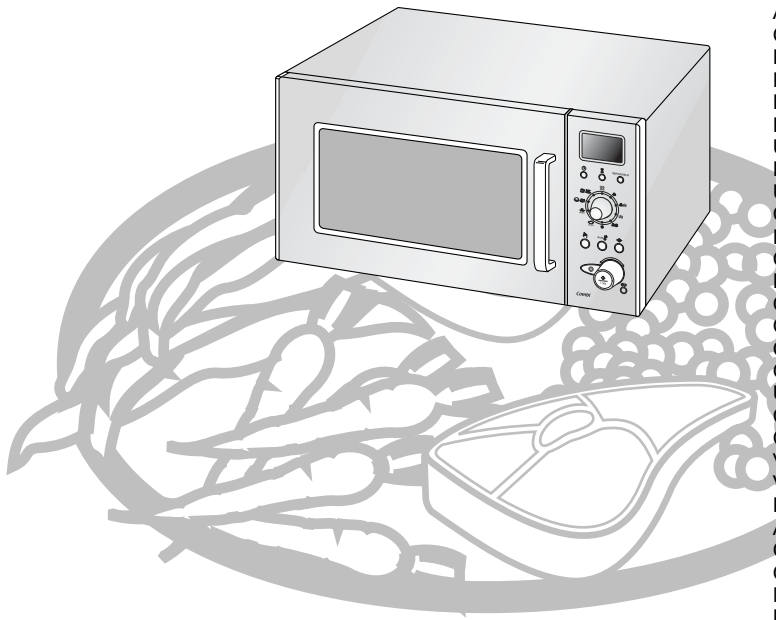
SAMSUNG

FOUR À MICRO–ONDES

Mode d'emploi et Guide de cuisson

C108ST / C108STB
C108STT / C108STF
C109ST / C109STB
C109STT / C109STF

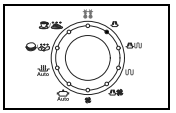


Présentation rapide 2
Le four 3
Tableau de commandes 3
Accessoires 4
Utilisation du mode d'emploi 4
Précautions de sécurité 5
Installation 6
Sélectionner la langue d'affichage 7
Réglage de l'heure 7
Comment fonctionne un four à micro-ondes 7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 8
Que faire en cas de doute ou de problème 8
Cuire / Réchauffer 9
Niveaux de puissance et variations de temps 9
Arrêt de la cuisson 10
Changer le temps de cuisson 10
La fonction Cuisson automatique 10
La fonction Réchauffage automatique 12
La fonction Décongélation automatique 13
La fonction Cuisine pour enfant / Snack 14
Utiliser le mode Cafétéria 15
Les plats Cafétéria 15
Utilisation du plateau croustillant 16
Cuisson en plusieurs étapes 17
Réglage du temps de repos 18
Choix des accessoires 18
Préchauffage du four 18
Cuisson par convection 19
Griller 19
Choisir la position de l'élément chauffant 20
Cuisson à la broche 20
Utilisation de la multi-broche verticale 21
Combiner micro-ondes et gril 21
Combiner micro-ondes et convection 22
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes 23
Vitesse de Déroulement 23
Éteindre le bippeur 23
Arrêt manuel du plateau tournant 23
Guide d'ustensiles 24
Guide de cuisson 25
Nettoyage de votre four à micro-ondes 35
Rangement et réparation de votre four à micro-ondes 35
Spécifications techniques 36

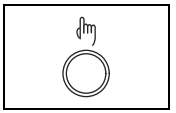
Présentation rapide

F

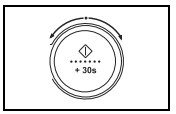
Si vous voulez cuire les aliments



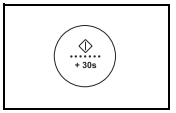
1. Placez les aliments dans le four. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ).

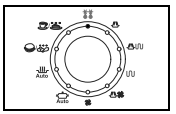


3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative**.

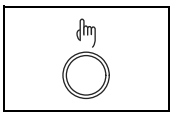


4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Résultat : La cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le “0” allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

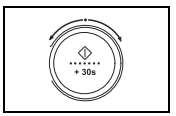
Si vous voulez décongeler les aliments



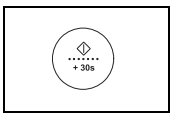
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ).

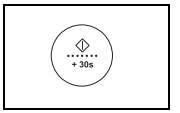


3. Sélectionnez le poids approprié en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Résultat : La décongélation démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le “0” allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Si vous voulez prolonger le temps de cuisson



Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s**(◇) une ou plusieurs fois par tranche de 30 secondes supplémentaires.

✉ La première fois que vous branchez l’appareil ou après une coupure de courant, l’écran affiche “SELECT YOUR LANGUAGE “. Vous devez alors sélectionner la langue qui sera utilisée. Vous avez le choix entre l’anglais, le français, l’allemand, l’espagnol, l’italien, le hollandais et le russe. Veuillez vous référer à la page 7.

Le four

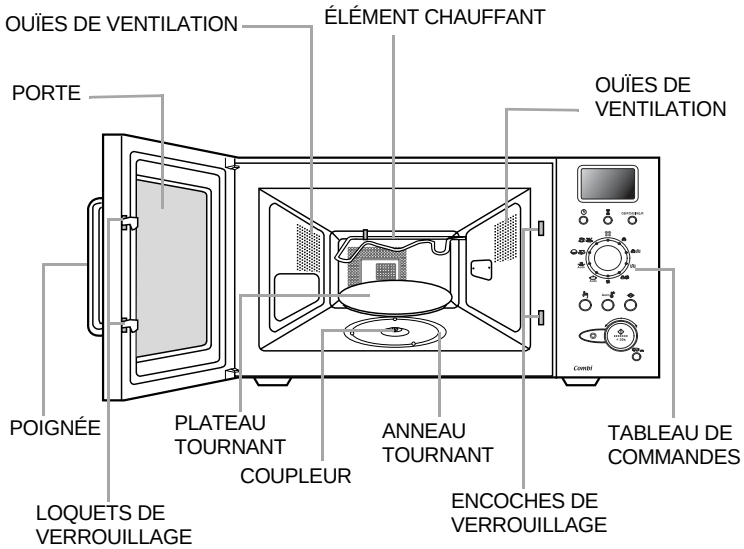
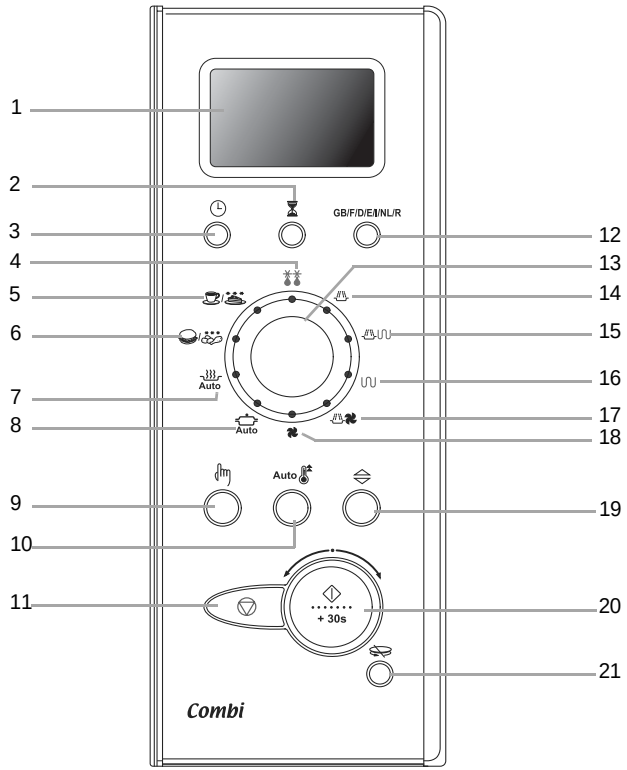


Tableau de commandes

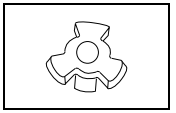


1. Afficheur
2. Réglage du temps de repos
3. Réglage de l'horloge
4. Décongélation automatique
5. Mode Caféteria
6. Mode Cuisine pour enfant / Snack
7. Réchauffage automatique
8. Cuisson automatique
9. Bouton de sélection
10. Sélection du mode préchauffer
11. Arrêter/annuler
12. Sélection de la langue
13. Bouton pour la Commande de la Cuisson
14. Sélection du mode micro-ondes
15. Sélection du mode combiné (micro-ondes + gril)
16. Sélection du mode gril
17. Sélection du mode combiné (micro-ondes+convection)
18. Sélection du mode convection
19. Bouton Plus/moins
20. Démarrer / changer le temps de cuisson et sélection de temps, poids
21. Bouton de Marche/Arrêt du plateau tournant

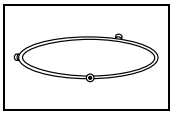
F

Accessoires

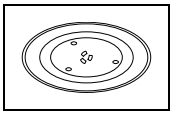
Dépendant du modèle que vous avez acheté, vous avez obtenu quelques accessoires, que vous pouvez utiliser de manières différentes.



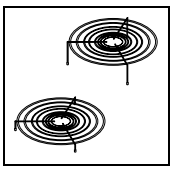
1. **Coupleur**, placé déjà sur une partie du moteur au fond du four.
   But : Le coupleur fait tourner l'anneau tournant.



