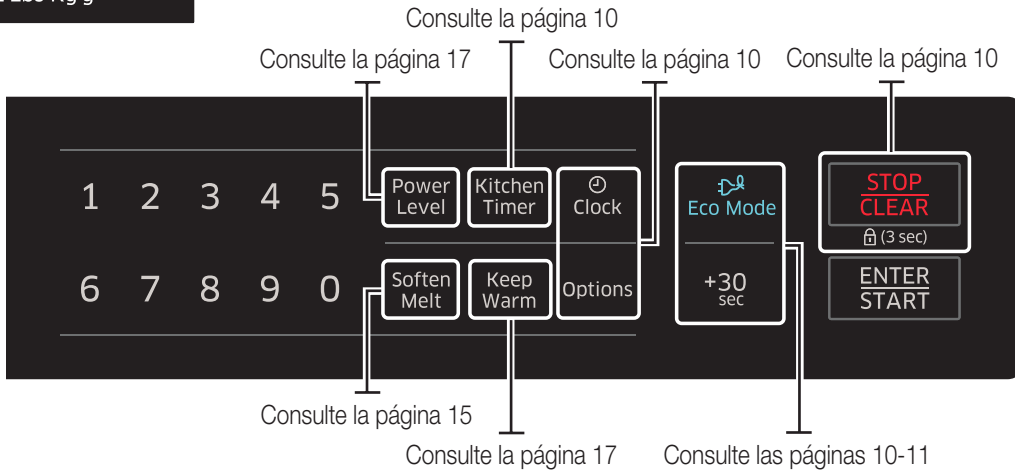
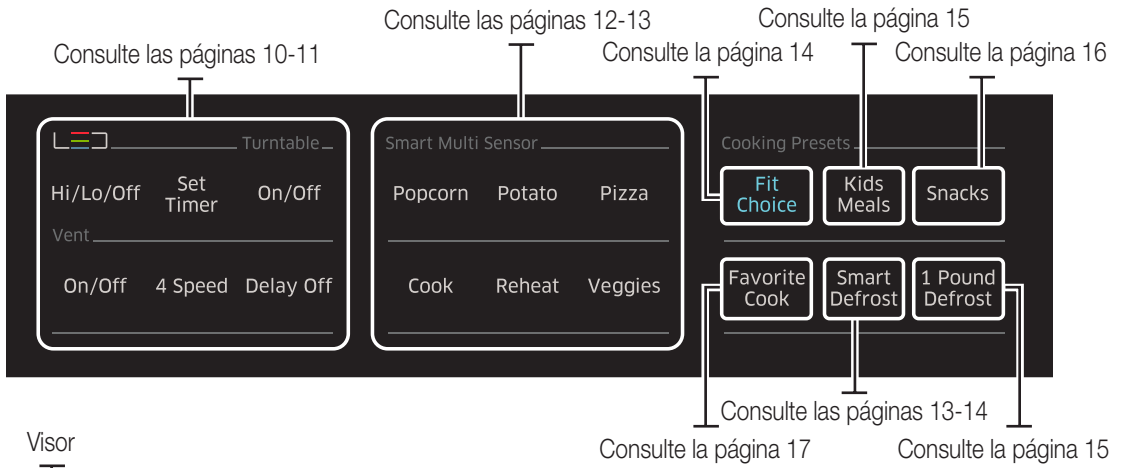
4. Coloque la charola de vidrio en el centro del anillo giratorio premontado para que quede bien sujeta.



CARACTERÍSTICAS



PANEL DE CONTROL



CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Su horno de microondas cuenta con un reloj incorporado. Configure el reloj al instalar su horno de microondas por primera vez y después de una interrupción de energía eléctrica. La hora aparece siempre que el horno de microondas no esté en uso.

1. Presione el botón **Clock (Reloj)**.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Por ejemplo, si fueran las 5:00, entonces presione 5, 0, 0. En la pantalla aparece: 500.
3. Presione el botón **Clock (Reloj)**.
4. Use el botón **Clock (Reloj)** para seleccionar AM / PM.
5. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
6. Aparecerán dos puntos que indican que la hora está configurada.

 Para consultar la hora mientras cocina, presione el botón **Clock (Reloj)**.

SEGURO PARA NIÑOS

La función de Seguro para niños le permite bloquear los botones para que el horno de microondas no pueda funcionar accidentalmente. Se puede bloquear el horno en cualquier momento.

Activación/Desactivación

Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** durante 3 segundos. En la pantalla se verá **ON (ACTIVADO)** u **OFF (DESACTIVADO)** cuando el horno se encuentre bloqueado o desbloqueado y, luego, volverá a aparecer la hora.

OPCIONES

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse según sus gustos. Para personalizar:

1. Presione el botón **Options (Opciones)**.
2. Presione el botón numérico que corresponda a la función que desea personalizar.
3. Presione el número que corresponda a la opción que desee configurar.
4. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para configurar la opción.

Las funciones, las opciones y los botones numéricos correspondientes se enumeran en la tabla siguiente.

Nro.	Función	Opciones
OP-1	Selección de unidad de peso	1 Lbs. 2 Kg. (Gramos)
OP-2	Control del reloj	1 12HR 2 24HR
OP-3	Control de sonido	1 Sonido ON (activado) 2 Sonido OFF (desactivado)
OP-4	Señal de finalización	1 ON (activado) 2 OFF (desactivado)
OP-5	Hora de verano	1 ON (activado) 2 OFF (desactivado)
OP-6	Modo de demostración	1 ON (activado) 2 OFF (desactivado)
OP-7	Recordatorio de filtro	1 ON (activado) 2 OFF (desactivado)

Recordatorio de filtro

El filtro se debe limpiar o reemplazar cada cuatro meses. Cuando es necesario limpiar o reemplazar el filtro, el horno de microondas muestra el mensaje recordatorio de "Filtro". Para eliminar el mensaje, presione el número 0 cuando el horno de microondas esté en modo de espera o ingrese a **Options (Opciones)**.

uso del horno de microondas

Cocinar nunca ha sido más sencillo que con su nuevo horno de microondas Samsung.

La siguiente sección describe todo lo que debe saber acerca del uso de su horno de microondas.

BOTÓN TEMPORIZADOR

Utilice el temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

1. Presione el botón **Kitchen Timer (Temporizador)**.
2. Use los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que quiere que el temporizador corra.
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
4. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.
5. Para cancelar la configuración del temporizador: Presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** una vez.

BOTÓN AGREGAR 30 SEG.

Este control simplificado le ahorra tiempo, permitiéndole iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

1. Presione el botón **Add 30 sec (Agregar 30 seg.)** por cada 30 segundos que desee cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para programar un minuto de cocción y, luego, presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para comenzar la cocción.
2. Agregue 30 segundos a un programa de cocción ya iniciado al presionar el botón **Add 30 sec (Agregar 30 seg.)** por cada 30 segundos adicionales que desee agregar.

BOTONES DE VENTILACIÓN (4 VELOCIDADES Y ENCENDER/APAGAR)

La ventilación elimina los vapores de la superficie de cocción. Puede seleccionar la configuración de ventilación manualmente.

1. Presione el botón **Vent 4 Speed (Ventilación 4 velocidades)** para configurar la velocidad del ventilador.
2. Presione el botón **Vent On/Off (Encender/Apagar la ventilación)** para encender el ventilador.
3. Presione nuevamente el botón **Vent On/Off (Encender/Apagar la ventilación)** para apagar el ventilador.

 La velocidad del ventilador del extractor se reducirá cuando la función de cocción del horno esté activada.

BOTÓN RETARDO DE VENTILACIÓN APAGADO

Presione el botón **Delay Off (Retardo apagado)** para apagar el ventilador después de algunos minutos. La cantidad de minutos depende de las veces que presiona el botón.

Presionar (veces)	1	2	3	4	5
Retardo apagado (min)	1	3	5	10	30

BOTÓN LUZ ALTA/BAJA/APAGADA

El botón **Light (Luz)** le permite seleccionar un ajuste de luz para su horno de microondas.

Presionar (veces)	1	2	3
Luz	Alta	Baja	Apagada

BOTÓN AJUSTAR TEMPORIZADOR

Puede programar el microondas para que la luz se encienda y se apague automáticamente en una hora predeterminada. La luz se enciende a la misma hora todos los días hasta que se reinicia la configuración.

1. Presione el botón **Set Timer (Ajustar temporizador)**.
2. Use los botones numéricos para programar la luz a una hora determinada.
3. Presione el botón **Clock (Reloj)** para seleccionar AM / PM.
4. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
5. Use los botones numéricos para programar que la luz se apague a una hora determinada.
6. Presione el botón **Clock (Reloj)** para seleccionar AM / PM.
7. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.

BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. No obstante, puede desactivarse para cocinar grandes platos.

Presione el botón **Turntable On/Off (Activar/Desactivar plato giratorio)** para activar o desactivar el plato giratorio.



Es posible que el plato giratorio se caliente demasiado para tocarlo. Utilice guantes protectores para tocar el plato giratorio durante la cocción y después de ella.

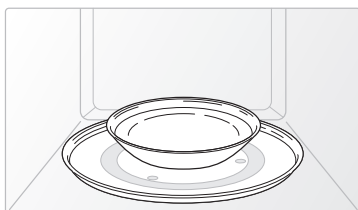
ESTANTE METÁLICO

Utilice el estante metálico para cocinar más de un plato al mismo tiempo.

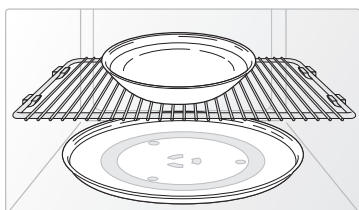


- No utilice un recipiente dorador apto para microondas sobre el estante. El estante podría recalentarse.
- No utilice el horno con el estante sobre el piso del microondas. Podría dañar el horno de microondas.
- Use guantes protectores para tomar el estante, ya que puede estar caliente.
- No utilice el estante metálico para preparar palomitas.

Los alimentos se cocinan mejor sobre el plato giratorio.

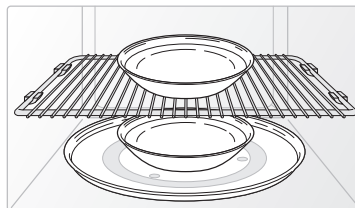
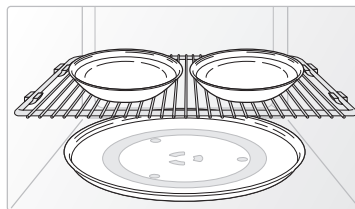


Mejores resultados



Resultados dispares

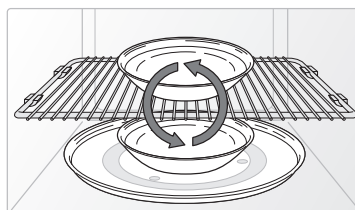
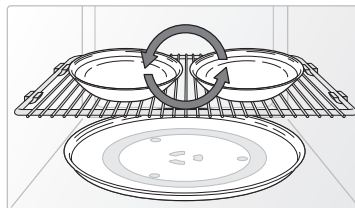
El estante le ofrece la opción de recalentar más de un plato al mismo tiempo.



Recalentar alimentos

Para recalentar alimentos en 2 niveles o para recalentar alimentos en el nivel inferior:

- Multiplique el tiempo de recalentado por 1½.
- Cambie de lugar a la mitad del proceso de recalentado.



MODO ECO

El Modo Eco reduce el uso de potencia en el estado de espera. Al presionar una vez el botón **Eco Mode (Modo Eco)**, la pantalla se apaga y el microondas pasa al modo que minimiza el consumo de energía.

Para cancelar el **Eco Mode (Modo Eco)**, presione nuevamente el botón **Eco Mode (Modo Eco)** o presione cualquier otro botón.












BOTONES DE COCCIÓN CON MULTISENSOR INTELIGENTE

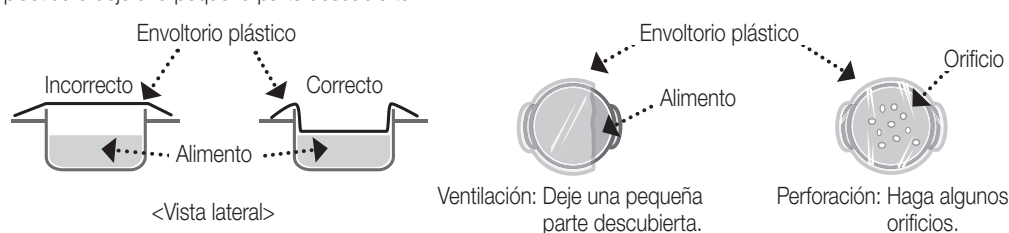
Smart Multi Sensor Cooking (Cocción con multisensor inteligente) le permite cocinar sus alimentos favoritos de forma automática, con solo presionar un botón. Al activarlo, el multisensor inteligente del microondas detecta la temperatura del alimento durante la cocción y apaga automáticamente el microondas cuando el alimento llega a la temperatura de cocción ideal.

