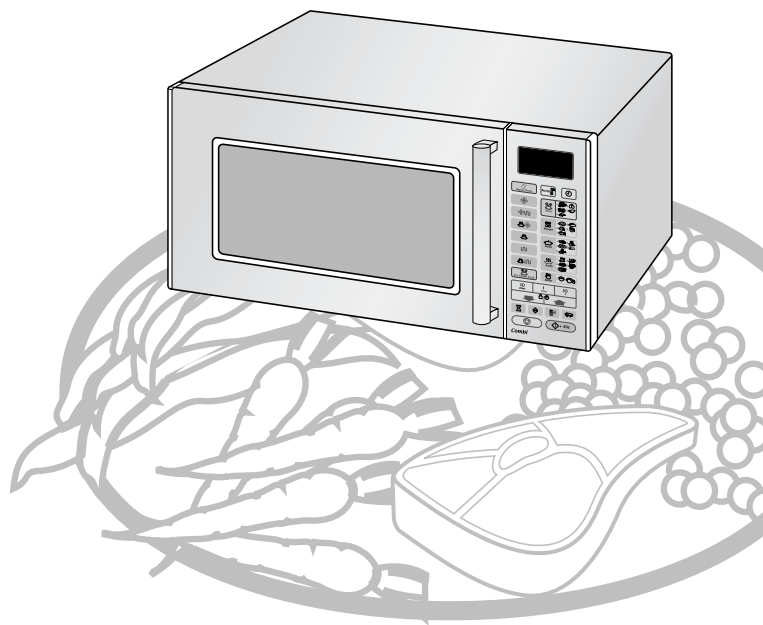


**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi et guide de cuisson

**CE1160 / CE1161T**  
**CE1162M / CE1163F**



|  |    |
|--|----|
| Présentation rapide .....                                | 2  |
| Utilisation du nettoyage à l'eau .....                   | 2  |
| Panneau de commandes .....                               | 3  |
| Four .....   | 3  |
| Accessoires .....  | 3  |
| Utilisation de ce mode d'emploi .....                    | 4  |
| Précautions d'emploi .....                               | 5  |
| Installation du four à micro-ondes .....                 | 6  |
| Sélection de la langue d'affichage .....                 | 6  |
| Réglage de l'horloge .....                               | 7  |
| Vérification du bon fonctionnement de votre four .....   | 7  |
| Fonctionnement d'un four à micro-ondes .....             | 7  |
| Problèmes et solutions .....                             | 8  |
| Cuisson/Réchauffage .....                                | 8  |
| Niveaux de puissance et variations de temps .....        | 9  |
| Arrêt de la cuisson .....                                | 9  |
| Réglage du temps de cuisson .....                        | 9  |
| Utilisation de la fonction Cuisson vapeur .....          | 9  |
| Utilisation de la fonction Cuisson automatique .....     | 10 |
| Utilisation de la fonction Réchauffage automatique ..... | 11 |
| Utilisation de la fonction Décongélation .....           | 12 |
| Utilisation de la fonction Vapeur automatique .....      | 13 |
| Utilisation de la fonction Fermentation .....            | 14 |
| Réglages de la fermentation .....                        | 14 |
| Utilisation du plateau croustillant .....                | 15 |
| Réglage du plateau croustillant .....                    | 15 |
| Cuisson en plusieurs étapes .....                        | 16 |
| Préchauffage rapide du four .....                        | 17 |
| Cuisson par convection .....                             | 17 |
| Gril .....   | 18 |
| Réglage du temps de repos .....                          | 18 |
| Choix de la position de l'élément chauffant .....        | 18 |
| Choix des accessoires .....                              | 18 |
| Cuisson à la broche .....                                | 19 |
| Cuisson à la broche et réglage du barbecue .....         | 19 |
| Using The Vertical Multi-Spit .....                      | 20 |
| Combinaison micro-ondes et gril .....                    | 20 |
| Combinaison micro-ondes et convection .....              | 21 |
| Combinaison convection et Gril .....                     | 21 |
| Utilisation de la désodorisation .....                   | 22 |
| Arrêt manuel du plateau .....                            | 22 |
| Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes .....     | 22 |
| Arrêt du signal sonore .....                             | 22 |
| Sélection et changement d'unité de poids .....           | 22 |
| Guide des récipients .....                               | 23 |
| Guide de cuisson .....                                   | 24 |
| Nettoyage du four à micro-ondes .....                    | 35 |
| Rangement et entretien du four à micro-ondes .....       | 36 |
| Spécifications techniques .....                          | 36 |