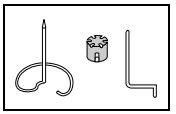
2. **Anneau tournant**, doit être placé au centre du four.
   But : L'anneau tournant supporte le plateau tournant.



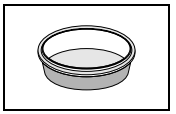
3. **Plateau tournant**, doit être placé sur le coupleur, avec le centre sur le coupleur.
   But : Le plateau tournant serve comme la surface de cuire principal. Vous pouvez l'enlever simplement pour le nettoyer.



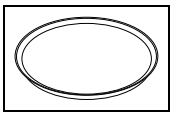
4. **Grilles** (grille du haut, grille du bas), doivent être placées sur le plateau tournant.
   But : Les grilles peuvent être employées si vous voulez chauffer deux plats en même temps. Vous pouvez placer un petit plat sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Les grilles servent aussi aux cuissons avec gril, convection et combinées.



5. **Tournebroche, Rotissoire et Brochettes**, à placer dans la cocotte en verre (C108STB/C108STF/C109STB/ C109STF uniquement).
   But : Le tournebroche est un moyen pratique de faire griller un poulet, car sa chair n'est pas trop cuite. Il peut aussi servir pour la cuisson combinée au gril.



6. **Cocotte en verre**, à placer sur le plateau tournant (C108STB/ C108STF/C109STB/ C109STF uniquement).
   But : Le support à rôtir se place dans la cocotte en verre.



7. **Plateau croustillant**, doit être placé sur le plateau tournant(C108STT/ C108STF/C109STT/ C109STF uniquement).
   But : Le plateau croustillant sert à mieux faire dorer les aliments dans le micro-onde ou aux modes de cuisson combinés au gril. Il rend les patisseries et les pizzas croustillantes.

Utilisation du mode d'emploi

Vous avez acheté un four à micro–ondes SAMSUNG. Votre mode d'emploi contient beaucoup d'informations valables sur l'emploi de votre four à micro–ondes :

- ***Précautions de sécurité***
- ***Accessoires et ustensiles appropriés***
- ***Une guide de cuisson***

Dans la couverture vous trouvez une présentation rapide des trois operations de cuire de base:

- ***Cuire un plat (micro-ondes)***
- ***Décongeler un plat***
- ***Prolonger le temps de cuisson, si le plat n'est pas assez cuit ou doit être réchauffé plus longtemps***

A la fin du livret vous trouverez des illustrations du four et, plus important, du tableau de commandes que vous aiderez à trouver les boutons plus facilement.

Dans les procédures pas à pas, deux symboles différents sont employés.

Importante **Remarque**

PRÉCAUTIONS A EVITER L'EXPOSITION POSSIBLE A l'ENERGIE MICRO–ONDES EXCESSIVE.

Si vous n'observez pas les précautions de sécurité suivantes, vous risquez de vous exposer à l'énergie micro-ondes nuisibles.

(a) N'essayez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte. Il est important de ne pas enlever ni altérer les loquets de sécurité (loquets de verrouillage) ou d'insérer quelque chose dans les encoches de verrouillage.

(b) Vous ne devez jamais placer un objet devant la porte du four. Eviter que les restes d'aliments ou les résidus du nettoyant s'accumulent sur les surfaces. Assurez–vous que la porte et les surfaces des fermetures restent propres en les nettoyant d'abord avec une étoffe humide et ensuite avec une étoffe douce et sèche.

(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé avant qu'il soit réparé par un technicien de service micro–ondes formé par le fabricant.
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagées:
(1) La porte, les fermetures de la porte et les surfaces des fermetures
(2) Les charnières de la porte (ni cassés, ni desserrés),
(3) Le câble secteur

(d) Ce four doit être exclusivement révisé ou réparé par un technicien de service micro–ondes formé par le fabricant.

Précautions de sécurité

F

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET GARDER POUR EMPLOI DANS LE FUTUR.

Avant de faire chauffer des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, veuillez vérifier que les précautions de sécurité suivantes ont été prises.

1. **NE PAS** utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques dans le four à micro-ondes.
- Boîtes métalliques
- Assiettes et plats ornés de dorures ou argentés
- Brochettes, fourchettes, etc.

Raison : Un arc électrique ou des projections peuvent se produire et endommager le four.

2. **NE PAS** faire chauffer :
- De bouteilles, pots, conserves hermétiquement fermés ou sous-vide
  Ex) Comme les petits pots pour bébé
- D'aliments hermétiques par nature
  Ex) Comme les oeufs, les noix dans leur coquille, les tomates

Raison : L'augmentation de la pression peut provoquer leur explosion.
Conseil : Enlever le couvercle, percer l'enveloppe, le sac, etc. de quelques trous

3. **NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
Conseil : Toujours laisser un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous faites démarrer le four accidentellement alors qu'il est vide

4. **NE PAS** obstruer les ouïes de ventilation situées à l'arrière avec du papier ou du tissu.
Raison : Le papier ou le tissu pourrait s'enflammer car de l'air chaud est évacué du four.

5. **TOUJOURS** mettre des gants pour enlever un plat du four.
Raison : Certains plats absorbent les micro-ondes et la chaleur est toujours transférée des aliments vers le plat. Les plats sont donc chauds.

6. **NE PAS** toucher les éléments chauffants, ni l'intérieur du four.
Raison : Ces parois peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même une fois la cuisson terminée et même si elles ne semblent pas être chaudes. Ne pas mettre en contact de matériaux inflammables avec l'intérieur du four. Laisser d'abord le four refroidir.

7. Afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- Ne pas ranger de matériaux inflammables dans le four
- Enlever les liens métalliques torsadés des emballages en papier ou en plastique
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire sécher des journaux
- En cas d'émanation de fumée, laissez la porte du four fermée et éteindre ou débrancher le four.

8. Prendre toutes les précautions nécessaires pour faire chauffer des liquides ou des aliments pour bébé.
- TOUJOURS laisser reposer au moins 20 secondes après l'extinction du four, afin que la température se répartisse uniformément.
- Remuer pendant la cuisson, si nécessaire, mais TOUJOURS remuer après la cuisson.
- Il y a des risques de projections bouillantes, même après la cuisson. Cést pourquoi vous devez remurr avant, durant et après la cuisson.
- En cas de brûlures, suivez ces instructions de PREMIERS SECOURS :
  * Immerger la zone brûlée dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Couvrir avec un vêtement propre et sec.
  * N'appliquer aucune crème, huile ou lotion.
- **NE JAMAIS** remplir le récipient jusqu'au bord et choisir un récipient plus large en haut qu'en bas afin d'éviter que le liquide ne déborde au moment de l'ébullition. Les bouteilles avec un col rétréci peuvent également exploser en cas de surchauffe.
- **TOUJOURS** vérifier la température des aliments ou du lait pour bébé avant de le lui donner.
- **NE JAMAIS** faire chauffer un biberon avec la tétine, le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veiller à ne pas endommager le câble secteur
- Ne pas faire tremper le câble secteur dans l'eau et le tenir éloigné des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil si son câble ou sa prise secteur sont endommagés.

10. Se tenir éloigné du four lors de l'ouverture de la porte.
Raison : L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

11. Maintenir l'intérieur du four propre.
- Nettoyer l'intérieur du four directement après chaque emploi avec un produit de nettoyage non-agressif, mais d'abord faire refroidir le four afin d'éviter des brûlures.

Raison : Des particules alimentaires ou des projections d'huile sur les parois du four peuvent endommager la surface et réduire l'efficacité du four.

Précautions de sécurité (suite)

12. Vous remarquerez peut-être un déclic pendant le fonctionnement du four (particulièrement lors des opérations de décongélation).

Raison : C'est normal et dû au changement de la puissance électrique.

13. Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à vide, le secteur est automatiquement coupé par mesure de sécurité. Vous pourrez le faire fonctionner à nouveau normalement après 30 min.

- Ne pas s'inquiéter si le four continue à fonctionner après la cuisson.

Reason: Une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche. Lorsque ce dernier a fonctionné pendant quelques minutes et dés lors que le bouton d'arrêt est sollicité ou lorsque la porte est ouverte en fin de cuisson, la ventilation se met en route afin de refroidir les composants électroniques. En fin de cuisson, le four va émettre un signal sonore et l'affichage "0" va clignoter quatre fois. L'appareil va ensuite émettre un signal sonore toutes les minutes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps en temps à l'intérieur du four lorsque les aliments se trouvent dans des emballages jetables en plastique, en papier ou autres matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT:

Ne pas utiliser le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Le four ne doit pas fonctionner avant d'être réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT:

Il est très dangereux pour une personne non compétente d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage du couvercle protégeant des micro-ondes.

AVERTISSEMENT:

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans un récipient fermé car ce dernier pourrait exploser.

AVERTISSEMENT:

Veillez à ce que les enfants utilisent le four uniquement sans surveillance si l'enfant sait comment le four fonctionne et lesquels sont les risques d'un emploi impropre.

AVERTISSEMENT:

La cavité du four et la porte deviennent chaudes en utilisant les modes cuisson à convection et cuisson combinée.

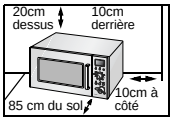
☛ NE PAS utiliser le four sans le coupleur, l'anneau tournant et le plateau tournant.

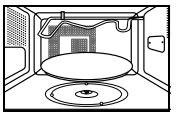
Installation

Ce four à micro-ondes peut être placé pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, plateau à roulettes, table).