 No utilice los botones de **Smart Multi Sensor Cooking (Cocción con multisensor inteligente)** de manera continua. El horno debe enfriarse durante 5 minutos entre cada uso o los alimentos se cocinarán de más.

Utensilios y tapas para la cocción con multisensor inteligente

Para obtener buenos resultados de cocción al usar estas funciones, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas en la sección Guía de recipientes y utensilios de cocina, en las páginas 17-18.

-  Solo use recipientes aptos para microondas y respete las precauciones que se indican en la sección 'Información de seguridad' de este manual. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape una esquina o pinche el plástico en varios lugares para liberar el vapor.
-  Llene los recipientes al menos por la mitad.
-  No utilice la función de cocción con multisensor inteligente de manera continua. Espere 5 minutos antes de seleccionar otra operación de cocción con sensor.
-  Para obtener los mejores resultados de cocción, no use el multisensor inteligente cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.
-  Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la refrigeración y la circulación de aire apropiadas, y asegurar que el sensor funcione con precisión.
-  Siempre mantenga limpia la parte interna del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
-  Para obtener los mejores resultados de cocción, se deben colocar los alimentos o recipientes en el centro del plato giratorio.
-  Para obtener los mejores resultados de cocción, los alimentos no deben pesar más de 1/2 libra.
-  Para obtener los mejores resultados de cocción, evite cocinar alimentos largos y delgados o usar recipientes con lados rectos y cuellos angostos como botellas o jarras.
-  Para obtener los mejores resultados de cocción, no cubra los alimentos con tapas no recomendadas en este manual.
-  Al usar la cocción con multisensor inteligente, siga la guía para envoltorios a continuación. De lo contrario, es posible que los alimentos no se cocinen de manera adecuada.

Menú	Guía para envoltorios
Pechuga de pollo Guisado Plato preparado Pasta Verduras frescas Verduras congeladas	<p>Cubra los alimentos herméticamente con una envoltura de plástico y, luego, haga orificios de ventilación en el plástico o deje una pequeña parte descubierta.</p>  <p><Vista lateral></p> <p>Ventilación: Deje una pequeña parte descubierta.</p> <p>Perforación: Haga algunos orificios.</p>
Desayuno congelado Comida congelada	Siga las indicaciones en los envases de los alimentos.

- Puede cocinar de 1 a 6 papas enteras. Al cocinar las papas, colóquelas como se muestra en las figuras a continuación.

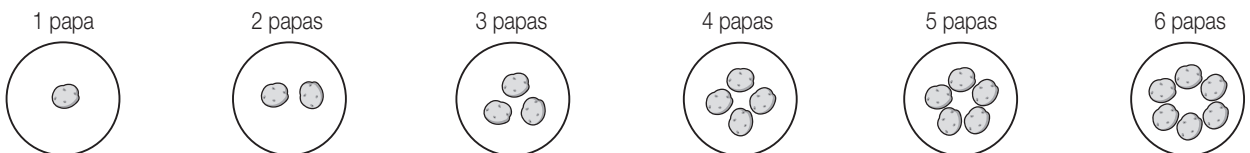


Tabla de cocción con multisensor inteligente

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Palomitas	3.0 - 3.5 oz 1 paquete	Caliente solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Despliegue el paquete de palomitas de manera que quede plano y colóquelo en el centro del plato giratorio. Hay que tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Alimento		Cantidad	Procedimiento
Cocinar	Bebidas (Co-1)	8 oz. 1 taza	Utilice una taza o un jarro para medir y no lo cubra. Coloque la bebida en el centro del plato giratorio. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Pechuga de pollo (Co-2)	8 - 32 oz	Coloque las pechugas de pollo en un bol o plato apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y deje una pequeña abertura cerca del borde del bol o plato para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cocine a una temperatura interna de 170 °F. Deje reposar durante 5 minutos.
	Desayuno congelado (Co-3)	4 - 8 oz	Siga las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Use este botón para entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Comida congelada (Co-4)	8 - 16 oz	Siga las instrucciones en la caja para cubrir y dejar reposar. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Verduras	Verduras frescas (Fr-1)	1 - 4 tazas	Coloque las verduras frescas en un recipiente (cerámica, vidrio o plástico) apto para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y deje una pequeña abertura cerca del borde del bol para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Verduras congeladas (Fr-2)	1 - 4 porciones	Coloque las verduras congeladas en un recipiente (cerámica, vidrio o plástico) apto para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y deje una pequeña abertura cerca del borde del bol para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Papas		1 - 6 papas	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, déjelas reposar durante 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza		1 - 4 porciones	Coloque entre 1 y 4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. Coloque el plato en el centro del plato giratorio. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Tabla de recalentamiento con multisensor inteligente

Siga las instrucciones a continuación cuando recaliente distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato preparado (rh-1)	1 porción (1 plato)	Utilice solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubra con un envoltorio de plástico y deje una pequeña abertura cerca del borde del plato para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Contenido: 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3 - 4 oz)
Guisado (rh-2)	1 - 4 porciones	Coloque los alimentos en un bol apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y deje una pequeña abertura cerca del borde del bol para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Revuelva una vez antes de servir. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pasta (rh-3)		Contenido: Guiso, alimentos refrigerados. Pastas: espaguetis, ravioles enlatados

BOTÓN DESCONGELAMIENTO INTELIGENTE

Para descongelar alimentos congelados, ingrese el peso del alimento y el horno de microondas programará automáticamente el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para iniciar el descongelamiento.

- Presione el botón **Smart Defrost (Descongelamiento inteligente)**.
- Presione el botón **Smart Defrost (Descongelamiento inteligente)** repetidas veces o los botones numéricos (1 a 7) para seleccionar el menú correspondiente al alimento que va a descongelar y su peso. Por ejemplo, seleccione dF-1 para descongelar 0.5 a 0.9 lbs de carne molida.
- Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
- Si el microondas emite un sonido durante el proceso de descongelamiento, abra la puerta del microondas, dé vuelta el alimento y, luego, presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para continuar el descongelamiento.

Tabla de descongelamiento inteligente

Para obtener los mejores resultados, no cubra los alimentos con una envoltura o bolsa de plástico.

Menú / Alimento		Cantidad	Comentarios
dF-1	Carne molida	0.5 - 0.9 lbs.	Coloque la carne molida en el centro de un plato apto para microondas y ubíquelo en el centro del plato giratorio. Dé vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Después del segundo sonido, el horno funcionará de manera continua. Si descongela más de 2 lbs. de carne molida, gire la carne y retire las partes descongeladas al escuchar el primer sonido, luego gírela al escuchar el segundo sonido para obtener mejores resultados.
dF-2		1 - 3 lbs.	
dF-3	Trozo de carne	0.5 - 0.9 lbs.	Proteja los bordes más delgados de la carne con papel de aluminio. Coloque el trozo de carne en el centro de un plato apto para microondas y ubíquelo en el centro del plato giratorio. Dé vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras.
dF-4		1 - 3 lbs.	
dF-5	Aves enteras	1.5 - 4.4 lbs.	Este programa es apropiado para aves enteras y también para presas. Antes de descongelar, si hay una gran cantidad de cristales de hielo en la superficie del ave, se debe enjuagar con agua fría hasta que se eliminen todos los cristales. Luego, deje reposar el ave durante 5 a 10 minutos a temperatura ambiente. Proteja las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Coloque las presas con la piel hacia abajo y, si el ave está entera, colóquela primero con el lado de la pechuga hacia abajo en el centro de un plato plano apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio. Dé vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras.
dF-6	Presas de ave	1 - 4.4 lbs.	
dF-7	Filete de pescado	0.5 - 3 lbs.	Este programa es adecuado para filetes de pescado. Proteja los bordes más delgados del filete con papel de aluminio. Coloque el filete en el centro de un plato apto para microondas y ubíquelo en el centro del plato giratorio. Dé vuelta el filete cuando el horno emita señales sonoras.



Controle los alimentos cuando oiga la señal sonora del horno. Después de la etapa final, pequeñas partes aún pueden tener hielo. Deje reposar el alimento para continuar el descongelamiento. Los alimentos no están descongelados hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger los bordes de carnes asadas y trozos de bistec con pequeños trozos de papel de aluminio evita que los bordes se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las partes más delgadas del alimento.

BOTÓN AJUSTAR ELECCIÓN

1. Presione el botón **Fit Choice (Ajustar elección)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de ajustes de elección a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione el botón **1, 2, 3 o 4** para seleccionar la cantidad.
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de ajustes de elección

Menú / Alimento		N.º / Cantidad	Comentarios
FC-1	Espinaca	1 1 porción	Lave y limpie la espinaca. Coloque la espinaca en un bol apto para microondas. Agregue de 1 a 4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubra durante la cocción y revuelva después.
		2 2 porciones	
		3 3 porciones	
		4 4 porciones	
FC-2	Calabaza	1 1 - 2 lbs.	Corte la calabaza por la mitad y quite las semillas. Coloque la calabaza con el lado del corte hacia abajo sobre un plato apto para microondas y cubra con un envoltorio de plástico. Si es necesario, agregue ¼ taza de agua.
		2 2 - 3 lbs.	
FC-3	Arroz integral	1 1 porción	Coloque 0.5 taza de arroz integral + 1 taza de agua para 2 porciones o 1 taza de arroz integral + 2 tazas de agua para 4 porciones en un bol apto para microondas. Revuelva bien antes y múllalo con un tenedor después. Deje reposar 5 minutos antes de servir.
		2 2 porciones	
FC-4	Copos de avena	1 1 paquete	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, siga las instrucciones del paquete. Revuelva bien antes y después.
		2 2 paquetes	
FC-5	Quinoa	1 1 porción	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, siga las instrucciones del paquete. Al oír la señal sonora, revuelva bien y, luego, reinicie el microondas.
		2 2 porciones	
FC-6	Presas de pollo con hueso	1 2 porciones	Pinte las presas de pollo con aceite y aderezos. Coloque las presas con las partes más carnosas hacia el borde exterior del plato y, luego, cubra con papel encerado. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
		2 4 porciones	
FC-7	Filetes de pescado fresco	1 1 porción	Coloque los filetes (bacalao, abadejo, etc.) en un plato y, luego, cubra con un envoltorio de plástico. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
		2 2 porciones	
FC-8	Filetes de salmón fresco	1 1 porción	Coloque los filetes de salmón en un plato y, luego, cubra con un envoltorio de plástico. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
		2 2 porciones	
FC-9	Langostinos frescos	1 2 porciones	Coloque los langostinos en un plato y, luego, cubra con un envoltorio de plástico. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
		2 4 porciones	

BOTÓN DESCONGELAMIENTO 1 LB

Para descongelar 1 libra de alimentos, presione este botón y el horno de microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione el botón **1 Pound Defrost (Descongelamiento 1 lb)**. La pantalla indica: *1.0 Lbs*
2. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para iniciar el descongelamiento.
3. El horno emitirá una señal sonora durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno, dé vuelta el alimento y, luego, presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
4. Si no gira los alimentos, el horno permanecerá en pausa hasta que se presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.

BOTÓN DERRETIR/ABLANDAR

1. Presione el botón **Soften/Melt (Derretir/Ablandar)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de Derretir/Ablandar a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione el botón numérico **1** o **2** para seleccionar la cantidad. Solo puede cocinar 1 porción usando las opciones Derretir chocolate, Ablandar manteca y Ablandar queso crema. (Consulte la tabla de Derretir/Ablandar para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción.




Tabla de Ablandar / Derretir

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
St-1	Derretir manteca	1	1 barra (porción)	Quite el envoltorio y corte la manteca por la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en un recipiente y cúbralo con papel encerado. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1 a 2 minutos.
		2	2 barras (porción)	
St-2	Derretir chocolate	1	1 taza de pepitas o 1 cuadrado	Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Cuando el horno emita una señal sonora, revuelva el chocolate y reinicie el horno. Revuelva y deje reposar durante 1 minuto.
St-3	Ablandar manteca	1	1 barra (1/4 lbs.)	Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel encerado.
St-4	Ablandar queso crema	1	1 paquete (8-oz)	Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. Córtelo por la mitad en forma vertical. Deje reposar durante 2 minutos.

BOTÓN COMIDAS PARA NIÑOS

1. Presione el botón **Kids Meals (Comidas para niños)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de comidas para niños a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione el botón numérico **1** o **2** para seleccionar la cantidad. (Consulte la tabla de comidas para niños para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de comidas para niños

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
CH-1	Trocitos de pollo (congelados)	1	1 porción	Coloque una toalla de papel sobre un plato y acomode los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No los cubra. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar.  Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones	
CH-2	Papas fritas (congeladas)	1	1 porción	Coloque dos toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomode las papas fritas sobre las toallas, sin que se superpongan. Tape las papas fritas con otra toalla de papel después de retirarlas del horno. Deje reposar durante 1 minuto.  Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones	
CH-3	Emparedados congelados (en envoltorio especial para microondas) paquete de 9 oz.	1	1 emparedado (1 ud.)	Coloque el emparedado congelado en un envoltorio para microondas de papel film (que viene en el paquete) y colóquelo en un plato apto para microondas. Quite el "envoltorio para microondas". Deje reposar durante 2 minutos después de calentar.
		2	2 emparedados (2 uds.)	
CH-4	Salchichas	1	2 salchichas (2 uds.)	Pinche las salchichas y colóquelas sobre un plato. Cuando el horno emita una señal sonora, agregue los panes y reinicie el horno. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar.  Para obtener una mejor textura, los panes deben agregarse a las salchichas cuando el horno emita una señal sonora.
		2	4 salchichas (4 uds.)	