## Présentation rapide

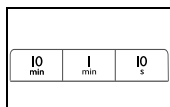
### Si vous voulez faire cuire des aliments



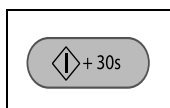
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).



2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché.

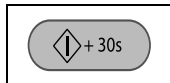


3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



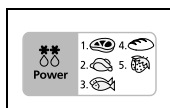
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.  
**Résultat:** La cuisson commence.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

### Si vous voulez ajouter 30 secondes

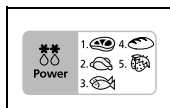


Laissez les aliments dans le four. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30 s** par tranche de 30 secondes à ajouter.

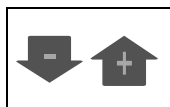
### Si vous voulez décongeler des aliments



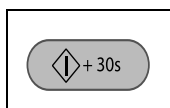
1. Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** ( ) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée s'affiche.



3. Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons **(+)** et **(-)**.

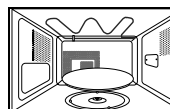


4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.  
**Résultat:** La décongélation commence.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

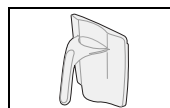
## Utilisation du nettoyage à l'eau

**La vapeur dégagée par le système de nettoyage à l'eau mouillera la surface de la cavité. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à l'eau, vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four.**

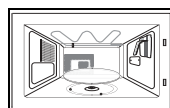
- ◆ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi. (Température ambiante)
- ◆ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée. Il est préférable de lancer la fonction désodorisation après avoir utilisé le nettoyage à l'eau.
- ◆ Si au cours de cette opération la porte est ouverte, "E7" s'affiche. (L'eau contenue dans le four est très chaude en raison du mode de nettoyage à l'eau.)



1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez d'eau le bol jusqu'au repère. (La ligne se situe à un niveau d'environ 50ml.)



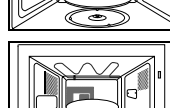
3. Placez le bol dans le four à droite



4. Fermez la porte.



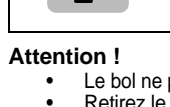
5. Appuyez sur le bouton **Aqua Clean** ( ). (Bulb fonctionne pendant le nettoyage à l'eau.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau et nettoyez uniquement le dessous de la grille à l'aide d'un essuie-tout.

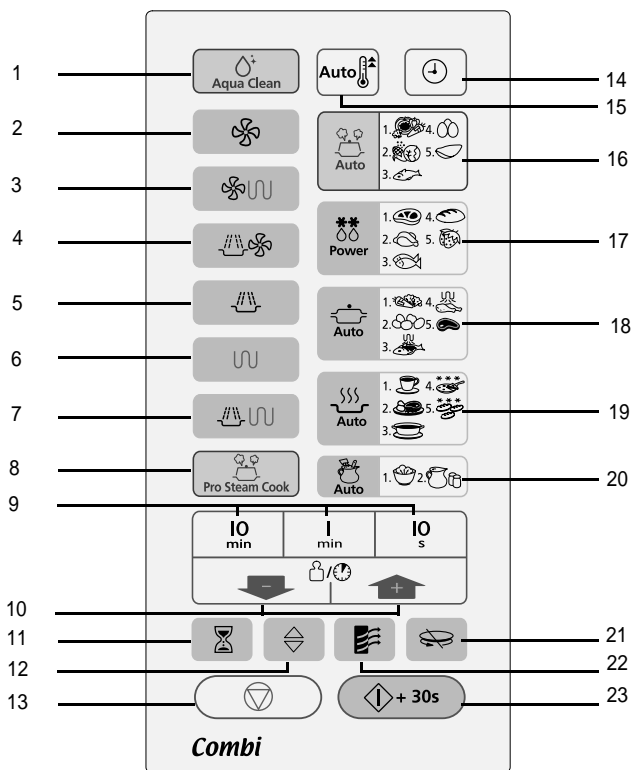


8. Après avoir essuyé l'intérieur du four nous vous recommandons d'utiliser la fonction de ventilation afin de sécher (complètement) le four.