☛ Pour votre propre sécurité, cet appareil doit être :

- Correctement relié à la terre (prise à 3 fiches)
- Branché dans une prise secteur standard 230 Volts, 50 Hz, AC reliée à la terre.





1. Placez le four sur une surface plate et horizontale qui est assez forte pour porter le poids du four. Assurez-vous que la ventilation est suffisante en laissant 10 cm d'espace au minimum derrière le four et à côté du four, 20 cm au minimum au-dessus du four et 85 cm du sol.

2. Enlevez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four.
Installez l'anneau tournant et le plateau tournant.
Contrôlez si le plateau peut tourner librement.

☛ **Ne jamais** bloquer les ouvertures de ventilation. Ainsi le four peut se surchauffer et se débrancher automatiquement. On ne peut pas faire fonctionner le four jusqu'au moment où il s'est refroidi suffisamment.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

☛ Ne pas installer le four dans un environnement chaud et humide.

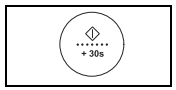
- Exemple : à côté d'un four traditionnel ou un radiateur.
- Vous devez tenir compte des spécifications de raccordement du four et si vous utilisez une rallonge, cette rallonge doit correspondre aux spécifications du câble fourni avec le four.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur fu four, la porte et ses fermetures au moyen d'une étoffe humide.

☛ Ce four à micro-ondes doit être branché sur une prise adaptée à la consommation électrique du four. On doit positionner le four tellement que la prise soit accessible.

Sélectionner la langue d'affichage

La première fois que vous branchez l'appareil ou après une coupure de courant, l'écran affiche "SELECT YOUR LANGUAGE". Vous devez alors sélectionner la langue qui sera utilisée. Vous avez le choix entre le français, l'anglais, l'allemand, l'espagnol, l'italien, le hollandais et le russe.

1. Appuyer sur le bouton **Langue** dés que vous avez branché votre four à micro-ondes ou immédiatement après la coupure du courant.
   Si vous continuez à appuyer sur le bouton **Langue**, le réglage va se poursuivre dans l'ordre suivant : ANGLAIS (LBS), ANGLAIS (KG), FRANÇAIS, ALLEMAND, ESPAGNOL, ITALIEN, NÉERLANDAIS ET RUSSE



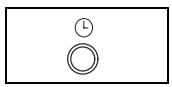
2. Lorsque la langue et le mode d'affichage ont été choisis, appuyer sur la touche **Démarrer** (◇) pour conclure cette procédure.

Réglage de l'heure

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge interne. L'heure peut être affichée sous la forme 24 heures ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

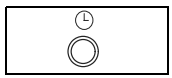
- ***Lors de la première installation de votre four à micro-ondes***
- ***Après une coupure de courant***

✉ Ne pas oublier de la remettre à l'heure lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.



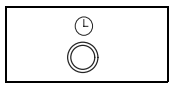
1. Pour afficher l'heure au **format...** — Appuyer sur le bouton **Horloge (🕒)...**
   12 heures — Une fois
   24 heures — Deux fois

2. Tournez la **commande rotative** pour régler les heures.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒).

4. Tournez la **commande rotative** pour régler les minutes.



5. Quand l'heure correcte est affichée, appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒) une fois de plus pour démarrer l'heure.
   Résultat : L'heure est affichée quand le four à micro-ondes ne fonctionne pas.

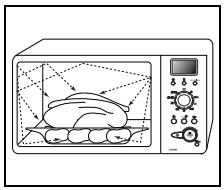
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à hautes fréquences ; l'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans changer leur forme ni leur couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- ***Décongeler***
- ***Réchauffer***
- ***Cuisiner***

- ***Principe de la cuisson***



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Ils sont cuits de tous les côtés.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur environ 2,5 cm d'épaisseur. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se disperse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Leur quantité et leur densité
   - L'eau qu'ils contiennent
   - La température initiale (réfrigéré ou pas)

☛ Comme la partie centrale des aliments est cuite par dispersion de la chaleur, la cuisson se poursuit même après avoir retiré les aliments du four. Les temps d'attente mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer :

- Une cuisson complète des aliments jusqu'au coeur
- Une même température sur l'ensemble des aliments

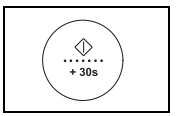
F

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure simple décrite ici vous permet de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe "Que faire en cas de doute ou de problème" de la page suivante.

✉ Le four doit être branché dans une prise secteur appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si une puissance autre que maximum (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus de temps à bouillir.

Ouvrez le four en tirant la poignée à droite sur la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊) Réglez le temps sur 4 à 5 minutes en appuyant 8 à 10 fois sur le bouton (◊).
Résultat : Le four fait chauffer l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau se met à bouillir.

Que faire en cas de doute ou de problème

Il faut toujours un peu de temps pour se familiariser avec de nouveaux appareils. Si vous rencontrez un des problèmes décrits ci-dessous, essayez une des solutions proposées. Cela vous évitera de devoir appeler inutilement le service après-vente et de perdre du temps.

- Ce qui est normal :
  - Présence de condensation à l'intérieur du four
  - Courant d'air autour de la porte et à l'extérieur
  - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur
  - Vapeur s'échappant de la porte ou des évents
- Les aliments ne sont pas du tout cuits
  - Avez-vous réglé correctement le minuteur et appuyé sur le bouton **Démarrer** (◊)?
  - La porte est-elle fermée ?
  - Avez-vous surchargé le circuit électrique et provoquer une coupure de courant ?
- Les aliments sont soient trop, soient pas assez cuits.
  - La durée de cuisson était-elle appropriée à ce type d'aliment ?
  - La puissance choisie était-elle appropriée ?
- Des éclaboussures et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arc)
  - Avez-vous utilisé un plat avec des parties métalliques ou des dorures ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou tout autre ustensile métallique dans le four ?
  - Le papier d'aluminium se trouve-t-il trop près des parois ?
- Le four provoque des interférences avec les postes de radio ou de télévision
  - De faibles interférences peuvent être observées sur les postes de télévision ou de radio lorsque le four fonctionne. C'est normal.
    - * Pour résoudre ce problème, éloignez le four des postes de télévision ou de radio et des antennes.
  - Si des interférences sont détectées par le microprocesseur du four, l'affichage peut être réinitialisé.
    - * Pour résoudre ce problème, débranchez la prise puis rebranchez-la. Remettez l'horloge à l'heure.
- Le message "E3" indique :
  Éviter toute surchauffe à l'intérieur du compartiment de cuisson ce qui pourrait provoquer un incendie. En cas de surchauffe, laissez refoirdir suffisamment, puis effectuez une réinitialisation en appuyant sur le bouton " ⊘ ".

Si les conseils donnés ci-dessus ne résolvent pas le problème, notez :

- ***Les numéros de modèle et de série, en général à l'arrière du four***
- ***Vos détails de garantie***
- ***Une description claire de votre problème,***

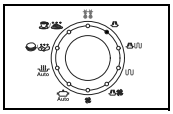
puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente de SAMSUNG.

Cuire / Réchauffer

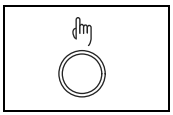
La procédure suivante explique comment cuire ou réchauffer les aliments.

☛ TOUJOURS vérifier les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

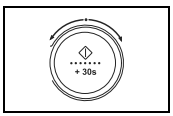
Ouvrez la porte. Placez d'abord les aliments au centre du plateau tournant. Refermez la porte. Ne jamais mettre en marche le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.



1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
| (cuisson en une étape)
(mode micro-ondes)

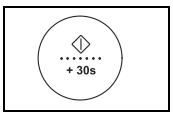


2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée. Reportez-vous au tableau des puissances de la page suivante.



3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative**.
- Exemple: Pour un temps de cuisson de 3 minutes et 30 secondes, vour tournez la commande rotative à droite à 3:30.

Résultat : Le temps de cuisson est affiché.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊).
Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

✉ Si vous voulez savoir le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton de **Sélection** ( ). Si vous voulez changer le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionner le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée.

✉ Si vous voulez chauffer un plat peu de temps au niveau maximum (900W), vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton **Démarrer** (◊) une fois par tranche de 30 secondes à cuire. Le four commence immédiatement.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction de réglage de la puissance permet d'adapter la quantité d'énergie diffusée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments, en fonction de leur type et de la quantité. Vous pouvez choisir un des six niveaux de puissance mentionné ici.

Niveau de Puissance	Pourcentage	Puissance dégagée
MAXIMUM	100%	900W
MOYENNE FORTE	67%	600W
MOYENNE	50%	450W
MOYENNE BASSE	33%	300W
DÉCONGÉLATION	20%	180W
BASSE	11%	100W

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

Si vous choisissez..	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance plus élevée	Réduit
Une puissance moindre	Augmenté

F

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

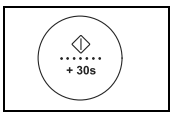
- ***Vérifier l'état des aliments***
- ***Tourner ou remuer les aliments***
- ***Faire reposer les aliments***

Pour arrêter la cuisson...	**Vous...**
Temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : La cuisson est interrompu. Pour continuer, refermez la porte.et appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Complètement	Appuyez sur le bouton **Arrêter**(▽) Résultat : La cuisson est interrompu. Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, appuyez encore une fois sur le bouton **Arrêter**(▽).