BOTÓN BOTANAS

1. Presione el botón **Snacks (Botanas)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de botanas a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione los botones numéricos **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solo puede cocinar 1 porción para nachos. (Consulte la tabla de botanas para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de botanas

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
Sn-1	Bastones de queso (congelados)	1	5 - 6 piezas (1 porc.)	Coloque los bastones de queso al estilo de los rayos de una rueda sobre un plato.
		2	7 - 10 piezas (2 porc.)	No los cubra. Deje reposar de 1 a 2 minutos después de calentar.
Sn-2	Alitas de pollo	1	5 - 6 oz. (1 porc.)	Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel encerado.
		2	7 - 8 oz. (2 porc.)	Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Sn-3	Nachos	1	1 porción	Coloque los nachos sobre un plato sin que se superpongan. Espolvoree con queso en forma pareja. Contenido: 2 tazas de tortillas de maíz 1/3 taza de queso rallado
Sn-4	Papas rellenas	1	1 papa cocida (1 ud.)	Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente ¼ pulg. de piel. Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato.
		2	2 papas cocidas (2 uds.)	Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra. Deje reposar durante 1 a 2 minutos.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno le permite configurar dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (10).

Cocción en una sola etapa

Para la cocción simple en una sola etapa, solo debe programar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si desea programar el nivel de potencia en cualquier otro nivel, utilice el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.


1. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. El tiempo ingresado puede ir desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar un tiempo mayor a 1 minuto, ingrese los segundos también. (Por ejemplo, para programar un tiempo de cocción de 20 minutos, ingrese **2, 0, 0, 0**).
2. Si desea programar un nivel de potencia que no sea Alto, presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y, luego, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** antes de presionar el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** y, luego, vuelva a ingresar todas las instrucciones.

 Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a temperaturas distintas. Su microondas le permite programar varias etapas de cocción.

Cocción multietapas

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cocción en una sola etapa".

 Cuando selecciona más de una etapa de cocción, debe presionar el botón **Power Level (Nivel de potencia)** antes de ingresar la segunda etapa de cocción.

 Presione dos veces el botón **Power Level (Nivel de potencia)** a fin de programar el nivel de potencia en Alto para una etapa de cocción.

2. Use los botones numéricos para ingresar un segundo tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y, luego, use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
4. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** para empezar la cocción.

Niveles de potencia

Los 10 niveles le permiten escoger el mejor nivel de potencia para sus necesidades a la hora de cocinar.

1	Calentar	6	Hervor a fuego lento
2	Bajo	7	Medio alto
3	Descongelar	8	Recalentar
4	Medio bajo	9	Saltear
5	Medio	10	Alto

MANTENER CALIENTE

Puede mantener calientes los alimentos cocinados en el horno microondas hasta 99 minutos y 99 segundos.

1. Presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Ingrese el tiempo de calentamiento.
3. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.


-  **Keep Warm (Mantener caliente)** funciona hasta 99 minutos y 99 segundos.
-  **El alimento que se ha cocido cubierto** se debe también cubrir durante la función **Keep Warm (Mantener caliente)**.
-  **La masa** (pasteles, empanadillas, etc.) no se debe cubrir durante **Keep Warm (Mantener caliente)**.
-  **Para mantener** calientes los platos completos se pueden cubrir durante **Keep Warm (Mantener caliente)**.


A continuación se muestran las cantidades de alimentos que recomendamos cuando se utiliza la función Warm Hold (Calentar y mantener caliente) por tipo de alimento.

Tipo de alimento	Cantidad recomendada
Líquidos	1 - 2 tazas
Secos	5 - 10 oz.

BOTÓN COCCIÓN FAVORITA

El botón **Favorite Cook (Cocción favorita)** le permite almacenar un conjunto personalizado de instrucciones de cocción y recordar estas configuraciones a partir de la memoria del horno para comenzar a cocinar rápidamente.

-  Se puede almacenar solo un conjunto de instrucciones a la vez.
1. Presione el botón **Favorite Cook (Cocción favorita)**.
 2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo ingresado.
 3. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y utilice los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia deseado. La pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado. Puede programar el nivel de potencia del 0 al 9. Si usted no configura el **Power Level (Nivel de potencia)**, el horno se programa automáticamente en el nivel más alto.
 4. Presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)** nuevamente.
 5. Para recuperar un ajuste de cocción favorita, presione el botón **Favorite Cook (Cocción favorita)**, luego presione el botón **ENTER/START (INGRESAR/INICIO)**.
 - Solo podrá recuperar una receta de cocción favorita almacenada por vez.
 6. Si desea configurar un nuevo tiempo y nivel de potencia, repita los pasos 1-5.

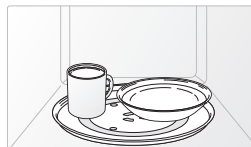
-  Podrá verificar el nivel de potencia en cualquier momento de la cocción presionando el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin que sean reflejadas o absorbidas por el recipiente.

Es importante escoger los recipientes correctos, por lo tanto, busque recipientes que sean aptos para microondas.

La siguiente tabla enumera diversos tipos de recipientes e indica si pueden utilizarse en un horno de microondas y cómo.



RECIPIENTES Y UTENSILIOS APTOS PARA MICROONDAS

Si no está seguro de si un recipiente es apto para microondas, puede realizar la siguiente prueba:

1. Coloque 1 taza de agua (en una taza medidora de vidrio) dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Presione el botón **Add 30 sec (Agregar 30 seg.)** dos veces para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia alto.

Después de un minuto, el agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

Utensilio de cocina		Comentarios
Papel de aluminio	⚠	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si utiliza demasiado.
Plato dorador	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Cerámica, porcelana y cerámica de gres	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Cajas de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen envasados en estos materiales.
Envases de comida rápida		
Vasos/recipientes de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
Bolsas de papel o periódicos	—	Pueden prenderse fuego.
Papel reciclado o ribetes de metal	—	Puede provocar un arco eléctrico.

guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos y es atraída y absorbida por el agua, la grasa y el azúcar de los alimentos. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR EN MICROONDAS


Los alimentos densos, como las papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.

Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten. No se recomienda freír con aceite caliente o grasa en el microondas. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves. Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una donut se calentará más que la donut. Recuérdelo para evitar quemaduras.

El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando pruebe una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.

No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque es posible que no todas las bacterias nocivas se destruyan como consecuencia del proceso de calentamiento del microondas. Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retire alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo. No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Recuerde esto para evitar lesiones.

Técnicas de cocción

 Si el horno está programado para cocinar durante más de 20 minutos, después de los 20 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Revolver

Abra la puerta del microondas y revuelva los alimentos, tales como guisos y verduras, mientras los cocina para distribuir el calor en forma pareja. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver los alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos, tales como presas de pollo o chuletas, de forma irregular con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, en donde pueden recibir más energía del microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las puntas de las alas y los extremos de las patas de las aves, y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use solo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Cantidades más grandes pueden dañar su horno.

Utensilio de cocina	Comentarios	
Recipientes de vidrio		
Recipientes para llevar del horno a la mesa	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
Frascos de vidrio	✓	El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
Metal		
Recipientes, utensilios	—	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Precintos de alambre de bolsas para congelador	—	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Papel		
Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o para calentar los alimentos. También para absorber el exceso de humedad.
Papel reciclado	✓	No utilice toallas de papel reciclado, ya que pueden contener metal y producir un incendio o un arco eléctrico.
Plástico		
Recipientes	✓	Pueden utilizarse si son de termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color expuestos a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No envuelva la comida demasiado ajustada. Tenga cuidado al retirar el film. Puede salir vapor caliente.
Bolsas para congelador	△	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pínchelas con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.
Termómetro	✓	Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Aptos para microondas) y siga las indicaciones. Controle la temperatura en varios lugares. Puede utilizar los termómetros convencionales una vez que los alimentos hayan sido retirados del horno.
Paja, mimbre y madera	△	Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que estos materiales son inflamables.

✓ : Uso recomendado

△ : Usar con precaución

— : Inseguro / No usar

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia del ciclo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar el proceso de cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Ventilación

Después de cubrir un recipiente con un envoltorio plástico, ventílelo al destapar un extremo y permitir que se libere el exceso de vapor.

COCINAR CARNE

Coloque el lado de la grasa de la carne hacia abajo, sobre una asadera para microondas, en una fuente apta para microondas. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o trozos de carne delgados. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif (sin hueso) Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 3-9 min. / lb. para 145 °F - Jugoso 10-15 min. / lb. para 160 °F - A punto 12-17 min. / lb. para 170 °F - Cocido	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
	Nivel de potencia: Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego Medio (5).	
Puerco (sin hueso o con hueso) Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 13-17 min. / lb. a 170 °F Cocido	Coloque el puerco con el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
	Nivel de potencia: Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego Medio (5).	

Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo. Tenga en cuenta que se producirá un incremento de 10 °F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento		Al sacarlo del horno	Después del tiempo de reposo (10 MIN.)
Carne de res	Jugoso	135 °F	145 °F
	A punto	150 °F	160 °F
	Cocido	160 °F	170 °F
Carne de cerdo	A punto	150 °F	160 °F
	Cocido	160 °F	170 °F
Ave	Carne oscura	170 °F	180 °F
	Carne blanca	160 °F	170 °F

COCINAR CARNE DE AVE

Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas y cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras. Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, los trozos de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.

Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5 a 10 minutos.
	Nivel de potencia: Medio alto (7).	
Presas de pollo Hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 7-10 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5 a 10 minutos.
	Nivel de potencia: Medio alto (7).	

COCINAR MARISCOS

Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas. Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel disminuirá el vapor. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. No cocine el pescado en exceso. Verifique el nivel de cocción después del tiempo mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes de atún y salmón Hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb.	Acomode los filetes en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la misma. Cúbralo con papel encerado. Délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3 a 5 minutos.
	Nivel de potencia: Medio alto (7).	
Filetes Hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 4-8 min. / lb.	Acomode los filetes en una fuente para horno, introduciendo cualquier pedazo finito debajo del mismo. Cúbralo con papel encerado. Si los filetes tienen más de ½ pulg. de espesor, délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2 a 3 minutos.
	Nivel de potencia: Medio alto (7).	
Camarones Hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 4-6 min. / lb.	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cúbralo con papel encerado. Cocinar hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Dejar reposar durante 5 minutos.
	Nivel de potencia: Medio alto (7).	

COCINAR HUEVOS

Puede utilizar el horno de microondas para cocinar huevos. Cocínelos hasta que apenas se endurezcan, ya que quedan demasiado duros si se pasan.



Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara. Los huevos cocidos o calentados con la cáscara pueden explotar. Siempre perforo los huevos enteros para evitar que estallen.

COCINAR VERDURAS

Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Agregue alrededor de ¼ de taza de agua cuando cocine verduras densas tales como papas, zanahorias y judías verdes.

Las verduras pequeñas (zanahorias en rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes. Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del proceso de cocción. Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.

Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra el recipiente con una tapa o un envoltorio plástico para microondas con ventilación. Los vegetales enteros sin pelar, tales como las patatas, calabazas, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlos para evitar que estallen.

Para obtener resultados de cocción más parejos, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción. Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor debe ser el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

RECETAS

Estofado de carne y cebada

1½ lb. de cubos de carne para estofado, cortados en trozos de ½ pulg.
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina común
1 cda. salsa inglesa
1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de carne
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulg. (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ cucharada de pimienta
1 paquete (9-10 oz.) de arvejas descongeladas

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, incorpore la carne, la cebolla, la harina y la salsa inglesa, y mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 6 a 8 minutos hasta que la carne ya no esté rosa, revolviendo una vez.
2. Incorpore el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, las hojas de laurel y la pimienta; revuelva todo. Cubra con una tapa. Cocine a potencia media durante 1 a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne estén tiernas, y revuelva 2 o 3 veces.
3. Incorpore las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos. Quite las hojas de laurel antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Guisado de brócoli y queso

¼ taza de manteca o margarina
¼ taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharada de sal
¼ cucharada de mostaza en polvo
½ cucharada de pimienta
1½ tazas de leche
¼ taza de pimienta rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso cheddar rallado
1 paquete (9-10 oz.) de brócoli picado y descongelado
4 tazas de fideos tirabuzón cocidos (8 oz secos)

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, cocine la manteca y la cebolla a potencia alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda, y revuelva una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine a potencia alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpore el pimienta rojo. Cocine a potencia alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente; revuelva dos veces. Incorpore el queso y revuelva hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta. Mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente toda la preparación, y revuelva una vez. Revolver antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Ensalada tibia de patatas

2 lb. de pequeñas patatas rojas, cortadas en trozos de ½ pulg.
 4 rodajas de panceta (sin cocinar), cortadas en trozos de ½ pulg.
 ¼ taza de cebolla picada
 2 cucharadas de azúcar
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de harina
 ½ cucharada de semillas de apio
 ⅓ cucharada de pimienta
 2½ cucharadas de vinagre de manzana

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, mezcle las patatas y ¼ taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine a potencia alta hasta que las patatas estén tiernas (7 a 10 minutos); revuelva dos veces. Escúrralas y apártelas para que se enfríen un poco.
2. En un recipiente mediano, cocine la panceta a potencia alta hasta que se vea crocante (2½ - 3½ minutos); revuelva una vez. Coloque la panceta sobre una toalla de papel. Reserve 1 cucharada de grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con un envoltorio de plástico, destape un extremo para ventilar el vapor. Cocine a potencia alta hasta que se ablande (1½ - 2½ minutos); revuelva una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine a potencia alta hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine a potencia alta hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); revuelva una vez. Agregue panceta al aderezo. Sirva el aderezo sobre las patatas. Mezcle bien.