### Attention !

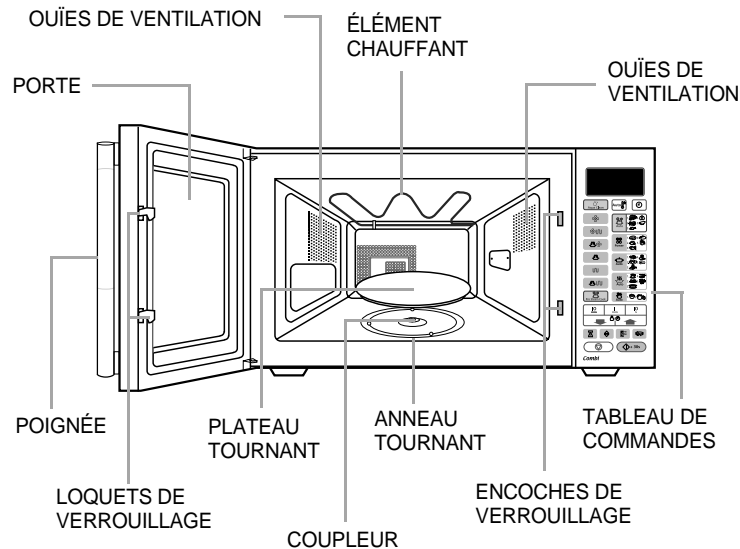
- Le bol ne peut être utilisé que lors du mode de "Aqua Clean".
- Retirez le bol lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le micro-ondes et provoquer un incendie.

## Panneau de commandes



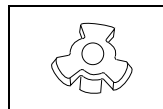
- |   |   |
|---|---|
| 1. Bouton Nettoyage à l'eau                               | 13. Bouton Arrêt / Annuler                  |
| 2. Bouton Convection                                      | 14. Bouton de réglage de l'horloge          |
| 3. Bouton Combiné (convection + grill)                    | 15. Bouton Préchauffage rapide              |
| 4. Bouton Combiné (micro-ondes + convection)              | 16. Bouton Cuisson vapeur automatique       |
| 5. Bouton Micro-ondes                                     | 17. Bouton Décongélation                    |
| 6. Bouton Gril  | 18. Bouton Cuisson automatique              |
| 7. Bouton Combiné (micro-ondes + grill)                   | 19. Bouton Réchauffage automatique          |
| 8. Bouton Cuisson vapeur                                  | 20. Bouton Fermentation                     |
| 9. Réglage du temps de cuisson                            | 21. Bouton Marche/Arrêt du plateau tournant |
| 10. Haut/Bas (sélection du poids/de la quantité/du temps) | 22. Bouton Désodorisation                   |
| 11. Bouton Minuterie en attente                           | 23. Démarrer / +30 s                        |
| 12. Bouton Plus/moins                                     |   |

## Four

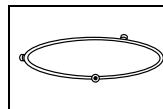


## Accessoires

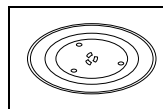
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



- Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.  
**Objet:** Le coupleur fait tourner le plateau.

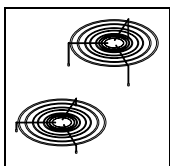


- Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.  
**Objet:** L'anneau de guidage supporte le plateau.



- Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.  
**Objet:** Ce plateau sert constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

## Accessoires(suite)



4. **Grilles métalliques** (grille du haut, grille du bas) à placer sur le plateau.

Objet: Ces grilles métalliques peuvent être utilisées pour cuire deux plats en même temps. Vous pouvez poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées pour la cuisson gril, convection et combinée.**



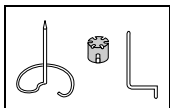
5. **Bol de lavage**, à placer dans le four à droite.

Objet: Le bol peut être utilisé pour le nettoyage.