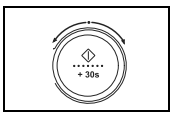
Changer le temps de cuisson

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez trouver qu'en fonction des caractéristiques des aliments ou de votre goût, il est nécessaire d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez alors :

- ***Vérifier la progression de la cuisson à tout moment, simplement en ouvrant la porte***
- ***Augmenter ou réduire le temps de cuisson restant***



1. Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇) une ou plusieurs fois par tranche de 30 secondes supplémentaires.
Exemple: Pour ajouter 3 minutes, vous appuyez six fois sur le bouton **Démarrer** (◇).



2. Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson pendant la cuisson en faisant tourner la **commande rotative** à droite ou à gauche.

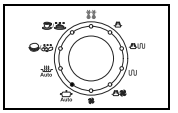
La fonction Cuisson automatique

La fonction Cuisson automatique ( ) dispose de quatre temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson, ni la puissance.

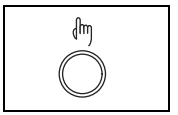
Vous pouvez régler le nombre de parts en faisant tourner la commande rotative.

☛ N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

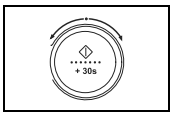
Ouvrez la porte, placez les aliments au centre du plateau tournant et refermer la porte



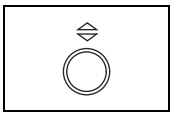
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Cuisson automatique** ( ).



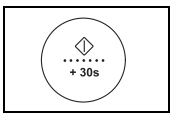
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des quatre réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

La fonction Cuisson automatique (suite)

Le tableau suivant présente les divers programmes de Réchauffage et de Cuisson Auto, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Les programmes 1 et 2 n'utilisent que les micro-ondes. Les programmes 5 utilisent la combinaison de micro-ondes et convection.

Les programmes 3 et 4 utilisent la combinaison micro-ondes et gril

.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Légumes frais	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et découpés en morceaux de même taille. Placez-les dans une cocotte en verre avec couvercle, ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour 200-250 g (45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour 300-450 g, 60 ml (4 cuillérées à soupe) pour 500-650 g et 75 ml (5 cuillerées à soupe) pour 700-750 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuissez de grosses quantités, remuez une fois pendant la cuisson.
2	Pommes de terre pelées	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir pelées, lavez-les et coupez-les en morceaux de taille identique. Placez-les dans une cocotte en verre munie d'un couvercle. Ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour cuire 300 à 450g. ajoutez 60 ml (4 cuillerées à soupe) d'eau pour cuire 500-750 g.
3	Poisson au four	200-300 g (1 poisson) 400-500 g (1-2 poissons) 600-700 g (2 poissons) 800-900 g (2-3 poissons)	3 min.	Enduisez entièrement d'huile la peau du poisson et ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte, "tête à queue" sur la grille. Retournez-les dès que le bip retentit.
4	Poulet en morceaux	200-300 g (1 pièce) 400-500 g (2 pièces) 600-700 g (3 pièces) 800-900 g (3-4 pièces)	3 min.	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et d'épices, assaisonnez-le de poivre, sel et paprika. Placez-les en cercle sur le support haut, côté peau en-dessous. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
5	Rôti de bœuf ou d'agneau	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez des épices (poivre uniquement, vous ajouterez du sel après la cuisson). Placez la viande sur la grille du bas, le côté avec la graisse vers le bas. Retournez dès que le bip retentit. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.

La fonction Réchauffage automatique

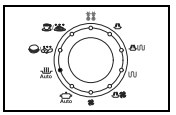
F

La fonction Réchauffage automatique ( ) dispose de quatre temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson, ni la puissance.

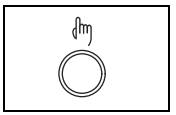
Vous pouvez régler le nombre de parts en faisant tourner la commande rotative.

☛ N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

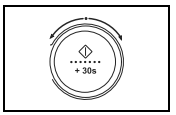
Ouvrez la porte, placez les aliments au centre du plateau tournant et refermer la porte



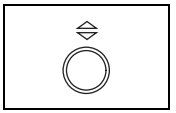
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Réchauffage automatique** ( ).



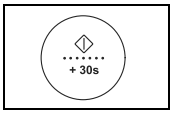
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des quatre réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.

- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Réchauffage automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Les programmes 1 et 2 n'utilisent que les micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 utilisent la combinaison de micro-ondes et convection.

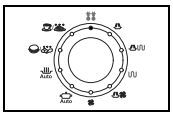
Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Plat cuisiné (froid)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Placez la viande sur une assiette en céramique et couvrez-la d'un film étirable pour micro-ondes. Ce programme convient aux plats de viande composés de 3 ingrédients (par ex. viande avec sauce, légumes et accompagnement de pommes-de-terre, riz ou pâtes).
2	Soupe/Sauce (froide)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocette en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3	Pizza (congelée)	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Placez une pizza congelée (-18°C) sur la grille du bas; en cas de deux pizzas vous placez une pizza sur la grille du bas et l'autre sur la grille du haut.
4	Petits pains surgelés	100-150 g (2 pains) 200-250 g (4 pains) 300-350 g (6 pains) 400-450 g (8 pains)	3 - 5 min.	Placer 2 à 6 petits pains congelés (-18°C) en cercle sur la grille du bas. Placez 8 petits pain congelés en les répartissant de manière égale sur les grilles du haut et du bas. Ce programme convient aux petites patisseries congelées telles que les baguettes et les petits pains.

La fonction Décongélation automatique

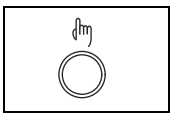
Grâce à la fonction Décongélation automatique (⁂) , vous pouvez décongeler de la viande comme steak, côtelettes, hachis ou rôti , de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de décongélation, ni la puissance. Il suffit de sélectionner le programme et le poids.

☛ N'utiliser que des récipients adaptés aux fours à micro-ondes.

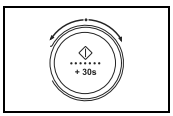
Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant et fermez la porte



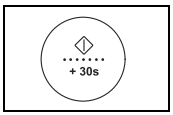
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation automatique** (⁂).



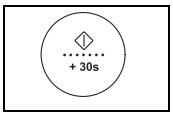
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous allez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** (☝). Reportez-vous au tableau des pages suivantes pour une description des réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◈).
Résultat :
- La décongélation commence.
- A la moitié du temps de décongélation le four sonnera afin de vous avertir de retourner les aliments.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◈) pour finir la décongélation.
Résultat : Lorsque la décongélation est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

☛ Vous pouvez aussi décongeler des aliments manuellement. Dans ce cas sélectionnez la fonction Cuire/Réchauffer et un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations reportez vous a la page 9 : Cuire/Réchauffer.

Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

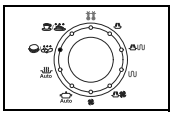
Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1	Viande	200-2000g	20-60 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2	Volaille	200-2000g	20-60 min.	Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier d'alumini-um. Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3	Poisson	200-2000g	20-50 min.	Protéger la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4	Pain/ gâteau	125-1000g	5-30 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	100-600g	5-10 min.	Répartissez les fruits de façon égale dans un plat en verre ou une assiette plate en porcelaine. Ce programme convient à toutes les sortes de fruits.

La fonction Cuisine pour enfant / Snack

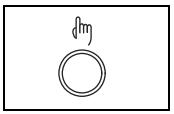
F

La fonction Cuisine pour enfant / Snack ( ) comprend six temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni la puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

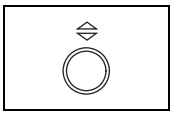


1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Enfant/Snack** ( ).

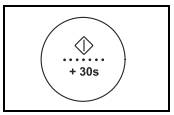


2. Sélectionner le type d'aliment à réchauffer en appuyant sur la touche **Sélectionner** ( ). Veuillez vous reporter au tableau de la page suivante pour la description des différents plats préprogrammés.

3. Indiquer la taille du plat en utilisant la **commande rotative**.



4. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide des touches **Plus/moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : Le plat est cuit selon le pré-programme sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Temp de cuisson enfant / Snack

Le tableau suivant regroupe les programmes automatiques correspondant aux types d'aliments, aux plats appréciés des enfants et des gourmands pressés. Il indique les quantités, les durées de cuisson standards et les recommandations appropriées. Les programmes 1, 2, 5 et 6 n'utilisent que les micro-ondes. Le programme 3 utilise la combinaison de micro-ondes et gril.

Le programme 4 utilise la combinaison de micro-ondes et convection.

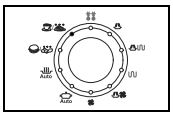
Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Hamburger (refroidi)	150 g (1 pièce) 300 g (2 pièces)	1-2 min	Mettre le hamburger (petit pain avec une tranche bœuf) ou le cheeseburger dans du papier de cuisine. Un seul hamburger sera placé au centre du plateau tournant. Deux hamburgers devront être disposés de chaque côté du plateau tournant. Après le réchauffage, garnir de laitue, tranche de tomate, garnitures et épices.
2	Mini ravioli (refroidi)	200-250 g 300-350 g	3 min	Mettre les raviolis déjà cuisinés et froids dans un récipient en plastique prévu pour le four à micro-ondes et disposer le plat au milieu du plateau tournant. Mélanger soigneusement avant et après la cuisson. Ce programme est destiné aux raviolis et aux pâtes en sauce.
3	Ailes de poulet congelées	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Disposer les ailes de poulet cuisinées et congelées ou des petits pilons de poulet (pré-cuisinés et épicés) sur le plateau métallique, en prenant garde de mettre le côté peau contre la plaque. Les disposer en cercle en laissant le centre du plateau vide. Les retourner lorsque le four émet un signal sonore.
4	Pizza snacks congelées	150 g (4-6 pièces) 250 g (7-9 pièces)	-	Disposer les pizzas ou les mini quiches congelées à espace régulier sur la plaque.
5	Popcorn	100 g	-	Pour le popcorn, n'utiliser que les préparations conçues pour les fours à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant et mettre le sac au centre du plateau tournant. Au cours de ce programme, les graines de maïs vont éclater et le sac va augmenter de volume. Faire attention lorsque vous sortez et ouvrez le sac chaud.
6	Nachos	125 g	-	Mettre les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de fromage cheddar râpé et d'épices. Mettre l'assiette sur le plateau tournant.