Se obtienen 6 porciones.

Sopa de frijoles negros

1 taza de cebolla picada
 1 diente de ajo, picado
 2 latas (de 15 oz cada una) de frijoles negros, escurridos
 1 lata (14 -16 oz.) de tomates guisados, picados
 1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de gallina
 1 lata (7-8.5 oz.) de maíz
 1 lata (4 oz.) de chile verde picado
 1 o 2 cucharadas de comino molido

1. Coloque la cebolla y el ajo en una fuente de 3 cuartos de galón. Cubra con una tapa. Cocine a potencia alta durante 2 a 4 minutos hasta que se ablanden.
2. Agregue una lata de frijoles y píselos con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
3. Cocine sin tapa a potencia alta durante 10 minutos; revuelva. Baje a potencia media y cocine durante 5 minutos. Revolver antes de servir.

Se obtienen alrededor de 2 cuartos de galón.

limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

Mantener limpio su horno de microondas mejora su desempeño, previene reparaciones innecesarias y prolonga su vida útil.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lo mejor es limpiar los derrames en la parte externa de su microondas no bien ocurren. Utilice un paño suave y tibio, agua con jabón. Enjuague y seque.



No permita que el agua llegue a los orificios de ventilación. No utilice nunca productos abrasivos o solventes químicos, como amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto de su microondas.

Limpieza debajo de su horno de microondas

Limpie periódicamente la grasa y el polvo en la parte inferior de su microondas utilizando una solución de agua tibia y detergente.

Limpieza del panel de control

Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón ni objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel ya que puede dañarse fácilmente.

Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

Siempre asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que no se acumulen partículas que impidan que la puerta se cierre correctamente. Lave la puerta de vidrio con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.

Si se acumula una delgada película de agua dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular una delgada película de agua cuando el horno funciona con mucha humedad y esto no indica una fuga del microondas de ninguna manera.

LIMPIEZA DEL INTERIOR



Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.



Saque la charola de vidrio cuando limpie el horno o la charola. Para evitar que la charola se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.

Limpie las superficies del interior (cavidad del horno) de su horno de microondas periódicamente para quitar cualquier salpicadura o mancha. Para quitar trozos de comida endurecidos y eliminar olores, coloque 2 tazas de agua (agregue jugo de limón para obtener una mayor frescura) en un vaso medidor de cuatro tazas. Opere el horno a potencia alta durante 5 minutos o hasta que el agua hierva. Deje reposar el agua en el horno durante uno o dos minutos.

LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO.

Limpie los anillos giratorios periódicamente y lave el plato giratorio tanto como sea necesario. El plato giratorio puede lavarse perfectamente en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Si debe guardar su horno de microondas durante un período corto o prolongado, escoja un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad pueden afectar el funcionamiento de las piezas del microondas.



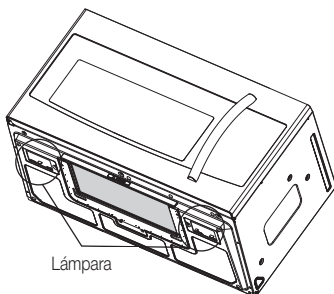
ADVERTENCIA

- No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico más cercano.
- No utilice el horno si está dañado, en especial cuando la puerta o los burletes de la puerta se encuentran dañados. Entre los daños de la puerta se incluyen: bisagras rotas, burletes desgastados o cubiertas deformadas/dobladas.
- No retire el horno de su cubierta.
- Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/ LUZ DE NOCHE

Al reemplazar la luz de la cubierta/luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la tapa.
3. Reemplace la lámpara por una LED PBA.
4. Vuelva a colocar la cubierta y el tornillo.
5. Vuelva a encender la electricidad desde la fuente de alimentación principal.

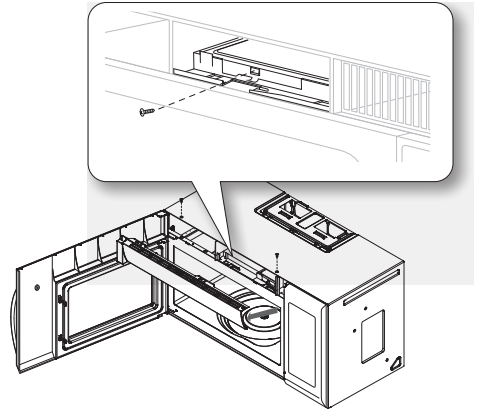


REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Al reemplazar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.

6. Retire el tornillo que sujeta la cubierta de la lámpara.
7. Retire el foco tirando hacia afuera suavemente.
8. Reemplace la bombilla por una lámpara halógena de 50 watts.
9. Vuelva a colocar el portabombilla.
10. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 2 tornillos.
11. Enchufe el horno o encienda la electricidad de la fuente de alimentación principal. Reajuste el reloj.



LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

Su horno de microondas cuenta con un filtro de grasa reutilizable. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez cada cuatro meses, o cuando sea necesario.

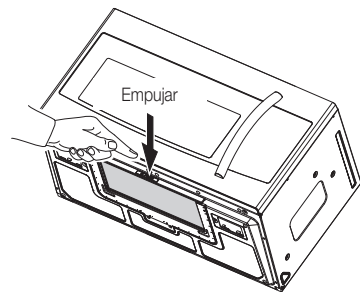
Para solicitar un nuevo filtro de grasa, comuníquese con el Departamento de piezas en el 1-800-627-4368 o su distribuidor Samsung. También puede solicitar en línea en www.samsungparts.com



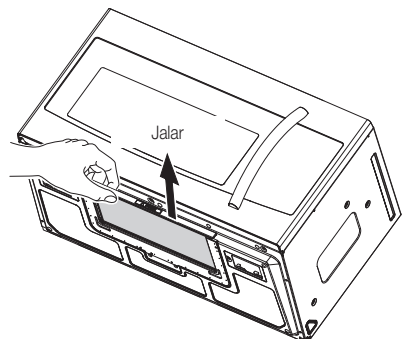
ADVERTENCIA

- Su horno de microondas tiene una función recordatoria de filtro. Consulte la página 10 para obtener más detalles.
- Para evitar el riesgo de lesiones personales o de daños materiales, no encienda la campana del horno sin los filtros en su lugar.

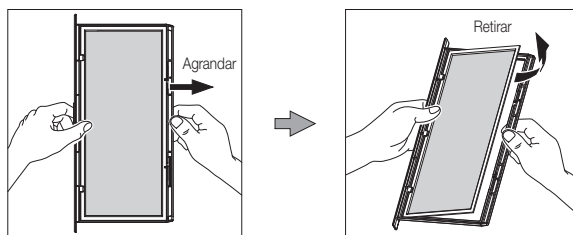
1. Para retirar el filtro, presione la parte frontal de la caja del filtro de grasa.



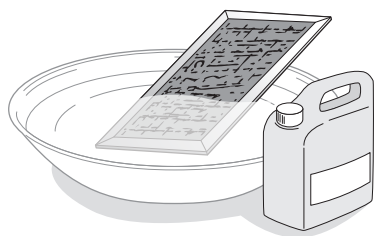
2. Saque la caja del filtro del horno de microondas.



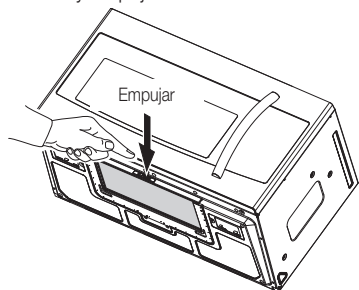
3. Retire el filtro de la caja agrandando esta, como se muestra a continuación. A continuación remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Si es necesario, cepille el filtro ligeramente para quitar la suciedad incrustada. Cuando el filtro esté seco, vuelva a ponerlo en la caja.



ADVERTENCIA No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.



4. Para volver a instalar el filtro, deslice la caja del filtro en la ranura del marco y empuje hacia el interior.

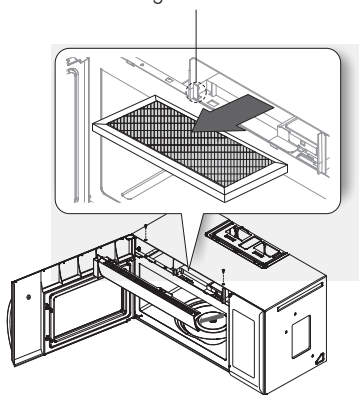


REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas en el 1-800-627-4368 o el distribuidor Samsung más cercano. También puede solicitar en línea en www.samsungparts.com

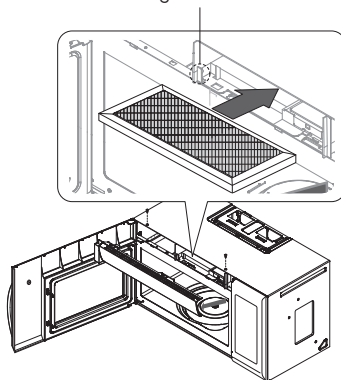
1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Oprima el gancho y extraiga el filtro viejo.

Ángulo del filtro



6. Inserte un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.
7. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y los 2 tornillos y cierre la puerta. Vuelva a conectar la corriente y configure el reloj.

Ángulo del filtro



resolución de problemas

Verifique estas soluciones si tiene algún problema con su microondas:

Problema	Solución
La pantalla y/o el horno no funciona.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido. Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado. Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared. Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.
La pantalla funciona, pero el horno no se enciende.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. Verifique si algún material del envoltorio o cualquier otro elemento está trabado en el cierre de la puerta. Verifique si la puerta está dañada. Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente.
¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado?	Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: 88:88. Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
Cocina los alimentos muy lentamente.	Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.
Presenta chispas o arco eléctrico.	Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice solo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno.
El plato giratorio hace ruido o se atora.	Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno. Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.
Provoca interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más su microondas (o aparato) de otros aparatos, como su TV o radio.
La fuerza de succión del motor del ventilador es demasiado débil.	Establezca el modo del ventilador en un nivel alto. El ventilador solo funcionará en el modo de velocidad baja mientras el microondas esté en funcionamiento.

Problema	Solución
El ruido de funcionamiento es demasiado fuerte.	El microondas hace ruido durante el funcionamiento. Esto es normal. Si oye continuamente un ruido anormal, comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung (1-800-726-7864).
La luz de la lámpara superior de cocción está demasiado atenuada.	Establezca el nivel de brillo de la lámpara en alto.
Resulta dificultoso reemplazar el filtro de carbón.	Consulte las instrucciones para reemplazar el filtro de carbón en el manual de usuario.
El plato giratorio no gira correctamente.	Asegúrese de que no haya demasiados alimentos sobre el plato giratorio. Si los alimentos ocupan mucho espacio o pesa demasiado, es posible que el plato giratorio no funcione correctamente.

apéndice

Especificaciones

Número de modelo	ME21H706MQ*/AA, ME21K6000AS/AA	
Cavidad del horno: 2.1 pies cúbicos	Temporizador: 99 minutos, 99 segundos	Controles: 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Fuente de alimentación: 120 VCA, 60 Hz	Salida de potencia: 1000 Vatios	Consumo de potencia: 1700 Vatios
Peso neto/envío	STS : 59.2 lbs / 65.9 lbs B / W : 58 lbs / 64.7 lbs	
Dimensiones externas	29 ⁷ / ₈ " (Ancho) X 16 ¹⁵ / ₁₆ " (Alto) X 18 ⁵ / ₃₂ " (Profundidad)	
Dimensiones de la cavidad del horno	22 ¹ / ₈ " (Ancho) X 10 ¹³ / ₁₆ " (Alto) X 14 ²⁷ / ₃₂ " (Profundidad)	
Dimensiones para el envío	33 ³ / ₈ " (Ancho) X 20 ³ / ₄ " (Alto) X 19 ¹³ / ₃₂ " (Profundidad)	
Número de modelo	ME21H706MQ*/AC, ME21K6000AS/AC	
Cavidad del horno: 2.1 pies cúbicos	Temporizador: 99 minutos, 99 segundos	Controles: 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Fuente de alimentación: 120 VCA, 60 Hz	Salida de potencia: 950 Vatios	Consumo de potencia: 1500 Vatios
Peso neto/envío	STS : 59.2 lbs / 65.9 lbs B / W : 58 lbs / 64.7 lbs	
Dimensiones externas	29 ⁷ / ₈ " (Ancho) X 16 ¹⁵ / ₁₆ " (Alto) X 18 ⁵ / ₃₂ " (Profundidad)	
Dimensiones de la cavidad del horno	22 ¹ / ₈ " (Ancho) X 10 ¹³ / ₁₆ " (Alto) X 14 ²⁷ / ₃₂ " (Profundidad)	
Dimensiones para el envío	33 ³ / ₈ " (Ancho) X 20 ³ / ₄ " (Alto) X 19 ¹³ / ₃₂ " (Profundidad)	

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA ESTUFA

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Charola, anillo giratorio, manguito de acoplamiento, filtro o estante de alambre rotos o faltantes

Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los Estados Unidos contiguos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG

que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

1-800-SAMSUNG (726-7864) o www.samsung.com/us/support

garantía (Canadá)

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA ESTUFA

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics Canada, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, CINCO (5) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Charola, anillo giratorio, manguito de acoplamiento, filtro o estante de alambre rotos o faltantes

Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en Canadá. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindará servicio a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro del territorio contiguo de Canadá. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG

que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA INDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

notas

notas



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spn para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo
* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
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)

ME21H706MQ*
ME21K6000AS

Four micro-ondes

manuel d'utilisation

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

consignes de sécurité

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. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que^o:
 1. La porte ne soit pas déformée ou endommagée
 2. Les charnières et loquets ne soient pas cassés ou desserrés
 3. Les joints de la porte et la surface assurant l'étanchéité sont nettoyés et fonctionnels.
- D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.
 ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS tenter.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	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.