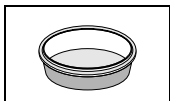
6. **Bol à vapeur, plateau à vapeur, grille à vapeur, couvercle à vapeur** à placer sur le plateau tournant.

Objet: Le cuiseur vapeur est utilisé pour la cuisson à la vapeur.



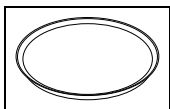
7. **Accessoire multi-broche (rôtissoire, coupleur et 6 brochettes kebab)** à placer dans la cocotte en verre (CE1162M/CE1163F uniquement).

Objet: Avec le tournebroche, rôti un poulet est chose aisée, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.



8. **Cocotte en verre**, à placer sur le plateau (CE1162M/CE1163F uniquement).

Objet: Le tournebroche/les brochettes est/sont placé(es) dans la cocotte en verre.



9. **Plateau croustillant**, à placer sur le plateau (CE1161T/CE1163F uniquement).

Objet: Le plateau croustillant est utilisé pour faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et pour conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

### Attention !!

- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur avec un appareil de modèle différent. Il risquerait de brûler ou d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, versez-y au moins 200 ml d'eau. Si vous versez moins de 200 ml, les aliments risquent de ne pas être assez cuits, ou l'appareil risque d'être endommagé, voire de brûler.
- Faites très attention lorsque vous retirez le cuiseur vapeur après la cuisson. La vapeur risque de vous brûler.
- Le cuiseur vapeur doit être utilisé uniquement en mode "Cuisson vapeur manuelle" et "Cuisson vapeur automatique".
- Lors de l'utilisation du cuiseur vapeur, le couvercle et le plateau à vapeur doivent être parfaitement en place. (Reportez-vous aux instructions)  
Si vous n'utilisez pas le couvercle et le plateau à vapeur comme indique dans les instructions, des aliments tels que les œufs ou les marrons éclateront.

## Utilisation de ce mode d'emploi

*Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :*

- *précautions d'emploi*
- *accessoires et récipients*
- *conseils utiles*

*Dans la couverture, vous trouverez une présentation rapide expliquant les trois opérations de cuisson de base :*

- *cuisson (mode micro-ondes)*
- *décongélation*
- *Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage*

- *A la fin du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commandes pour vous permettre de mieux localiser les boutons.*

*Les illustrations des instructions pas à pas emploient deux symboles.*



Important

Remarque

### **PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES**

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage de sécurité de quelque manière que ce soit.
- (b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.  
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :  
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,  
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),  
(3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## Précautions d'emploi

### Précautions d'emploi importantes.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

**1. N'utilisez AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :

- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

**Raison:** ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

**2. NE réchauffez JAMAIS:**

- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.  
Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.

Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates

**Raison:** l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

**Astuce:** retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

**3. NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide.

**Raison:** cela pourrait endommager les parois du four.

**Astuce:** laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

**4. NE couvrez JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec un torchon ou du papier.

**Raison:** le torchon ou le papier pourrait prendre feu à cause de l'évacuation d'air chaud.

**5. Utilisez TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

**Raison:** certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments vers le plat. Les plats sont donc très chauds.

**6. NE touchez PAS** les parois intérieures du four.

**Raison:** malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Restez loin des zones chaudes. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec l'intérieur du four. Laissez d'abord le four refroidir.

**7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :**

- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas de dégagement de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez-le ou débranchez-le de la prise électrique.

**8. Faites TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Pour éviter toute projection brûlante et éviter de vous ébouillanter, vous devez remuer avant, pendant et après la cuisson.
- Si vous vous ébouillantez, conformez-vous aux consignes de PREMIERS SECOURS suivantes :

\* Immergez la main dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.

\* Couvrez avec un pansement sec et propre.

\* N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.

- NE remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé afin pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- Ne chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Lors de la cuisson par micro-ondes de liquides, une ébullition à retardement peut se produire, soyez par conséquent prudent lors de la manipulation du récipient.