Utiliser le mode Cafétéria

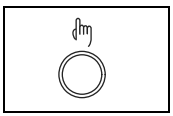
En utilisant le mode Cafétéria ( ) , le temps de chauffage est réglé automatiquement.

Indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.

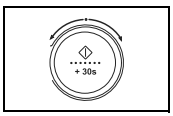
Disposer d'abord le plat au centre du plateau tournant, puis refermer la porte du four.



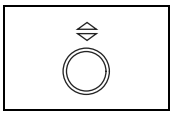
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Cafétéria** ( ).



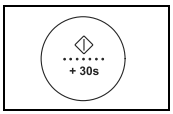
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des deux réglages préprogrammés.



3. Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Pour réduire ou augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Plus/moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.

- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Les plats Cafétéria

Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les Programmes Automatiques pour le Réchauffage des Boissons, la décongélation et le chauffage des pâtisseries congelées.

Le programme 1 n'utilise que les micro-ondes.
Le programme 2 utilise la combinaison de micro-ondes et convection.

Bouton	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Boissons Café, lait, thé, eau à la température d'appartement	150ml (1 tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez 1 tasse au centre, 2 l'une en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez les tasses (voir les instruction de sécurité).
2	Gâteau congelé	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min.	Placez le gâteau congelé au centre de la grille; placez des tranche de gâteau en cercle sur la grille en bas. Placez la grille au centre du plateau tournant. Il ne convient pas aux gâteaux à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

Utilisation du plateau croustillant

F

C108STT / C108STF / C109STT / C109STF uniquement

Habituellement lors de la cuisson d'aliments tels les pizzas ou les tartes, dans un gril ou un four à micro-ondes, la pâte devient sèche. Ceci peut être évité en utilisant un plat à dorer de Samsung; comme une température élevée est atteinte rapidement, la croute devient croustillante et dorée à point.

Le plateau croustillant peut servir à faire cuire du bacon, des œufs, des saucisses, etc.

☛ Avant d'utiliser le plateau croustillant, vous devez le préchauffer en sélectionnant le mode combi pendant 3 à 5 minutes.

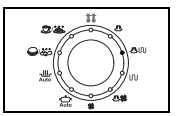
- Combinaison de convection (250°C) et micro-ondes (niveau de puissance : 600 W ou
- Combinaison de gril et micro-ondes (niveau de puissance : 600 W)
- Voir les page 21 et 22 respectives.

1. Préchauffez le plateau croustillant (voir la description ci-dessus).
- Mettez toujours des gants de cuisine pour saisir le plateau croustillant, car il devient très chaud.

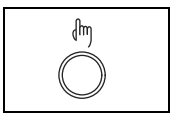
2. Si vous voulez faire cuire du bacon ou des oeufs, nous vous conseillons d'enduire le plateau.

3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
- Ne placez aucun objet ne supportant pas la chaleur sur le plateau croustillant, tels que bols en plastique, etc.

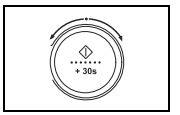
4. Placez le plateau croustillant sur le plateau tournant dans le four à micro-ondes.
- Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau tournant.



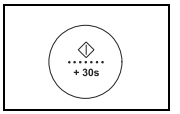
5. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi** ( ).



6. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ).

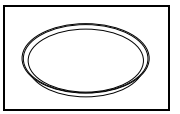


7. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative** jusqu'au temps de cuisson approprié est affiché.



8. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson commence
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

• Comment nettoyer le plateau croustillant



Nettoyer le plateau croustillant avec de l'eau chaude et un détergent ; puis rincez-le. Ne pas utiliser de grattoir, ni d'éponge métallique, qui risquerait d'endommager la couche de Téflon

☛ Comme le plat à dorer est recouvert de Teflon, il peut être abimé si vous l'utilisez incorrectement.

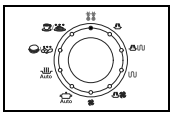
- Ne jamais couper les aliments directement sur le plat. Enlevez-les du plat avant de les découper.
- Retourner les aliments de préférence à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.

Cuisson en plusieurs étapes

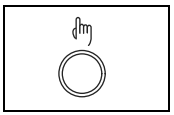
Votre four à micro-ondes peut être programmé pour cuire les aliments en quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes+Convection et Préchauffer ne peuvent pas être utilisés dans la cuisson multi-étape). Exemple : Vous souhaitez décongeler les aliments puis les faire cuire sans avoir à réinitialiser le four à chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1.8 kg en quatre étapes :

- ***Décongélation***
- ***Temps de repos de 20 minutes***
- ***Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***Grill pendant 15 minutes***

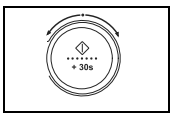
☞ La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une seule fois pendant les deux dernières étapes. Par contre la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à des puissances différentes).



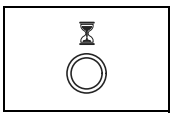
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Décongélation automatique** ( ).



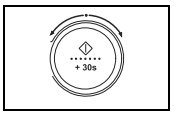
2. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ).



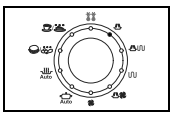
3. Sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative** (1800 g dans l'exemple).



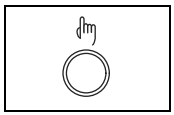
4. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** ( ).



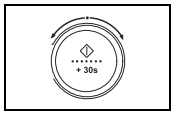
5. Sélectionnez le temps de repos approprié en faisant tourner la **commande rotative** (20 minutes dans l'exemple).



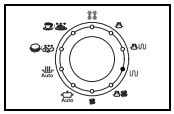
6. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



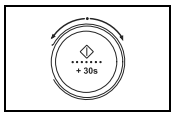
7. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ) (450W dans l'exemple).



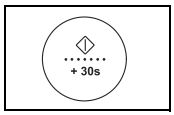
8. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative** (30 minutes dans l'exemple).



9. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Gril** ( ).



10. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative** (15 minutes dans l'exemple).

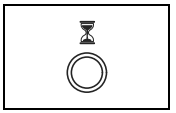


11. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson commence.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

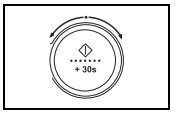
F

Réglage du temps de repos

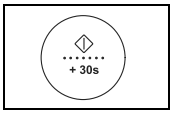
Au moyen de la fonction Tenir/Délai vous pouvez définir le temps de repos (sans cuisson micro-onde). Pas besoin de surveiller l'heure; le bip du four retentit lorsque le temps de repos est terminé.



1. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** (⧗).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
⧗ (mode tenir/délai)

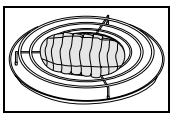


2. Sélectionnez le temps de repos en faisant tourner la **commande rotative**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (⏀).
Résultat : Le four sonnera après le temps de repos.

Choix des accessoires



La cuisson à convection traditionnelle ne nécessite pas d'ustensile spécial. Vous devez cependant utiliser un plat allant dans un four normal.

Les récipients spécialement adaptés à la cuisson micro-ondes ne conviennent pas à la cuisson traditionnelle à convection ; n'utilisez pas de boîtes ou plats en plastique, de tasses en carton, de serviettes en papier, etc.

Si vous désirez sélectionner le mode de cuisson combiné (gril. convection, micro-ondes), utilisez uniquement des plats adaptés aux micro-ondes et aux fours. Des ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

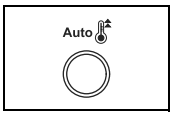
☛ Pour de plus amples informations sur les accessoires et ustensiles adaptés, reportez vous au Guide d'ustentiles à la page 24.

Préchauffage du four

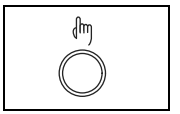
Pour la cuisson en mode convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température adéquate avant d'y placer les aliments.

Lorsque la bonne température est atteinte, elle est maintenue pendant environ 10 minutes ; puis le four s'éteint automatiquement.

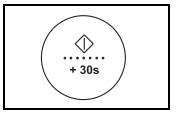
Vérifiez que l'élément chauffant est dans la position correcte pour le type de cuisson envisagé. Ouvrez la porte et placez plateau tournant.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffer** (Auto).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton de **Sélection** (☝) une ou plusieurs fois afin de régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (⏀).
Résultat : Le four est préchauffé à la température adéquate.

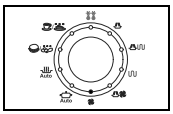
Cuisson par convection

Le mode convection permet de cuire des aliments de la même façon que dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas utilisées. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

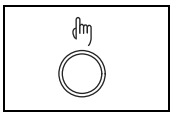
☛ Si vous souhaitez préchauffer le four, reportez-vous à la page 18.

- Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.
- Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

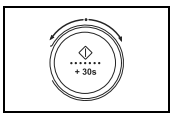
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte du four et placez le récipient sur le plateau tournant.



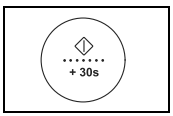
1. Tournez le bouton pour la Commande de la Cuisson sur le symbole **Convection** ( ).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
(mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ) afin de régler la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson à convection commence.
◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

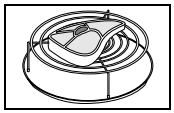
✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Langue**.

Griller

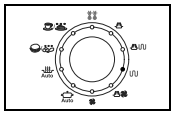
Le gril permet de cuire et de faire dorer rapidement les aliments, sans utiliser les micro-ondes.

- ***Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.***
- ***Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un meilleur gril, si vous utilisez la grille du haut.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale, et que la grille appropriée est également en position.

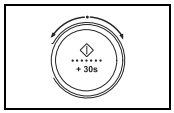


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le support.

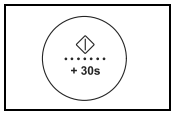


2. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Gril** ( ).
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
| (cuisson en une étape)
(mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le durée de gril en tournant la **commande rotative**.
- La durée de gril maximum est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson au gril démarre.
◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

F

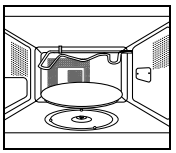
F

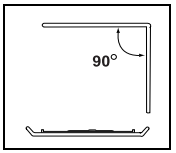
Choisir la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant sert à la cuisson par convection, au gril ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions :

- ***Position horizontale pour la cuisson à convection et pour griller***
- ***Position verticale uniquement pour rôtir à la broche (C108STB/C108STF/C109STB/C109STF)***

☛ Ne changer la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne pas appuyer trop fortement pour le replacer en position verticale.





Pour placer l'élément chauffant en...	**il faut...**
Position verticale (pour rôtir à la broche : C108STB/C108STF/ C109STB/C109STF)	◆ Abaissez l'élément chauffant ◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond
Position horizontale (cuisson à convection ou gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

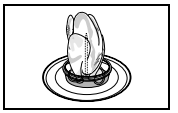
Cuisson à la broche

C108STB / C108STF / C109STB / C109STF uniquement

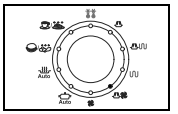
La cuisson à la broche est utile pour réaliser un barbecue. Vous n'avez pas besoin de tourner vous-même la viande. Elle peut aussi servir pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

☛ Vérifiez que le poids de la viande est également réparti de part et d'autre de la broche et que celle-ci peut tourner librement.

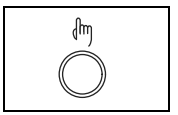
Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.



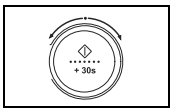
1. Enfoncez la broche au centre du morceau de viande.
Exemple: Enfoncez la broche au niveau du cou d'un poulet.
Placez la broche sur son support, puis placez le support dans la cocotte en verre et celle-ci sur le plateau tournant. Pour que la viande soit bien dorée,enduissez-la d'huile.



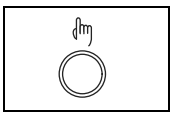
2. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi** ( ).



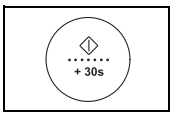
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection** ( ) une ou plusieurs fois afin de régler la température.



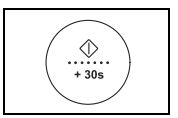
4. Réglez le durée de gril en tournant la **commande rotative.** La durée de gril maximum est de 60 minutes.



5. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ).



6. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson commence et la broche se met à tourner.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.



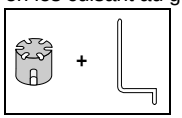
7. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez la broche avec précautions, mettez des gants pour protéger vos mains.

Utilisation de la multi-broche verticale

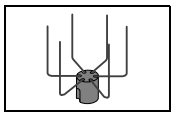
C108STB / C108STF / C109STB / C109STF uniquement

MULTI-BROCHE POUR BROCHETTES

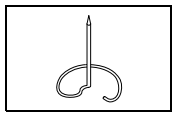
Utilisez la multi-broche pour faire cuire 6 brochettes, afin de réaliser facilement un barbecue composé de viande, volaille, poisson, légumes (comme oignons, poivrons ou courgettes) et de fruits qui auront été coupés en morceaux.
Vous pouvez préparer tous ces aliments en les mettant sur les brochettes et en les cuisant au gril ou en mode cuisson combinée.



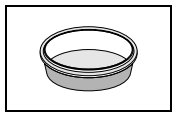
Coupleur Barbecue, Rotissoire



Multi-Broche



Broche



Cocotte en verre

UTILISER LA MULTI-BROCHE AVEC LES BROCHETTES

1. Pour préparer les brochettes à l'aide de la multi-broche utilisez les 6 brochettes.
2. Enfilez la même quantité de viande sur chacune des brochettes.
3. Placez la broche à rôti dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche dedans.
4. Placez la cocotte en verre contenant la multi-broche au centre du plateau tournant.

✉ Vérifiez que l'élément chauffant du gril est en bonne position à l'arrière de la cavité du four et non pas en haut, avant de commencer à faire griller les brochettes.

ENLEVER LA MULTI-BROCHE DU FOUR APRÈS AVOIR UTILISÉ LE GRIL

1. Mettez des gants de cuisine pour retirer la cocotte en verre contenant la multi-broche du four, car elle est alors très chaude.
2. Toujours avec des gants, enlevez la multi-broche du support.
3. Enlevez avec précautions les brochettes et utilisez une fourchette pour détacher les morceaux des brochettes.

La multi-broche ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle. Il faut la nettoyer à la main en utilisant de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Enlevez la multi-broche verticale du four après usage.

Combiner micro-ondes et gril

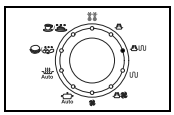
Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et le gril, afin de faire cuire et dorer rapidement en une seule fois.

☛ Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

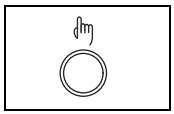
Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un meilleur gril, si vous utilisez la grille du haut.

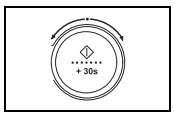
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille convenant au type d'aliment à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.



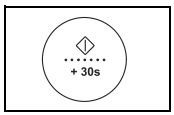
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi** (**MO+Gril**).
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
- | (cuisson en une étape)
- (mode combiné micro-ondes et gril)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (300-600W).
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.
- La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Résultat :
- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le “0” allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Combiner micro-ondes et convection

F

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et le chauffage par convection. Aucun préchauffage n'est nécessaire puisque l'énergie des micro-ondes est immédiatement disponible.

La plupart des aliments peuvent être cuisinés en mode combiné, particulièrement :

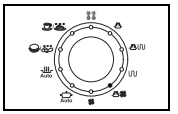
- ***Les viandes rôties et les volailles***
- ***Les tartes et les gâteaux***
- ***Les plats à bases d'œufs et de fromage***

☛ Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours et micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

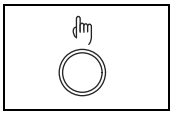
Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

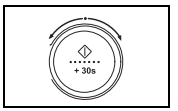
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille du bas sur le plateau tournant. Rerfermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



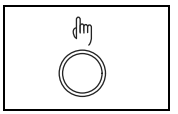
1. Tournez le bouton pour la **Commande de la Cuisson** sur le symbole **Combi** (**MO+Convection**).
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
(microwave & convection combi mode)
250°C (temperature)



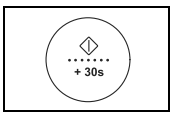
2. Sélectionnez la température appropriée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **Sélection** ( ).



3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.
La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.



4. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton de **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (100-600W).



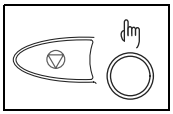
5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température adéquate puis la cuisson micro-ondes se poursuit pendant le temps de cuisson réglé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le "0" clignote quatre fois. Puis le bip retentit une fois toutes les minutes.

✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Langue**.

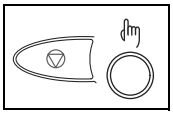
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



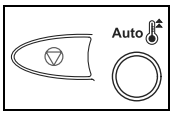
1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter** (▽) et **Sélection** (☝) (environ une seconde).
   Résultat :
   - Le four est verrouillé
   - L'afficheur indique le symbole ⚷ .



2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **Arrêter** (▽) et **Sélection** (☝) (environ une seconde).
   Résultat :
   - Le symbole ⚷ disparaît.
   - Le four peut être utilisé normalement.

Vitesse de Déroulement

Vous pouvez contrôler la vitesse de déroulement à tout moment.



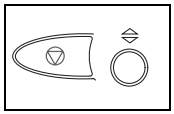
1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter** (▽) et **Préchauffer** (Auto) (environ une seconde).
   Résultat : Les chiffres "11111" - "55555" sont affichés.

2. Choisir la vitesse appropriée.

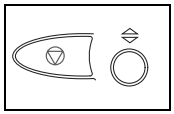
✉ "11111" indique la vitesse la plus lente et "55555" la vitesse la plus rapide.

Éteindre le bippeur

Le bippeur peut être éteint à tout moment.