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

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

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 sur cette page.
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 4 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.
8. N'utilisez pas ce four si un câble d'alimentation ou une fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la fiche ou le câble d'alimentation dans l'eau.
14. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

17. Pour réduire le 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 CUILLEÈRE 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.



ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

AVERTISSEMENT

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

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

Utilisation de rallonges

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

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliables 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.

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

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


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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES 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 IMPORTANTES 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.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le service de dépannage le plus proche.

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

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher à l'appareil, au cordon d'alimentation ou à la fiche.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ne toucher aucune des parties du four (ex. : porte) lorsque celui-ci est en marche ou vient juste de fonctionner.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais les éléments situés sous l'appareil sans surveillance. En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer si la hotte fonctionne. Afin que la hotte ne se déclenche pas automatiquement chaque fois que vous vous servez de votre four, utilisez des plats de taille appropriée et ne faites fonctionner votre table de cuisson à puissance maximale que lorsque cela est vraiment nécessaire.

En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

- Respectez systématiquement les consignes de Sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La tension circulant à l'intérieur est très élevée. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.



Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez-le et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

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



Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

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

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

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

- Risque d'asphyxie avec les sacs plastique.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

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

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'entrez 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 des blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entrez pas 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. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds 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.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le four micro-ondes à vide.

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



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

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

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

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

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



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

RÉGLAGE DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

- 8 8 Contrôle du contenu
- 8 8 Informations concernant la garantie et l'assistance
- 8 8 Préparation de votre four micro-ondes
- 9 9 Fonctions
- 9 9 Panneau de configuration
- 10 10 Réglage de l'horloge
- 10 10 Sécurité enfants
- 10 10 Options

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

- 10 10 bouton minuterie
- 10 10 Bouton ajouter 30 s.
- 10 10 Boutons ventilation (4 vitesses et marche/arrêt)
- 10 10 Bouton arrêt retardé de la ventilation
- 10 10 Bouton éclairage élevé/faible/désactivé
- 11 11 Bouton réglage de la minuterie
- 11 11 Bouton marche/arrêt du plateau
- 11 11 Grille métallique
- 11 11 Mode éco
- 12 12 Boutons de la cuisson par capteur multiple intelligent
- 13 13 Bouton smart defrost (Décongélation intelligente)
- 14 14 Bouton selon ses préférences
- 15 15 Bouton décongélation 1 livre
- 15 15 Bouton ramollir/faire fondre
- 15 15 Bouton menus enfants
- 16 16 Bouton en-cas
- 16 16 Temps de cuisson au four micro-ondes et niveaux de puissance
- 17 17 Maintien au chaud
- 17 17 Bouton cuisson favorite

GUIDE DES RÉCIPIENTS

- 17 17 Ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes

GUIDE DE CUISSON

- 18 18 Conseils généraux d'utilisation du micro-ondes
- 19 19 Cuisson de la viande
- 19 19 Cuisson de la volaille
- 20 20 Cuisson des fruits de mer
- 20 20 Cuisson des œufs
- 20 20 Cuisson des légumes
- 20 20 Recettes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

- 21 21 Nettoyage de la partie extérieure
- 21 21 Nettoyage de la partie intérieure
- 22 22 Nettoyage du plateau tournant et de l'anneau de guidage
- 22 22 Rangement et entretien du four micro-ondes
- 22 22 Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/veilleuse
- 22 22 Remplacement de l'ampoule du four
- 22 22 Nettoyage du filtre à graisse
- 23 23 Remplacement du filtre à charbon

DÉPANNAGE

24

ANNEXE

24

GARANTIE (ÉTATS-UNIS)

25

GARANTIE (CANADA)

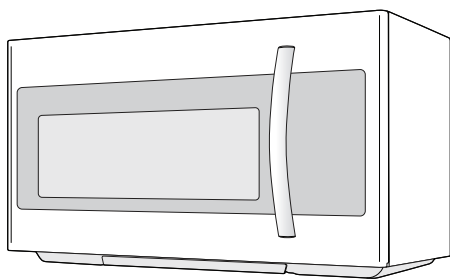
26

réglage de votre 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 service clientèle Samsung (Reportez-vous à la section « Informations concernant la garantie et l'assistance » en page 8.).



Four micro-ondes (ME21H706MQ*, ME21K6000AS)



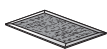
* Grille



* Plateau en verre



* Anneau du plateau tournant



* Filtre à graisses (installé)



* Filtre à charbon



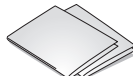
* Adaptateur du système d'évacuation



* Jeu de pièces (vis et fixations)



Manuels (Utilisation et installation)



Gabarits (partie supérieure et paroi)



Guide manuel (pour le capteur infrarouge)

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.

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplissez la carte d'immatriculation ci-jointe et faites-la nous ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, contactez Samsung Electronics, Inc. au **1-800-SAMSUNG (726-7864)** ou **inscrivez-vous en ligne sur www.samsung.com/register**.

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

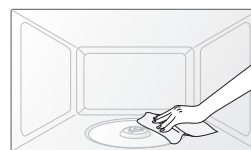
LIEU D'ACHAT

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

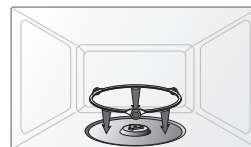
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre de dépannage le plus proche de chez vous, appelez le **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

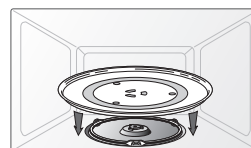
1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.

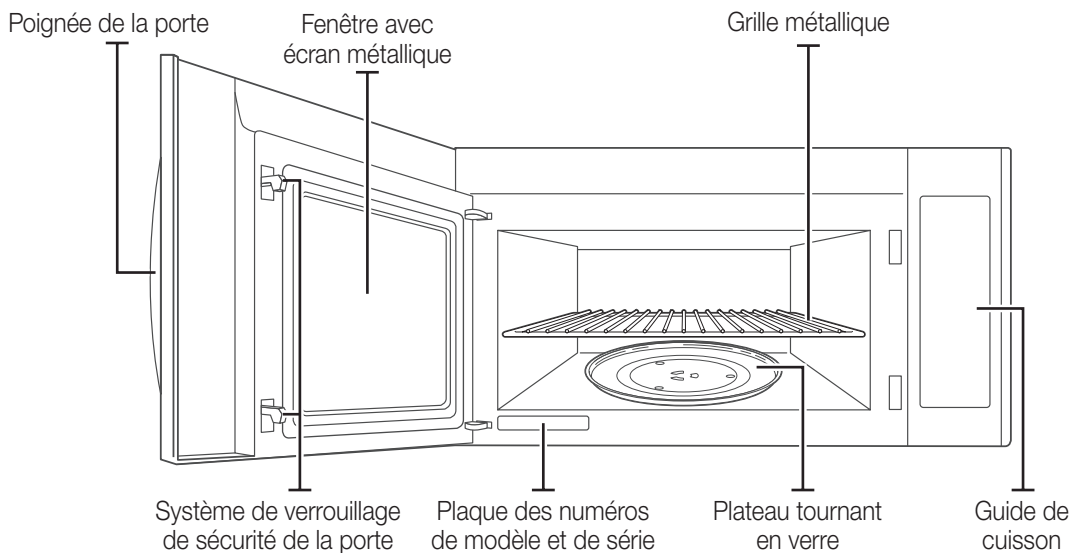


3. Insérez l'anneau de guidage préalablement assemblé dans l'empreinte située au centre du four.

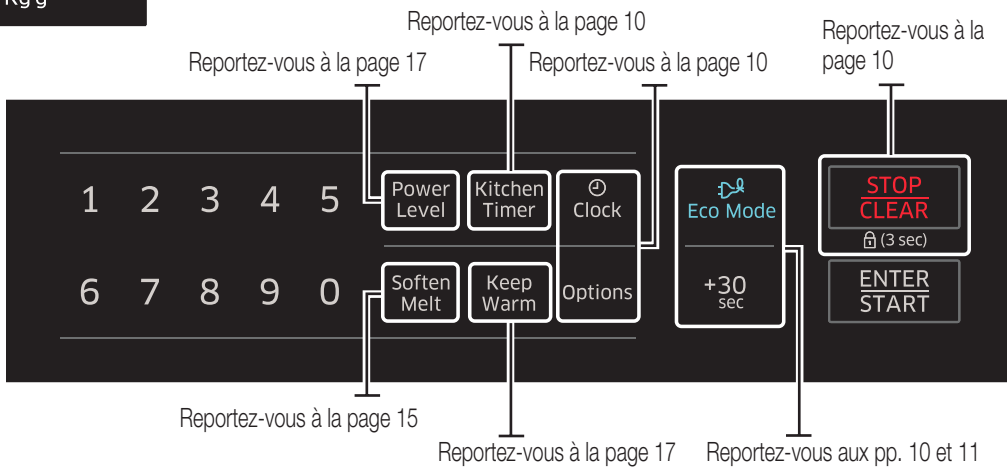
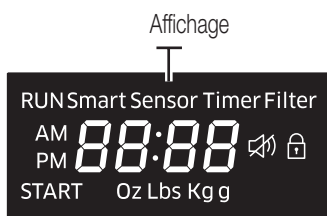
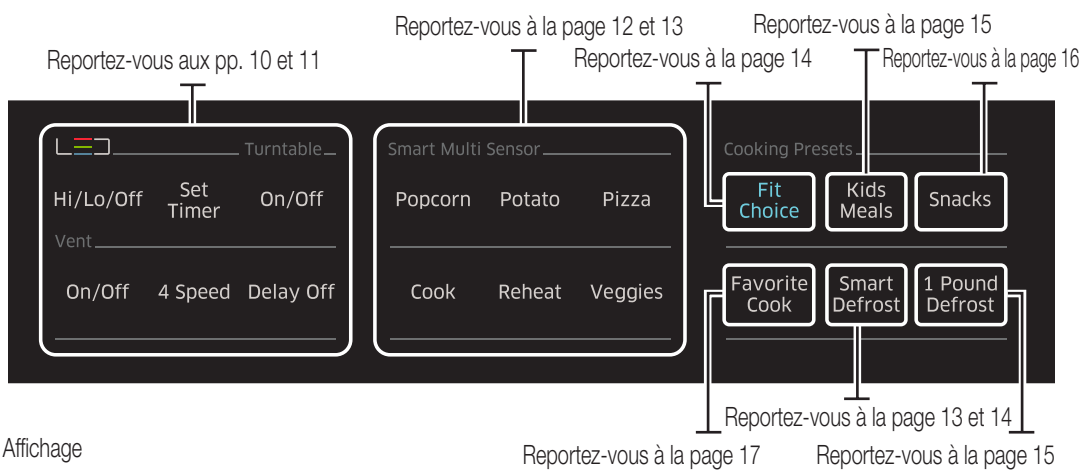


4. Déposez le plateau en verre sur l'anneau, en veillant à le positionner correctement.





PANNEAU DE CONFIGURATION



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 **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5:00, saisissez 5, 0, 0. L'écran d'affichage indique : 500.
3. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
4. Utilisez le bouton **Clock (Horloge)** pour sélectionner AM/PM.
5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.
6. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

 Pour afficher l'heure pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

SÉCURITÉ ENFANTS

La fonction Sécurité enfants vous permet de verrouiller les boutons afin que le four micro-ondes ne puisse pas être mis en marche de manière accidentelle. 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/SUPPRIMER)**.