**9. Veillez à ne pas endommager** le cordon d'alimentation.

- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

**10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.**

**Raison:** l'air chaud ou la vapeur livrée pourrait vous brûler.

**11. Conservez l'intérieur du four propre.**

- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

**Raison:** des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

**12. Un "cliquetis" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement lors de décongélation.**

**Raison:** Ce bruit peut être entendu lors d'un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

## Précautions d'emploi (suite)

- F** 13. Si le four à micro-ondes fonctionne à vide, l'alimentation se coupe automatiquement par sécurité. Vous pourrez le remettre en fonctionnement après un repos de plus de 30 min.
- Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée.  
**Raison:** une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche afin de refroidir les composants électroniques internes dès lors que le bouton d'arrêt est actionné ou que la porte est ouverte en fin de cuisson après un fonctionnement en cuisson de quelques minutes (MICRO-ONDES, GRIL, CONVECTION, MICRO-ONDES+GRIL, MICRO-ONDES+CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

### INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.

#### AVERTISSEMENT:

Si la porte ou ses joints sont endommagés, n'utilisez pas le four avant qu'il ne soit réparé par une personne compétente.

#### AVERTISSEMENT:

Il est très dangereux, pour toute personne non habilitée, d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.

#### AVERTISSEMENT:

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

#### AVERTISSEMENT:

N'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des dangers entraînés par une utilisation incorrecte.

#### AVERTISSEMENT:

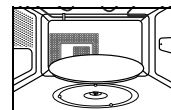
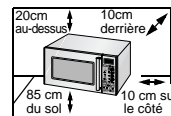
L'intérieur du four et la porte chauffent lors de la cuisson combinée et de la cuisson à convection.



**N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

## Installation du four à micro-ondes

*Ce four à micro-ondes peut s'installer pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).*



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le à 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.



N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.



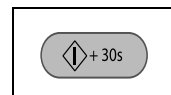
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit être respectée et tout cordon prolongateur doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

## Sélection de la langue d'affichage

*Lorsque vous branchez le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, l'affichage indique "HELLO SET LANGUAGE USING (+) / (-) KEY". Vous pouvez alors choisir une langue d'affichage. Les langues disponibles sont l'anglais, le français, le hollandais, l'allemand, l'espagnol, l'italien et le russe.*



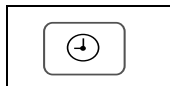
1. Tournez les boutons (+) et (-) immédiatement après avoir branché le four à micro-ondes ou après une coupure de courant.  
**Résultat:** Lorsque vous tournez les boutons (+) et (-), les options s'affichent dans l'ordre suivant : ANGLAIS, FRANCAIS, HOLLANDAIS, ALLEMAND, ESPAGNOL, ITALIEN, RUSSE.
2. Une fois la langue sélectionnée, appuyez sur le bouton **Démarrer** pour valider votre choix.

## Réglage de l'horloge

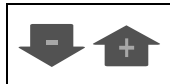
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale,
- après une coupure de courant.

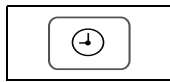
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice-versa.



1. Pour afficher l'heure au format...  
12 heures une fois  
24 heures deux fois



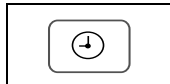
2. Appuyez sur les boutons (+) et (=).



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.



4. Appuyez sur les boutons (+) et (=).



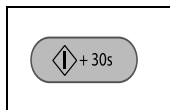
5. Appuyez sur le bouton **Horloge**.  
**Résultat:** L'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

## Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe intitulé "Problèmes et solutions" à la page suivante.

☒ Le four doit être branché dans une prise appropriée. Le plateau doit être dans le four. Si un niveau de puissance autre que le maximum (100% - 900 W) est utilisé, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Démarrer** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Démarrer** autant de fois que nécessaire.

**Résultat:** Le four chauffe l'eau pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit se mettre à bouillir.

## Fonctionnement d'un four à micro-ondes

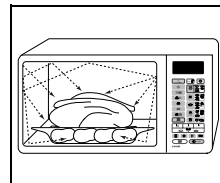
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Les aliments sont donc cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
  - quantité et densité,
  - teneur en eau,
  - température initiale (réfrigéré ou non).



Comme le centre des aliments cuit par dispersion de chaleur, la cuisson se poursuit encore une fois les aliments sortis du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer.

- une cuisson uniforme des aliments jusqu'au centre,
- une température homogène de l'ensemble des aliments.