1. Appuyez en même temps sur les boutons **Arrêter** (▽) et **Plus/moins** (⌃⌄) (environ une seconde).
   Résultat : Le four ne bippe plus à la fin d'une fonction.



2. Pour rallumer le bippeur, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **Arrêter** (▽) et **Plus/moins** (⌃⌄) (environ une seconde).
   Résultat : Le four fonctionne à nouveau avec le bippeur.

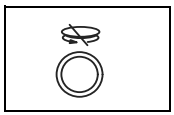
Arrêt manuel du plateau tournant

Le bouton de Marche/Arrêt du plateau tournant (⌓) permet d'arrêter la rotation du plateau, afin de permettre l'utilisation de grands plats (cuisson non-automatique uniquement).

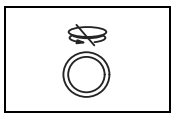
☛ Les résultats sont moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson est moins bien répartie. Nous vous recommandons de tourner le plat à la main d'un demi-tour, plusieurs fois en cours de cuisson.

Attention ! Ne jamais faire fonctionner le plateau tournant quand le four est vide.

Raison: Le four pourrait s'enflammer et être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du tournant** (⌓).
   Résultat : Le plateau ne tournera pas.



2. Appuyez a nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du Plateau tournant** (⌓) pour faire tourner le plateau.
   Résultat : Le plateau tournera.

✉ Ne jamais appuyer sur le bouton de **Marche/Arrêt** du plateau tournant (⌓) pendant la cuisson. D'abord vous devez annuler les réglages.

Guide d'ustensiles

F

Pour cuisiner dans votre four à micro-ondes, il faut employer des plats laissant passer les micro-ondes afin qu'elles puissent chauffer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de plat employé. S'il est indiqué sur votre plat qu'il est adapté pour la cuisine au four micro-ondes, aucune inquiétude.

Les tableaux suivants vous présentent la liste des plats adaptés et la méthode de cuisson au micro-ondes.

Ustensiles de cuisine	Adapté à la cuisson au micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être employé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier.
Plat à brunir	✓	Ne pas préchauffer pendant plus de huit minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées, sauf si elles sont décorées avec du métal.
Plats en carton	✓	Certains aliments congelés sont emballés dans ce type de plats. Ils peuvent être employés pour réchauffer les aliments.
Emballage de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Ne pas les laisser chauffer trop longtemps ou le polystyrène pourrait fondre.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peut prendre feu.
• Papier recyclé ou contenant du métal	✗	Peut provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de présentation adaptés à la cuisson en four	✓	Peut être utilisé, sauf s'il est décoré avec du métal.
• Plats en verre fin	✓	Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets en verre fragile peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brutalement chauffés.
• Pots en verre	✓	Retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour les temps de cuisson et le réchauffement très brefs. Egalement pour absorber une trop grande humidité.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer des étincelles.
Plastique		
• Barquettes	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur.D'autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. Ne pas utiliser de plastique mélaminé.
• Scellofrais	✓	Peut être employé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
• Sacs congélation	✓ ✗	Uniquement s'il supporte la température d'ébullition ou va au four. Ne doit pas être hermétique. Percer avec une fourchette si nécessaire. Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.

✓ = Recommandé **✓ ✗ = Faire attention** **✗ = Incertain**

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :
Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :
Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des Conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson
Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés
Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

Aliment	Portion	Puiss-ance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinard	150g	600W	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	600W	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	600W	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	600W	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/ maïs	300g	600W	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	600W	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	900W	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g	900W	17-18	5	Ajouter 400 ml d'eau froide .
Pâtes	250g	900W	10-11	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

F

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	4½-5 7-8	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g	6-6½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g	4½-5	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	3½-4	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4-4½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champign-ons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g	5-5½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	4½-5	3	Couper les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4-5 7-8	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g	5½-6	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.
Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer à 900 W, alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).
Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.
Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage.
Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.
Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES : Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES : Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. Ne jamais chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:
Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la température d'appartement)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Laisser dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir
Soupe (froide)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	600W	4½-5½	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	600W	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au microondes. Remuer avant de servir.
Pâtes fourrées (froides)	350g	600W	4-5	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (froide)	400g	600W	6-7	1-2	Mettre la fondue savoyarde prête à servir dans bol approprié en verre Pyrex avec couvercle. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.

F

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Port-ion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. 10 sec. à 1min. 20sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

DÉCONGELER

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Ils permettent de décongeler les aliments progressivement en un bref laps de temps. Cette qualité peut se révéler très utile, par exemple en cas d'invités non prévus.

La volaille congelée doit être bien dégelée avant la cuisson. Retirer tout lien en métal et sortir la volaille de son emballage afin de faire évacuer le liquide produit par la décongélation.

Mettre les aliments froids sur un plat sans couvrir. Retourner à moitié, évacuer le liquide et retirer tous les abats dès que possible. Vérifier la cuisson de temps à autre afin de veiller à ce que les aliments ne brûlent pas. Si des parties plus petites ou plus fines de la volaille commencent à cuire, les protéger en les entourant de très fines bandes de papier aluminium au cours de la décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêter la décongélation et laisser reposer pendant 20 minutes avant de reprendre.
Laisser le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la décongélation.
Le temps de repos pour une décongélation

Conseil : Les aliments en parts plates se décongèlent mieux et plus rapidement et les petites quantités nécessitent moins de temps. Appliquer ce conseil pour la congélation et la décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température d'environ –18 à –20°C, suivre les instructions du tableau suivant.

Guide de cuisson

F

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Placer la viande sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines avec du papier aluminium. Retourner la viande à la moitié du temps de décongélation !
Tranches de porc	250g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 pièces)	14-15	15-60	Commencer par placer les morceaux de poulet avec la peau en dessous, pour un poulet entier, le côté du blanc en dessous sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier aluminium. Retourner le poulet à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Mettre le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Placer les parties les plus fines sous les parties les plus épaisses. Protéger les extrémités étroites des filets et la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
Fruits				
Baies	250g	6-7	5-10	Placer les fruits sur un plat en verre rond (d'un large diamètre).
Pain				
Petits pains (d'environ 50 g)	2 pièces 4 pièces	1-1½ 2½-3	5-20	Placer les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur de l'essuie-tout au centre du plateau tournant. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
Pain grillé/ Sandwich	250g	4-4½		
Pain allemand (blé + farine de seigle)	500g	7-9		

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

Plats à utiliser pour les grillades :
Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque le four est utilisé en mode gril simple, vérifier que l'élément de gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four en position verticale.
Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril
Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :
Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
Lors de chaque utilisation du mode combiné (micro-ondes + gril), vérifier que l'élément de chauffage du gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four à la verticale. Placer les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire. Dans les autres cas, les placer directement sur le plateau tournant. Veuillez consulter les indications du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.

Guide de cuisson

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Burger (cru, congelé)	2 pièces (125 g) 4 pièces (250 g)	450W+Gril	5-6 8-9	Placez les hamburgers en cercle sur la grille du haut. Retournez après 3½ min. (125 g) et après 5 min. (250 g). Mettez les hamburgers dans les petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc. (préparés, avec petits pains)	2 pièces (300 g)	600W+Gril sans pré-chauffage!	5-6	Places les burgers congelés côte à côte sur une assiette résistante au feu. Placez l'assiette directement sur le plateau tournant. Attendre 2 à 3 minutes.
Gratin de légumes ou pommes de terre	400 g	450W+Gril	13-15	Mettez le gratin congelés dans un plat rond en verre Pyrex. Placez le plut sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poisson au gratin	400 g	450W+Gril	19-21	Mettez le gratin dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	3½-4½	3-4	Placer les tartines côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 pièces) 400 g (4 pièces	300W + Gril	4-5 5½-6½	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat en verre Pyrex, que vous placez sur la grille du haut Attendre 2 à 3 minutes.
Toast avec tomates et fromage	4 pièces (300 g)	300W + Gril	4½-5½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (pample-mousse, jambon, fromage en tranches)	2 pièces (300 g) 4 pc (500 g)	450W + Gril	4-5 6½-7½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille du haut en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes.
Pommes sautées	250 g 500 g	600W + Gril	5-6 7½-8½	-	Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur la grille du haut côté coupé vers le gril.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	450 g	600W + Gril	6½-7½	-	Placer le gratin grais dans un petit plat en Pyrex sur la grille du haut. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Pommes	2 pommes (env. 400g) 4 pommes (env. 800g)	300W + Gril	6½-7½ 11-13	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'aman-des effilées. Placer les pommes sur un plat en verre Pyrex sur la grille du bas.
Morceaux de poulet	500 g (2 pièces) 900 g (3-4 pièces)	300W + Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 pièces)	Gril seul	10-12	8-9	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	400 g (2 pièces)	MO + Gril	300W +Gril 8-9	Gril seul 8-9	Enduire les grillades d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	400-500 g	300W + Gril	6-7	7-8	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épices. Placer deux poissons côte à côte (tête-queue) sur la grille du haut Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel et bien connu employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés à l'arrière de la cavité, afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les récipients habituels pour la cuisson au four, moules à patisserie et papiers cuisson – tout ce que vous utilisez habituellement dans un four à convection traditionnel peut être utilisé.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
Tous les biscuits, petits pains, tartes et gâteaux peuvent être cuisinés de cette manière, ainsi que les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode combine l'énergie des micro-ondes à l'air chaud ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est la méthode de cuisson traditionnelle et bien connue employée dans les fours traditionnels à circulation d'air chaud employant un ventilateur situé à l'arrière de la cavité du four.