L'écran indique **ON (ACTIVER)** ou **OFF (DÉSACTIVER)** au moment du verrouillage ou du déverrouillage, puis affiche à nouveau l'heure.

OPTIONS

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

1. Appuyez sur le bouton **Options**.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à la fonction que vous souhaitez personnaliser.
3. Appuyez sur le numéro correspondant à l'option de votre choix.
4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour définir l'option.

Les fonctions, les options et les boutons correspondants figurent dans le tableau ci-dessous.

N° :	Fonction	Options
OP-1	Unité de poids sélectionnée	1 Livres
		2 Kg. (gramme)
OP-2	Commande d'affichage de l'horloge	1 12 heures
		2 24 heures
OP-3	Commande d'activation/désactivation du son	1 Son activé
		2 Son désactivé
OP-4	Signal de rappel de fin	1 ON (Activé)
		2 OFF (Désactivé)
OP-5	Heure d'été	1 ON (Activé)
		2 OFF (Désactivé)
OP-6	Demo mode (Mode Démo)	1 ON (Activé)
		2 OFF (Désactivé)
OP-7	Indicateur d'entretien des filtres	1 ON (Activé)
		2 OFF (Désactivé)

Indicateur d'entretien des filtres

Le filtre doit être nettoyé ou remplacé tous les quatre mois. Lorsque vient le moment de nettoyer ou de remplacer le filtre, le micro-ondes affiche le message « Filter » (Filtre) afin de vous rappeler que vous devez nettoyer ou remplacer le filtre. Pour supprimer le message, appuyez sur le numéro 0 en mode veille, ou accédez à **Options**.

utilisation du four micro-ondes

Avec votre nouveau four micro-ondes Samsung, la cuisine n'aura jamais été aussi facile.

La section suivante décrit tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation de cet appareil.

BOUTON MINUTERIE

Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START(ENTRÉE/DÉPART)**.
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/SUPPRIMER)**.

BOUTON AJOUTER 30 S.

Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance (100 %).

1. Appuyez sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 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, puis sur le bouton **ENTER/START(ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.
2. Vous pouvez ajouter 30 secondes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

BOUTONS VENTILATION

(4 VITESSES ET MARCHE/ARRÊT)

La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments. La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Appuyez sur le bouton **Vent 4 Speed (Ventilation 4 vitesses)** pour régler la vitesse.
2. Appuyez sur le bouton **Vent On/Off (Marche/Arrêt du ventilateur)** pour activer la ventilation.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton **Vent On/Off (Marche/Arrêt du ventilateur)** pour désactiver la ventilation.

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

BOUTON ARRÊT RETARDÉ DE LA VENTILATION

Appuyez une fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête une fois écoulé le temps défini. Le nombre de minutes est fonction du nombre de fois où le bouton a été actionné.

Nb de pressions	1	2	3	4	5
Arrêt retardé (min)	1	3	5	10	30

BOUTON ÉCLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/DÉSACTIVÉ

Le bouton **Light (Éclairage)** permet de régler l'intensité de l'éclairage dans votre four micro-ondes.

Nb de pressions	1	2	3
Éclairage	Élevé	Faible	Désactivé

BOUTON RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Le four micro-ondes peut être réglé pour que l'éclairage s'allume et s'éteigne automatiquement à une heure prédéfinie. L'éclairage s'allume à la même heure tous les jours jusqu'à réinitialisation.

1. Appuyez sur le bouton **Set Timer (Réglage de la minuterie)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure d'allumage de l'éclairage.
3. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)** pour sélectionner AM ou PM.
4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.
5. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure d'extinction de l'éclairage.
6. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)** pour sélectionner AM ou PM.
7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START(ENTRÉE/DÉPART)**.

BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

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)** pour activer ou désactiver le plateau tournant.



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

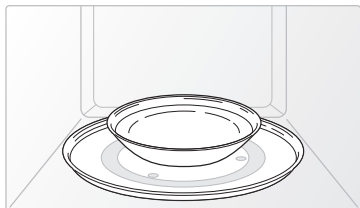
GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet de faire cuire plusieurs aliments en même temps.

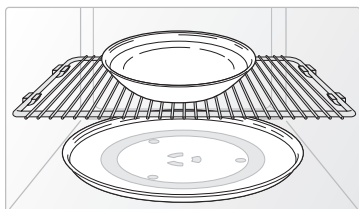


- Ne posez pas de plat à brunir sur la grille. Il risquerait de surchauffer.
- N'utilisez pas le four lorsque la grille se trouve sur la sole du micro-ondes. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.
- Portez des maniques lorsque vous manipulez la grille, car elle peut devenir extrêmement chaude.
- N'utilisez pas la grille métallique lors de la cuisson de popcorn.

La cuisson des aliments est plus homogène sur le plateau tournant.

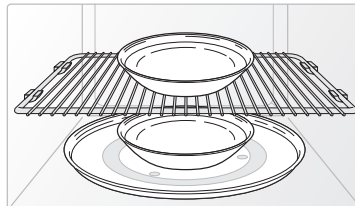
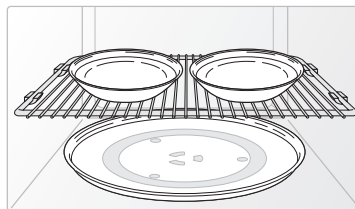


Bons résultats



Résultats non homogènes

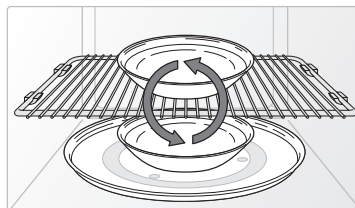
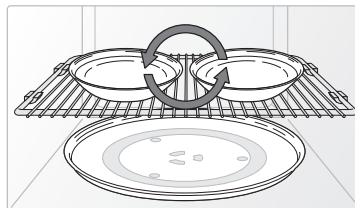
La grille vous permet de faire réchauffer plusieurs plats simultanément.



Faire réchauffer des aliments

Pour faire réchauffer les aliments sur deux niveaux ou pour les faire réchauffer au niveau le plus bas :

- Multipliez le temps de chauffe par 1,5.
- Inversez les plats à la moitié du temps de réchauffage.



MODE ÉCO

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

BOUTONS DE LA CUISSON PAR CAPTEUR MULTIPLE INTELLIGENT

La **cuisson par capteur multiple intelligent** vous permet de cuisiner vos aliments favoris de manière automatique, juste en appuyant sur un bouton. Lorsque vous activez la cuisson par capteur multiple intelligent, le capteur multiple intelligent du micro-ondes détecte la température de l'aliment pendant la cuisson et éteint automatiquement le micro-ondes lorsqu'il détecte que l'aliment est cuit et que la température idéale a été atteinte.

ATTENTION N'utilisez pas la fonction de **cuisson par capteur multiple intelligent** plusieurs fois d'affilée. Le four doit refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, il y a risque de surcuisson.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur multiple intelligent

Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de ces fonctions, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans la section du guide relatif aux récipients en page 17 et 18.

ATTENTION Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et respectez les précautions indiquées dans le chapitre relatif aux informations de sécurité de ce manuel. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper ou percez le film plastique à plusieurs endroits.

ATTENTION Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.

N'utilisez pas la fonction de cuisson par capteur multiple intelligent plusieurs fois d'affilée. Patientez 5 minutes avant de lancer un nouveau cycle de cuisson par capteur.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, n'utilisez pas le capteur multiple intelligent lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.

Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.

Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.


Pour de meilleurs résultats de cuisson, l'aliment ou le récipient doit être placé au centre du plateau tournant.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, le poids de l'aliment doit être supérieur à 1/2 livre (225 grammes).

Pour de meilleurs résultats de cuisson, évitez de mettre dans le four des aliments long et fins et des aliments dans des récipients à col étroit tels que des bouteilles ou des bocaux.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne couvrez pas les aliments avec des couvercles non recommandés dans ce manuel.

Lorsque vous utilisez la cuisson par capteur multiple intelligent, suivez les consignes d'emballage suivantes. Sinon, l'aliment risque de ne pas être bien cuit.

Menu	Consignes d'emballage
Escalopes de poulet Plat mijoté Assiette-repas Pâtes Légumes frais Légumes surgelés	Couvrez l'aliment hermétiquement avec du film plastique, puis percez des trous sur le film ou laissez une partie de l'aliment découverte.  Aération : Laissez une petite partie découverte. Perçage : Percez quelques trous.
Petit-déjeuner surgelé Dîner surgelé	Suivez les consignes sur l'emballage des aliments.

• Vous pouvez faire cuire entre une et six pommes de terre entières. Lorsque vous faites cuire des pommes de terre, placez-les comme indiqué sur les illustrations ci-dessous.

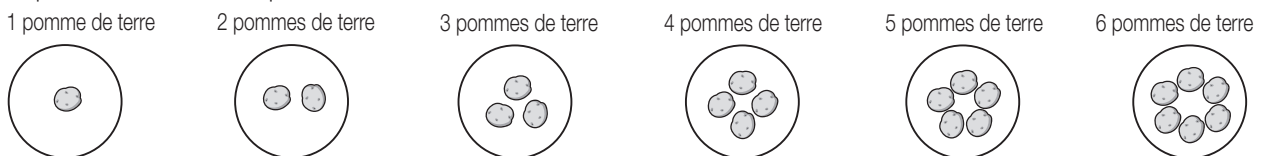


Table de cuisson avec capteur multiple intelligent

Aliment	Quantité	Instructions
Pop-corn	3 à 3,5 onces, 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Dépliez le sachet de pop-corn de sorte qu'il soit posé à plat, et placez-le au centre du plateau. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Aliment		Quantité	Instructions
Cuire	Boissons (Co-1)	8 onces, 1 tasse	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson au centre du plateau. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Escalopes de poulet (Co-2)	8 à 32 onces	Placez les escalopes de poulet dans un plat adapté aux micro-ondes. Recouvrez le plat d'un film étirable et laissez une petite ouverture sur le bord du bol ou du plat pour permettre l'aération ou percez le plastique à plusieurs endroits. Placez les aliments au centre du plateau. Faites cuire à une température de 170 °F. Laissez reposer pendant 5 minutes.
	Petit-déjeuner surgelé (Co-3)	4 à 8 onces	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Placez les aliments au centre du plateau. Utilisez ce bouton pour les petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Dîner surgelé (Co-4)	8 à 16 onces	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Placez les aliments au centre du plateau. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes	Légumes frais (Fr-1)	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un bol adapté aux micro-ondes (céramique, verre ou plastique) et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupes d'eau. Recouvrez le bol d'un film étirable et laissez une petite ouverture sur le bord du bol pour permettre l'aération ou percez le plastique à plusieurs endroits. Placez les aliments au centre du plateau. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Légumes surgelés (Fr-2)	1 à 4 portions	Placez les légumes surgelés dans un bol adapté aux micro-ondes (céramique, verre ou plastique) et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupes d'eau. Recouvrez le bol d'un film étirable et laissez une petite ouverture sur le bord du bol pour permettre l'aération ou percez le plastique à plusieurs endroits. Placez les aliments au centre du plateau. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pomme de terre		1 à 6 pommes de terre	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pizza		1 à 4 parts	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Table de réchauffage avec capteur multiple intelligent

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites réchauffer différentes catégories d'aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Assiette repas (rh-1)	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrez le plat d'un film étirable et laissez une petite ouverture sur le bord du plat pour permettre l'aération ou percez le plastique à plusieurs endroits. Placez les aliments au centre du plateau. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : 3 à 4 onces de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 onces, os/arêtes compris) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 onces env.)
Plat mijoté (rh-2)	1 à 4 portions	Mettez les aliments dans un bol adapté aux micro-ondes. Recouvrez le plat d'un film étirable et laissez une petite ouverture sur le bord du bol pour permettre l'aération ou percez le plastique à plusieurs endroits. Placez les aliments au centre du plateau. Remuez avant de servir. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : Plats mijotés conservés au frais. Pâtes : spaghetti et ravioli en conserve.
Pâtes (rh-3)		

BOUTON DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour commencer la décongélation.

- Appuyez sur le bouton **Smart Defrost (Décongélation intelligente)**.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Smart Defrost (Décongélation intelligente)** ou sur les touches numériques (1-7) pour sélectionner le menu correspondant à l'aliment que vous souhaitez décongeler et à son poids. Par exemple, sélectionnez dF-1 pour décongeler un morceau de viande hachée d'un poids de 0,5 à 0,9 lb.
- Appuyez sur le bouton **ENTER/START(ENTRÉE/DÉPART)**.
- Lorsque le signal sonore du micro-ondes retentit pendant le processus de décongélation, ouvrez la porte du micro-ondes, retournez l'aliment et appuyez sur le bouton **ENTER/START(ENTRÉE/DÉPART)** afin de poursuivre la décongélation.

Table de décongélation intelligente

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de film plastique ou de sac plastique.