## Problèmes et solutions

**F** *Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.*

- ◆ Ces phénomènes sont normaux.
  - Condensation à l'intérieur du four
  - Flux d'air autour de la porte et du four
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
  - Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Démarrer**?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correcte en fonction du type d'aliment ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
- ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ◆ Le message "E3" s'affiche
  - Le message "E3" est activé automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message "E3" est activé, appuyez sur la touche "Stop/Cancel" pour utiliser le mode initialisation.

*Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service client Samsung régional.*

*Tenez les informations suivantes à portée de main:*

- les numéros de modèle et de série, figurant normalement à l'arrière du four,
- les détails de votre garantie,
- une description claire du problème,

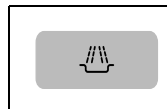
*puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.*

## Cuisson/Réchauffage

*Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments.*


☞ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

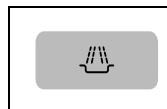
**Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.**




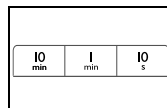
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (  ).

**Résultat:** Les indications suivantes s'affichent :

| (cuisson en une étape)  
 (mode micro-ondes)

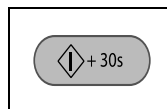


2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** (  ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit affichée. Reportez-vous au tableau de niveau de puissance ci-après pour plus d'informations.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



**Résultat:** Le temps de cuisson est affiché.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** Le four s'allume et le plateau commence à tourner. La cuisson commence et lorsqu'elle est terminée :

- ◆ Un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

☒ Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance actuel à l'intérieur du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (  ). Si vous souhaitez changer le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez deux fois ou plus sur ce même bouton (  ) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

- **Démarrage rapide:**

☒ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900W), il vous suffit d'appuyer simplement sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.



## Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction de niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie de leur quantité. Vous avez le choix entre six niveaux de puissance.

| Niveau de puissance | Pourcentage | Puissance |
|---------------------|-------------|-----------|
| MAXIMUM             | 100 %       | 900 W     |
| MOYEN ELEVE         | 67 %        | 600 W     |
| MOYEN               | 50 %        | 450 W     |
| MOYEN BAS           | 33 %        | 300 W     |
| DÉCONGÉLATION       | 20 %        | 180 W     |
| BAS                 | 11 %        | 100 W     |

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

| Si vous choisissez un...        | Le temps de cuisson doit être... |
|---------------------------------|----------------------------------|
| niveau de puissance élevé       | réduit                           |
| niveau de puissance moins élevé | augmenté                         |

## Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

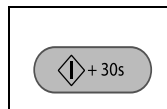
- contrôler les aliments,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

| Pour arrêter la cuisson... | Vous devez...   |
|----------------------------|---|
| temporairement             | Ouvrir la porte.<br><b>Résultat:</b> La cuisson s'arrête.<br>Pour reprendre la cuisson, fermez de nouveau la porte et appuyez sur le bouton <b>Démarrer</b> .                         |
| définitivement             | appuyer sur le bouton <b>Arrêter</b> .<br><b>Résultat:</b> La cuisson s'arrête.<br>Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton <b>Arrêter</b> . |

## Réglage du temps de cuisson

Comme pour la cuisine traditionnelle, il peut être nécessaire de modifier légèrement le temps de cuisson selon le type d'aliment ou en fonction de vos goûts. Vous pouvez :

- vérifier la cuisson à tout moment en ouvrant la porte ;
- augmenter ou diminuer le temps de cuisson restant.



Pour augmenter le temps de cuisson restant, appuyez une fois sur le bouton **+30 s** pour chaque tranche de 30 secondes à ajouter.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30 s**.