Ustensiles pour la cuisson par micro-ondes + convection:
Ils doivent à la fois pouvoir laisser passer les micro-ondes et être adaptés au four traditionnel (comme les plats en verre à feu, en terre ou en porcelaine sans décoration métallique); similaires aux récipeints décrits dans la cuisson MO + Gril.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + convection :
Toutes les sortes de viandes et de volailles, ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux consistants ou légers aux fruits, les tartes et les crumbles, les légumes grillés, les pains de toutes sortes.

Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que tartes/ quiches, pizzas et viande

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage.
Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuisinée et découpée en parts)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Placez la part de tarte ou de quiche sur du papier cuisson, sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes.
PIZZA Pizza froide (déjà cuisinée	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Placer la pizza sur la grille du haut. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.
VIANDE Rôti de bœuf ou d'agneau (à point)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et du paprika. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendre 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et des épices. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendre 10 à 15 minutes.

F

Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS				
Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	Convection seule 180°C	2-3	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	100 W + 200°C	6-7	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (de la pâte levure froide)	200 g (4 pièces)	180 W + 220°C	9-10	Arrangez les petits pains sur du papier cuisson en cercle sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Croissants (de la pâte prêt à cuire froide)	200 g (4 pièces)	100 W + 220°C	11-13	Arrangez les croissants sur du papier cuisson en cercle sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever les croissants ! Attendre 2 à 3 minutes.
BAGUETTES				
Baguette (précuite)	200 g (1 pièce)	180 W + 220°C	6-7	Placer la baguette sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever la baguette ! Attendre 2 à 3 minutes.
Baguette à l'ail (froide, précuite)	200 g (1 pièce)	180 W + 220°C	7-8	Placer la baguette refroidie sur du papier cuisson sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
GÂTEAU				
Gâteau marbré (gâteau au beurre)	500g	180 W + 220°C sans pré-chauffage !	18-20	Placez la pâte à gâteau fraîchement préparée dans un moule à patisserie rond et métallique (18 cm de diamètre). Posez-le sur la grille du bas. Mettez des gants de cuisine pour les saisir ! Attendre 5 à 10 minutes
Gâteau marbré / Gâteau au citron (pâte fraîchement préparée)	700g	180 W + 220°C sans pré-chauffage !	24-26	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangulaire en verre ou métallique (25 cm de long). Posez-le sur la grille du bas. Mettez des gants de cuisine pour les saisir ! Attendre 5 à 10 minutes
Pâtisseries fraîches (fourrées, pâte avec levure)	250 g (5pcs)	100 W + 200°C	10-11	Placez les pâtisseries en cercle, sur du papier cuisson sur la grille du haut, sans rien mettre au centre. Mettez des gants de cuisine pour les saisir ! Attendre 5 minutes.
Muffins (pâte fraîchement préparée)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Remplir de façon égale un plat à muffin en porcelaine, pouvant contenir 6 muffins de taille moyenne, ou utilisez 6 petits plats ronds en pyrex. Posez-le sur la grille du bas. Attendre 5 minutes.

Guide de cuisson

Guide de la cuisson par convection pour les aliments surgelés, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (précuits)	4 pièces (environ . 50 g chaque)	100 W + 180°C sans pré-chauffage !	7-8	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	4 pièces (environ 50 g chaque)	100 W + 200°C	7-8	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 pièces (environ 60 g chaque)	100 W + 180°C	8-9	Placer les croissants en cercle sur la grille du haut. Attendre 2 à 5 minutes après la cuisson.
Baguettes / Baguettes à l'ail (précuites)	200-250 g (1 pièce)	180 W + 200°C	6-7	Placer la baguette surgelée sur du papier cuisson sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Baguettes avec garniture (par exemple tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 pièces)	450 W + 220°C	6-7	Placer les baguettes surgelées côte à côte sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Pain allemand, entier (précuit)	500 g	180 W + 160°C sans pré-chauffage !	15-17	Placer le pain entier sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 5 minutes.
Tranches de cake (précuites avec farce de fruits)	500-600 g	300 W + 160°C sans pré-chauffage !	7-9	Places les tranches de cake en cercle sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 5 à 10 minutes.
Cake (précuit avec farce de fruits)	1200-1300 g	300 W + 160°C sans pré-chauffage !	14-16	Placer le cake surgelé sur du papier cuisson sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 10 à 20 minutes.
Pâtes feuilletées (Pâte crue farcie)	250 g (5-6 pièces)	180 W + 220°C	9-10	Placer les pâtes feuilletées sur du papier cuisson sur sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.

F

Guide de convection pour les pizzas, pâtes, pépites et frites

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Placer une pizza sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
2 pizzas (précuites)	600-700 g (de 300-350 g chaque)	600 W + 220°C	14-15	Placer une pizza sur la grille du bas et l'autre sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (Lasagne ou Canneloni)	400 g	450 W + 200°C sans pré-chaffage!	20-22	Mettre les pâtes dans un plat approprié en Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez la lasagne congelée sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C sans pré-chaffage!	16-18	Mettre les pâtes dans un plat approprié en Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez les pâtes congelées sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pépites de poulet	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Placer les pépites de poulet sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Frites au four	250 g	300 W + 220°C	15-17	Placer les frites directement sur du papier cuisson sur la grille du bas. Tourner après 2/3 du temps.

CONSEILS SPECIFIQUES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettre 50 g de beurre dans un petit plat en verre creux. Couvrir avec un couvercle de plastique. Faire chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettre 100 g de chocolat dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer une ou deux fois pendant que le chocolat fond. Sortir le plat en mettant les gants spécial four !

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

Mettre 20 g de miel cristallisé dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Laisser tremper les feuilles de gélatine sèches (10 g) dans l'eau froide pendant 5 minutes. Mettre les feuilles de gélatine dans un petit bol de pyrex. Faire chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuer une fois la gélatine fondue.

FAIRE CUIRE DU GLACAGE (POUR LES GÂTEAUX)

Mélanger la préparation pour glaçage (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faire cuire sans couvercle dans un bol en pyrex pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuer à deux reprises pendant la cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettre 600 g de fruits (par exemples des baies mélangées) dans un bol de pyrex de taille adaptée et couvrir. Ajouter 300 g de sucre à confiture et bien mélanger. Faire cuire avec un couvercle pendant 10 à 12 minuteses à 900 W.
Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson. Verser directement dans de petits pots à confiture et fermer. Laisser reposer à l'envers pendant 5 minutes.

FAIRE CUIRE DU PUDDING

Mélanger de la préparation pour pudding avec du lait (500 ml) et du sucre en suivant les instructions et en mélangeant bien. Employer un bol de pyrex de taille adaptée avec un couvercle. Faire cuire avec le couvercle pendant 6 ½ - 7 ½ minutes à 900 W. Bien remuer plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE BRUNIR DES AMANDES EFFILEES

Répartir de façon égale 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuer plusieurs fois en cours de brunissage programmé pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 600 W.
Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utiliser des gants pour sortir le plat !

Nettoyage de votre four à micro-ondes

Les parties suivantes de votre four à micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter que des particules de graisse ou d'aliments ne s'accumulent :

- ***Surfaces intérieures et extérieures***
- ***Porte et système de fermeture***
- ***Plateau et anneau tournants***

☛ TOUJOURS veiller à ce que la porte et son système de fermeture soient propres et ferment correctement.

☛ Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyer les surfaces extérieures avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.

2. Enlever les éclaboussures et les taches des surfaces intérieures et de l'anneau. Rincer et sécher.

3. Pour enlever les particules d'aliments durcies et supprimer les odeurs, placer une tasse d'eau additionnée de jus de citron sur le plateau tournant et faites chauffer pendant dix minutes à la puissance maximum.

4. Laver le plateau-tournant (résistant au lave-vaisselle) lorsque c'est nécessaire.

✉ **NE PAS** faire couler d'eau dans les évents. NE JAMAIS utiliser de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Faire très attention au nettoyage du système de fermeture et veiller à ce qu'aucune particules :

- ne s'y accumule
- empêche la porte de se fermer correctement

Rangement et réparation de votre four à micro-ondes

Voici quelques simples précautions d'usage à appliquer lors du rangement ou de la réparation de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- ***Charnière cassée***
- ***Joints abîmés***
- ***Corps du four déformé ou bombé***

Seul un technicien de service spécialisé dans les micro-ondes doit effectuer les réparations

☛ **NE JAMAIS** démonter le corps du four. Si le four est en panne et doit être réparé ou si vous avez un doute concernant son état de fonctionnement :

- Débranchez-le de la prise murale
- Contactez votre centre de service après-vente le plus proche

✉ Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.

- Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Spécifications techniques

F

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les spécifications de conception et les instructions destinées à l'utilisateur sont donc soumises à modifications sans avertissement.

Alimentation	230V ~ 50 Hz AC
Consommation	
Puissance maximum	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffage)	1300 W
Convection (élément chauffage)	1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L X H X P)	
Extérieur	517 x 516 x 310 mm
Four/intérieur	352 x 348 x 235 mm
Capacité du four	28 litres
Poids	
Transport	env. 23.5 kg • C108STF/C109STF env. 22.5 kg • C108ST/C108STB/C108STT • C109ST/C109STB/C109STT
Net	env. 19 kg

SAMSUNG ELECTRONICS