Menu/Action		Quantité	Instructions
dF-1	Viande hachée	0,5 à 0,9 lb	Mettez la viande hachée au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes, puis placez l'assiette au centre du plateau. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Après le deuxième signal sonore, le four continuera de fonctionner. Si vous décongelez plus de 2 lb de viande hachée, retournez-la et retirez les parties décongelées de la viande au premier signal sonore. Puis retournez la viande au deuxième signal sonore pour un meilleur résultat.
dF-2		1 à 3 lb	
dF-3	Tranche de viande	0,5 à 0,9 lb	Protégez les bords les plus fins de la viande avec de l'aluminium. Mettez la tranche de viande au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes, puis placez l'assiette au centre du plateau. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit.
dF-4		1 à 3 lb	
dF-5	Volaille entière	1,5 à 4,4 lb	Ce programme convient aussi bien à une volaille entière qu'à des morceaux de volaille. Avant la décongélation, si la surface de la volaille est recouverte d'une grande quantité de cristaux de glace, rincez-la sous l'eau froide jusqu'à retirer tous les cristaux de glace. Ensuite, laissez sécher la volaille pendant 5 à 10 minutes à température ambiante. Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Placez les morceaux de volaille côté peau vers le bas ou, dans le cas d'une volaille entière, côté poitrine vers le bas, au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit.
dF-6	Morceau de volaille	1 à 4,4 lb	
dF-7	Filet de poisson	0,5 à 3 lb	Ce programme convient aux filets de poisson. Protégez les bords les plus fins du filet avec de l'aluminium. Mettez le filet au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes, puis placez l'assiette au centre du plateau. Retournez le filet lorsque le signal sonore retentit.



Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après l'étape finale, il est possible que de petites zones soient encore congelées. Laissez les aliments reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Les aliments sont décongelés une fois les cristaux de glace fondus. Protégez les bords des rôtis et les biftecks avec de fines bandelettes d'aluminium empêche que les parties les plus fines ne cuisent avant que le centre ne soit entièrement décongelé. Utilisez de fines bandelettes d'aluminium pour recouvrir les extrémités et les parties peu charnues des aliments.

BOUTON SELON SES PRÉFÉRENCES

- Appuyez sur le bouton **Fit Choice (Selon ses préférences)**. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles. (Reportez-vous au tableau Selon ses préférences ci-dessous pour consulter une liste des aliments.)
- Appuyez sur le bouton **1, 2, 3** ou **4** pour sélectionner le nombre de portions.
- Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

Tableau Selon ses préférences

Menu/Action		N°/Quantité	Instructions
FC-1	Épinards	1 1 portion	Lavez et nettoyez les épinards. Placez 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.
		2 2 portions	
		3 3 portions	
		4 4 portions	
FC-2	Courge	1 1 à 2 lb	Coupez la courge en deux et retirez les pépins. Placez le côté coupé de la courge vers le bas sur un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-le avec du film plastique. Si besoin, ajoutez ¼ de verre d'eau.
		2 2 à 3 lb	
FC-3	Riz complet	1 1 portion	Versez une demi-tasse de riz complet et une tasse d'eau pour deux portions ou 1 tasse de riz complet et deux 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.
		2 2 portions	
FC-4	Flocons d'avoine	1 1 sachet	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.
		2 2 sachets	
FC-5	Quinoa	1 1 portion	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez bien, puis redémarrez le four.
		2 2 portions	
FC-6	Poulet (avec os)	1 2 portions	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Disposez les morceaux de poulet dans un plat côté le plus épais orienté vers l'extérieur du plat, puis couvrez le tout de papier sulfurisé. Placez le plat au centre du plateau tournant.
		2 4 portions	
FC-7	Filet de poisson frais	1 1 portion	Placez les filets (morue, lieu, etc.) dans un plat, puis couvrez le tout d'un film plastique. Placez le plat au centre du plateau tournant.
		2 2 portions	
FC-8	Filet de saumon frais	1 1 portion	Placez les filets de saumon dans un plat, puis couvrez le tout d'un film plastique. Placez le plat au centre du plateau tournant.
		2 2 portions	
FC-9	Crevettes fraîches	1 2 portions	Placez les crevettes dans un plat, puis couvrez le tout d'un film plastique. Placez le plat au centre du plateau tournant.
		2 4 portions	

BOUTON DÉCONGÉLATION 1 LIVRE

Pour décongeler 1 livre d'aliments, appuyez sur ce bouton ; le four micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **1 Pound Defrost (Décongélation 1 livre)**. L'écran affiche : *1.0 Lbs*
2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour commencer la décongélation.
3. Un signal sonore retentit deux fois pendant le cycle de décongélation. Ouvrez la porte du four, retournez l'aliment et appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.
4. Si vous ne retournez pas l'aliment, le four reste en pause jusqu'à ce que le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** soit actionné.

BOUTON RAMOLLIR/FAIRE FONDRE

1. Appuyez sur le bouton **Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre)**. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles. (Reportez-vous au tableau Ramollir/Faire fondre ci-dessous pour consulter une liste des aliments.)
2. Appuyez sur le bouton **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions. Vous ne pouvez faire cuire que 1 portion avec les options Melt Chocolate (Faire fondre du chocolat), Soften Butter (Faire ramollir du beurre) et Soften Cream Cheese (Faire ramollir du fromage à la crème). (Reportez-vous au tableau Ramollir/Faire fondre pour le nombre de portions.)
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.




Tableau Ramollir/Faire fondre

Menu/Action		N°/Quantité		Instructions
St-1	Faire fondre du beurre	1	1 plaquette (portion)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
		2	2 plaquettes (portions)	
St-2	Faire fondre du chocolat	1	1 tasse de pépites de chocolat ou un carré	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un récipient adapté aux micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez le chocolat et redémarrer le four. Remuez à nouveau et laissez reposer une minute.
St-3	Faire ramollir du beurre	1	1 plaquette (1/4 lb)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
St-4	Faire ramollir du fromage à la crème	1	1 pot (8 onces)	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un récipient adapté aux micro-ondes. Coupez en deux dans le sens vertical. Laissez reposer pendant 2 minutes.

BOUTON MENUS ENFANTS

1. Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)**. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles. (Reportez-vous au tableau Menus enfants ci-dessous pour consulter une liste des aliments.)
2. Appuyez sur le bouton **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions. (Reportez-vous au tableau Menus enfants pour le nombre de portions.)
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

Tableau Menus enfants

Menu/Action		N°/Quantité		Instructions
CH-1	Beignets de poulet (surgelé)	1	1 portion	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson.  Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
		2	2 portions	
CH-2	Frites (surgelées)	1	1 portion	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes, puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer pendant 1 minute.  Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la taille des portions et les quantités.
		2	2 portions	
CH-3	Sandwichs surgelés (dans une enveloppe spéciale croustillante) paquet de 9 onces	1	1 sandwich (1 ea)	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette allant au micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après la cuisson.
		2	2 sandwichs (2 ea)	
CH-4	Hot-dogs	1	2 hot-dogs (2 ea)	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four. Laissez reposer 1 minute après la cuisson.  Pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs seulement après le signal sonore.
		2	4 hot-dogs (4 ea)	

BOUTON EN-CAS

1. Appuyez sur le bouton **Snacks (En-cas)**. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles. (Reportez-vous au tableau des snacks ci-dessous pour consulter une liste des aliments.)
2. Appuyez sur les boutons **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions. Vous ne pouvez faire cuire que 1 portion de Nachos. (Reportez-vous au tableau des snacks pour la quantité.)
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des snacks

Menu/Action		N°/Quantité		Instructions
Sn-1	Bâtonnets de fromage (surgelés)	1	5 à 6 pièces (1 Sr)	Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas.
		2	7 à 10 pièces (2 Sr)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Sn-2	Ailes de poulet	1	5 à 6 onces (1 Sr)	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Placez les ailes de poulet en étoile sur une assiette et recouvrez-les de papier sulfurisé.
		2	7 à 8 onces (2 Sr)	Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Sn-3	Nachos	1	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. Contenu : 2 tasses de tortillas 1/3 de tasse de fromage râpé
Sn-4	Pommes de terre farcies	1	1 pomme de terre cuite (1 ea)	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ de pouce. Placez les pommes de terre en étoile sur l'assiette.
		2	2 pommes de terre cuites (2 ea)	Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

TEMPS DE CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES ET NIVEAUX DE PUISSANCE

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 Warm (Chaud) (1) à High (Élevé) (10).

Cuisson en une étape

Pour une cuisson simple en une seule étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Élevée). Pour régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez entrer 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 un temps de cuisson de 20 minutes, saisissez **2, 0, 0, 0.**)
2. Si vous souhaitez régler le niveau de puissance sur un autre niveau que High (Élevé), appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir ce niveau de puissance.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, appuyez sur le bouton **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRIMER)** avant d'appuyer sur **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** et saisissez à nouveau toutes les instructions.

 Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet de régler plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson en plusieurs étapes

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape ».

 Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.

 Appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** pour régler le niveau de puissance pour une étape de cuisson sur « Élevé ».

2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)** pour démarrer la cuisson.

Niveaux de puissance

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

1	Chaud	6	Mijotage
2	Faible	7	Moyennement élevé
3	Décongélation	8	Réchauffage
4	Moyennement faible	9	Sauté
5	À point	10	Élevé

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 **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Entrez le temps de chauffe.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.

-  La fonction **Maintien au chaud** peut fonctionner jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
-  **Les aliments couverts pendant la cuisson** devront également être couverts lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.
-  **Les pâtisseries** (tartes, chaussons, etc.) devront être découvertes lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.
-  **Les repas complets** maintenus au chaud sur une assiette peuvent être recouverts lorsque vous utilisez la fonction **Maintien au chaud**.

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

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

BOUTON CUISSON FAVORITE

Le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** permet d'enregistrer des instructions de cuisson personnalisées afin de les utiliser ultérieurement et de démarrer la cuisson rapidement.

-  Un seul jeu d'instructions peut être enregistré à la fois.
- 1. Appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)**.
- 2. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Le temps réglé s'affiche.
- 3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** et utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance. La puissance sélectionnée s'affiche. Vous pouvez régler la puissance sur 0 à 9. Si vous ne réglez pas la **puissance**, le four est réglé automatiquement sur la puissance maximale.
- 4. Appuyez à nouveau sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.
- 5. Pour utiliser une recette favorite, appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** puis sur le bouton **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**.
 - Vous ne pouvez rappeler qu'une seule recette à la fois.
- 6. Si vous souhaitez définir un nouveau temps de cuisson et une autre puissance, répétez les étapes 1 à 5.

-  Vous pouvez vérifier à tout moment la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le 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 ADAPTÉS À LA CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Si vous ne savez pas si un récipient est adapté à une utilisation dans un micro-ondes, effectuez le test simple suivant :

1. Placez une tasse d'eau (dans un verre mesureur) dans votre four à côté du récipient à tester.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Add 30 sec (Ajouter 30 s)** pour les faire chauffer pendant une minute à puissance élevée.

Une fois la minute écoulée, l'eau doit être chaude et le récipient que vous testez doit être froid. S'il est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Récipient		Remarques
Papier aluminium	⚠	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Ustensiles en céramique, porcelaine et grès	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de matière.
Emballages de fast-food		
Tasses/récipients en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
Sacs en papier ou journal	—	Peuvent s'enflammer.
Papier recyclé ou ornements métalliques	—	Peuvent créer des arcs électriques.

guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus 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.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

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.

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 est déconseillé de mettre de l'huile ou de la matière grasse dans le micro-ondes. 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.

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.

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.

Techniques de cuisson

 Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 20 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 20 minutes pour éviter toute surchauffe.

Mélange

Ouvrez la porte du four micro-ondes et remuez les aliments de temps à autre (ex. : les plats mijotés ou les légumes) en cours de cuisson afin de répartir uniformément la chaleur. 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 telle façon que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant et reçoive ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Réceptif		Remarques
Plats en verre		
Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
Pots en verre	✓	Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se briser.
Métal		
Plats, ustensiles	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Attaches métalliques des sacs de congélation	—	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier		
Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Papier recyclé	✓	N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer ou provoquer des arcs électriques.
Plastique		
Réceptifs	✓	Utilisables s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Évitez d'emballer les aliments de manière trop serrée. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du réceptif. De la vapeur chaude va s'échapper.
Sacs de congélation	△	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Thermomètre	✓	N'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez les instructions. Ils permettent de contrôler la température à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.
Ustensiles en paille, osier et bois	△	Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ces matières sont inflammables.

✓ : Éléments conseillés

△ : À utiliser avec précaution

— : Ne pas utiliser

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'en 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.

CUISSON DE LA VIANDE

Placez la viande côté gras vers le bas sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée. Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Consignes
Rôti de bœuf (désossé) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 3 à 9 min/lb à 145 °F (saignant) 10 à 15 min/lb à 160 °F (à point) 12 à 17 min/lb à 170 °F (bien cuit) Niveau de puissance : élevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
Porc (désossé ou non) Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 13 à 17 min/lb à 170 °F (bien cuit) Niveau de puissance : élevé (10) durant les 5 premières minutes, puis moyen (5).	Placez la viande de porc côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos. Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

Aliment		Retrait du four	Après repos (10 MIN)
Bœuf	Saignant	135 °F	145 °F
	À point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	À point	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	Viande noire	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

CUISSON DE LA VOLAILLE

Placez la volaille sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat adapté aux micro-ondes, et couvrez de papier sulfurisé pour éviter les projections. Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties peu charnues et les zones susceptibles de trop cuire. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Consignes
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	Temps de cuisson : 7 à 11 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche Niveau de puissance : Moyennement élevé (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 2 lb	Temps de cuisson : 7 à 10 min/lb 180 °F viande noire 170 °F viande blanche Niveau de puissance : Moyennement élevé (7)	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

CUISSON DES FRUITS DE MER

Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et dans un plat du même type. Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Attention à ne pas faire trop cuire le poisson. Privilégiez le temps de cuisson minimum et vérifiez la cuisson juste après.

Aliment	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Consignes
Steaks de thon et de saumon Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 6 à 10 min/lb	Placez les steaks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
	Niveau de puissance : Moyennement élevé (7)	
Filets Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 8 min/lb	Placez les filets dans un plat en prenant soin de rentrer les morceaux les plus fins sous les filets. Couvrez de papier sulfurisé. Si l'épaisseur des filets est supérieure à ½ pouce, retournez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
	Niveau de puissance : Moyennement élevé (7)	
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	Temps de cuisson : 4 à 6 min/lb	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.
	Niveau de puissance : Moyennement élevé (7)	

CUISSON DES ŒUFS

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs. Faites-les cuire juste ce qu'il faut car ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.



Ne faites jamais cuire des œufs ou réchauffer des œufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser.
Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

CUISSON DES LÉGUMES

Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est généralement 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 ¼ 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

(ex. : 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.

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

1,5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 c. à s. de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 onces)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 0,5 pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (9 à 10 onces) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, les feuilles de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1:00 à 1:30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
⅓ cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 onces (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 onces) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 onces de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.

Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaude

- 2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de ½ pouce
- 4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
- ¼ tasse d'oignons hachés
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de farine
- ½ cuillère à café de graines de céleri
- ⅓ cuillère à café de poivre
- 2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Égouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ minutes). Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 minutes), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.

Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

- 1 tasse d'oignons hachés
 - 1 gousse d'ail, émincée
 - 2 boîtes (15 onces chacune) de haricots noirs égouttés
 - 1 boîte (entre 14 et 16 onces) de tomates concassées
 - Bouillon de poulet (entre 13,75 et 14,5 onces)
 - 1 boîte (entre 7 et 8,5 onces) de maïs
 - 1 boîte (4 onces) de piments verts émincés
 - 1 à 2 c. à café de cumin en poudre
1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
 2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
 3. Faites cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.

Pour environ deux litres de soupe.

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.



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.

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.

Si une mince pellicule d'eau se forme sur la paroi intérieure ou extérieure de la vitre 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



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



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.

Nettoyez régulièrement les surfaces internes (parois) de votre four micro-ondes afin d'éliminer les projections ou les taches. Pour éliminer les particules d'aliments incrustées et les mauvaises odeurs, faites chauffer 2 tasses d'eau (additionnée de jus de citron pour désodoriser) dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

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

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR 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 certains éléments du four.

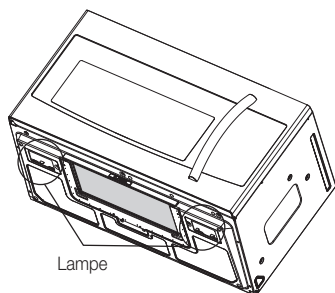


- Ne réparez pas et ne remplacez pas vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.
- N'utilisez pas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

REPLACEMENT 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. Remplacez la lampe avec une carte de circuit imprimé de DEL.
4. Remplacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.

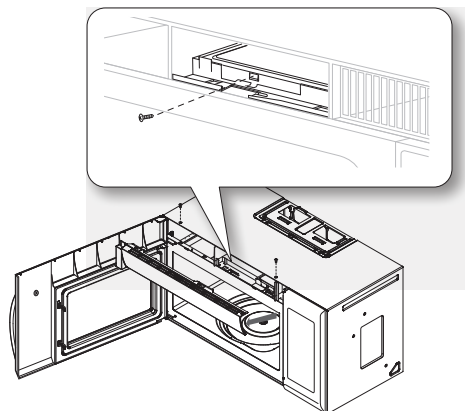


REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

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 50 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 DU FILTRE À GRAISSE

Votre four micro-ondes est équipé d'un filtre à graisse métallique réutilisable. Ces filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés au moins une fois tous les quatre mois ou lorsque nécessaire.

Pour commander un nouveau filtre à graisse, 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

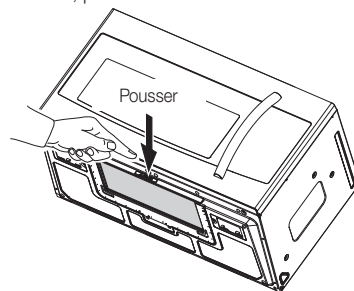


Votre four micro-ondes possède la fonction de rappel concernant le filtre. Voir page 10 pour plus d'informations.

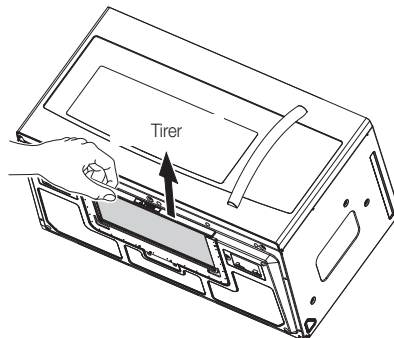


Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

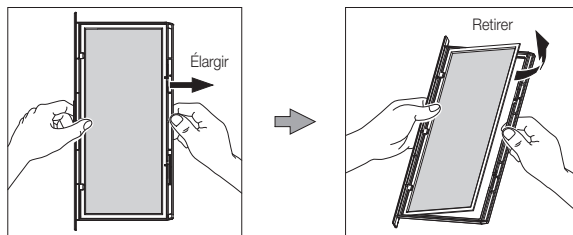
1. Pour retirer le filtre, poussez sur l'avant du boîtier du filtre à graisse.



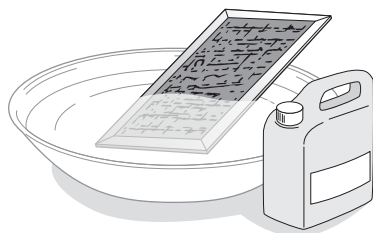
2. Tirez le boîtier du filtre hors du four à micro-ondes.



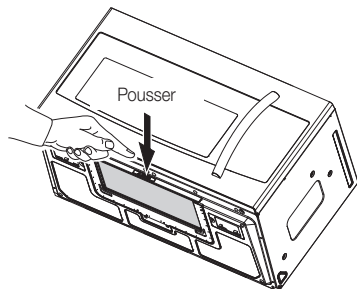
- Retirez le filtre de son boîtier en élargissant ce dernier, comme indiqué ci-dessous. Puis, laissez tremper le filtre à graisse dans un détergent doux dilué dans de l'eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le faire sécher. Si nécessaire, brossez doucement le filtre pour retirer les saletés incrustées. Lorsque le filtre est sec, remplacez-le dans son boîtier.



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



- Pour réinstaller le filtre, faites glisser son logement dans l'encoche, puis poussez-le à l'intérieur.

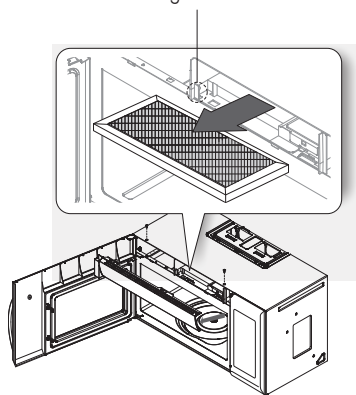


REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

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

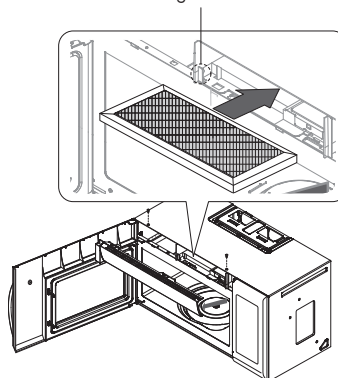
- Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
- Ouvrez la porte.
- Retirez les vis de montage de la grille du ventilateur (2 vis au centre).
- Faites coulisser la grille du ventilateur vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.
- Poussez le crochet et retirez le filtre usagé.

L'angle du filtre



- Placez un filtre à charbon actif neuf en le faisant coulisser. Le filtre doit être installé selon l'angle indiqué sur la figure.
- Remplacez la grille du ventilateur et les 2 vis, puis fermez la porte. Remettez sous tension et réglez l'horloge.

L'angle du filtre



dépannage

Consultez cette section si vous rencontrez un problème de fonctionnement :

Problème	Solution
L'affichage et/ou le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise murale est commandée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale. Branchez le four sur une autre prise.
L'affichage fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur Annuler pour saisir à nouveau toutes les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint-il avant la fin du temps programmé ?	S'il y a eu une coupure de courant, l'horloge affiche : 88:88. Si aucune coupure de courant ne s'est produite, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les consignes de cuisson. Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
La cuisson des aliments est trop lente.	Assurez-vous que le four a son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
Formation d'étincelles ou d'arcs électriques.	Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant est bruyant ou ne tourne pas.	Nettoyez le plateau tournant, son anneau et la sole du four. Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
Provoque des interférences sur la radio ou le téléviseur.	Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes (ou l'appareil) des autres appareils (téléviseur ou radio).
La force d'aspiration du moteur du ventilateur est trop faible.	Réglez le mode de ventilation sur élevé. Le ventilateur ne fonctionne qu'en mode de vitesse faible pendant le fonctionnement du micro-ondes.

Problème	Solution
Le bruit de fonctionnement est trop fort.	Le micro-ondes est bruyant pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal. Si vous entendez de façon continue un bruit anormal, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).
L'intensité de la lampe de surface cuisson est trop faible.	Réglez la luminosité de la lampe sur le niveau élevé.
Il est difficile de remplacer le filtre à charbon.	Reportez-vous aux instructions contenues dans le manuel d'utilisation pour le remplacement du filtre à charbon.
Le plateau tournant ne tourne pas correctement.	Vérifiez que vous n'avez pas chargé le plateau tournant avec trop d'aliments. Si les aliments sont trop encombrants ou trop lourds, le plateau tournant peut éventuellement mal fonctionner.

annexe

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle		ME21H706MQ*/AA, ME21K6000AS/AA	
Dimensions intérieures du four : 2,1 pied cube	Minuterie : 99 minutes, 99 secondes	Commandes : 10 niveaux de puissance, décongélation incluse	
Alimentation : 120 V CA, 60 Hz	Puissance : 1000 W	Consommation : 1700 W	
Poids net/Avec emballage	Acier inoxydable : 59,2 lb / 65,9 lb B/W : 58 lb / 64,7 lb		
Dimensions extérieures	29 ⁷ / ₈ "(L) X 16 ¹⁵ / ₁₆ "(H) X 18 ⁵ / ₃₂ "(P)		
Dimensions intérieures	22 ¹ / ₈ "(L) X 10 ¹³ / ₁₆ "(H) X 14 ²⁷ / ₃₂ "(P)		
Dimensions dans l'emballage	33 ³ / ₈ "(L) X 20 ³ / ₄ "(H) X 19 ¹³ / ₃₂ "(P)		
Numéro de modèle		ME21H706MQ*/AC, ME21K6000AS/AC	
Dimensions intérieures du four : 2,1 pied cube	Minuterie : 99 minutes, 99 secondes	Commandes : 10 niveaux de puissance, décongélation incluse	
Alimentation : 120 V CA, 60 Hz	Puissance : 950 W	Consommation : 1500 W	
Poids net/avec emballage	Acier inoxydable : 59,2 lb / 65,9 lb B/W : 58 lb / 64,7 lb		
Dimensions extérieures	29 ⁷ / ₈ "(L) X 16 ¹⁵ / ₁₆ "(H) X 18 ⁵ / ₃₂ "(P)		
Dimensions intérieures	22 ¹ / ₈ "(L) X 10 ¹³ / ₁₆ "(H) X 14 ²⁷ / ₃₂ "(P)		
Dimensions dans l'emballage	33 ³ / ₈ "(L) X 20 ³ / ₄ "(H) X 19 ¹³ / ₃₂ "(P)		

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 America, 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, DIX (10) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

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

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

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

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

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient 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 des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans 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 présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou 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 TIÈRCE 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 BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

**1-800-SAMSUNG (726-7864) ou
www.samsung.com/us/support**

garantie (Canada)

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

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

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

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

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

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

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

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

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

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans 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 présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou 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 BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

1-800-SAMSUNG (726-7864) ou
www.samsung.com/us/support (anglais),
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

notes

notes



Scan this with your smartphone

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

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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