## Utilisation de la fonction Cuisson vapeur

Suivez les instructions ci dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments :

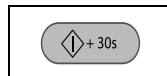
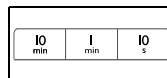


Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

### Attention !!

- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur avec un appareil de modèle différent. Il risquerait de brûler ou d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, versez-y au moins 200 ml d'eau. Si vous versez moins de 200 ml, les aliments risquent de ne pas être assez cuits, ou l'appareil risque d'être endommagé, voire de brûler.
- Faites très attention lorsque vous retirez le cuiseur vapeur après la cuisson. La vapeur risque de vous brûler.
- Le cuiseur vapeur doit être utilisé uniquement en mode "Cuisson vapeur manuelle" et "Cuisson vapeur automatique".
- Lors de l'utilisation du cuiseur vapeur, le couvercle et le plateau à vapeur doivent être parfaitement en place. (Reportez-vous aux instructions)  
Si vous n'utilisez pas le couvercle et le plateau à vapeur comme indiqué dans les instructions, des aliments tels que les œufs ou les marrons éclateront.


1. Versez environ un demi-litre d'eau dans le bol à vapeur.
2. Placez le plateau à vapeur sur le bol et les aliments sur le plateau.
3. Couvrez les aliments avec le couvercle à vapeur et ouvrez la porte.
4. Placez le cuiseur vapeur au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur**.




6. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.  
Le temps maximal de cuisson est de 60 minutes.

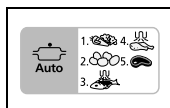
7. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

## Utilisation de la fonction Cuisson automatique

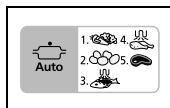
**F** Les cinq fonctions de cuisson automatique (  ) incluent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).


 Utilisez uniquement des récipients pouvant aller dans un four à micro-ondes.

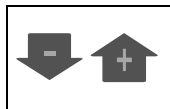
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (  ).



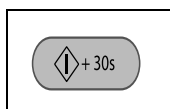
2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** (  ). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Indiquez la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins**.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.


**Résultat:** Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de Cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Les programmes numéro 3 et 4 utilisent une combinaison de micro-ondes et grill. Le programme numéro 5 utilise une combinaison de micro-ondes et convection.

| Code | Aliment                         | Quantité  | Temps de repos | Recommandations  |
|------|---------------------------------|---|----------------|--|
| 1    | Légumes frais                   | 200 -250 g<br>300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g<br>600 -650 g<br>700 -750 g                  | 2-3 min.       | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrezles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour une portion de 200-250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) pour une portion de 300-450 g et ajoutez 60-75 ml (4-5 cuillerées à soupe pour une portion de 500-750g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |
| 2    | Pommes de terre épluchées       | 300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g<br>600 -650 g<br>700 -750 g                                | 2-3 min.       | Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettezles dans une cocotte en verre et couvrezles. Ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour cuire une portion de 300-450g, ajoutez 60 ml (4 cuillerées à soupe) pour cuire une portion de 500-750 g.   |
| 3    | Poisson grillé                  | 200 -300g (1 pièce)<br>400 -500g (1-2 pièces)<br>600 -700g (2 pièces)<br>800 -900g (2-3 pièces)   | 3 min.         | Badigeonnez le poisson d'huile, ajoutez des herbes et des épices. Mettez les poissons cote à cote, tête à queue sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.  |
| 4    | Morceaux de poulet              | 200 -300g (1morceau)<br>400 -500g (2morceaux)<br>600 -700g (3morceaux)<br>800 -900g (3-4morceaux) | 2-3min.        | Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Mettezles en cercle sur la grille du haut côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.  |
| 5    | Rôti de boeuf/<br>Rôti d'agneau | 900 -1000 g<br>1200 -1300 g<br>1400 -1500 g   | 10-15min.      | Badigeonnez le boeuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Mettezle sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Retournezle lorsque le signal sonore retentit. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.   |

## Utilisation de la fonction Réchauffage automatique

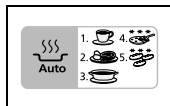
Les cinq fonctions de réchauffage automatique (  ) incluent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).

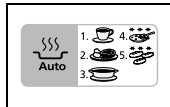



Utilisez uniquement des récipients pouvant aller dans un four à micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



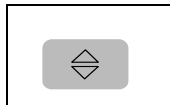
- Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** (  ).



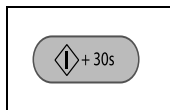
- Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (  ). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



- Indiquez la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).



- Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins**.



- Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

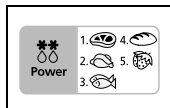
Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2, utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Les programmes numéro 4 et 5 utilisent une combinaison de micro-ondes et convection.

| Code | Aliment                                  | Quantité   | Temps de repos | Recommandations  |
|------|--|--|----------------|--|
| 1    | <b>Légumes</b><br>(température ambiante) | 150 ml<br>(1 tasse)<br>300 ml<br>(2 tasses)<br>450 ml<br>(3 tasses)<br>600 ml<br>(4 tasses)              | 1-2 min        | Versez le liquide uniquement dans des tasses en céramique et réchauffezle sans couvrir. Placez une seule tasse au centre, pour 2 tasses, placezles l'une en face de l'autre et pour 3 ou 4 tasses, placezles en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes.<br>Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les précautions d'emploi pour les liquides). |
| 2    | <b>Plat préparé</b><br>(réfrigéré)       | 300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g   | 3min.          | Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de 3 éléments différents (exemple : morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).   |
| 3    | <b>Soupe/ Sauce</b><br>(réfrigéré)       | 200 -250 ml<br>300 -350 ml<br>400 -450 ml<br>500 -550 ml<br>600 -650 ml<br>700 -750 ml                   | 2-3min.        | Versez le liquide dans une assiette à soupe ou un bol en céramique que vous recouvrez d'un couvercle en plastique en cours de cuisson. Remuez la soupe dès que le four émet un signal sonore (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte).<br>Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.  |
| 4    | <b>Pizza surgelée</b>                    | 300 -400 g<br>450 -550 g<br>600 -700 g   | -              | Pour une seule pizza surgelée (-18°C) utilisez la grille du bas, pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille du bas et la grille du haut  |
| 5    | <b>Petits pains surgelés</b>             | 100-150 g<br>(2 pièces)<br>200-250 g<br>(4 pièces)<br>300-350 g<br>(6 pièces)<br>400-450 g<br>(8 pièces) | 3-5 min        | Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18°C) en cercle sur la grille du bas. 8 petits pains doivent être répartis de manière égale sur la grille du haut et la grille du bas. Ce programme convient aux petites viennoiseries telles que des petits pains, des ciabatta et de petites baguettes.  |

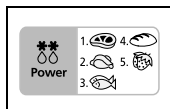
## Utilisation de la fonction Décongélation

**F** La fonction de décongélation (⊘⊘) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux et des fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids.

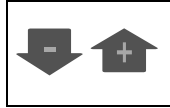
Utilisez uniquement des récipients pouvant aller au four à micro-ondes. **Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés dans un récipient en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.**



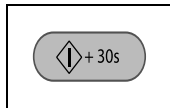
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (⊘⊘).



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez préparer en appuyant sur le bouton **Décongélation** (⊘⊘). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



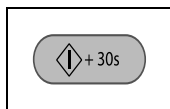
3. Indiquez le poids à l'aide des boutons (+) et (=).



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:**

- ◆ La décongélation commence.
- ◆ Un signal sonore est émis durant la décongélation pour vous rappeler de retourner les aliments.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Démarrer** pour arrêter la décongélation.

**Résultat:** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer manuellement la décongélation. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Reportez-vous au chapitre "Décongélation" de la page 27 pour de plus amples détails.

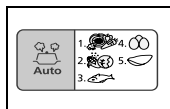
Le tableau suivant présente les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

| Code | Aliment             | Quantité    | Temps de repos | Recommandations  |
|------|---------------------|-------------|----------------|--|
| 1    | <b>Viande</b>       | 200 - 2000g | 20-90 min.     | Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.  |
| 2    | <b>Volaille</b>     | 200 - 2000g | 20-90 min.     | Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.  |
| 3    | <b>Poisson</b>      | 200 - 2000g | 20-60 min.     | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à des poissons entiers qu'à des filets.   |
| 4    | <b>Pain/gâteaux</b> | 125 - 1000g | 10-60 min.     | Placez le pain ou le gâteau sur du papier essuie-tout et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à toutes sortes de pain, en tranches ou entier ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à toutes sortes de gâteau à base de levure, aux biscuits, aux gâteau au fromage et à la pâte feuilletée. Il ne convient pas aux pâtes brisées, aux gâteaux à la crème et aux fruits ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat. |
| 5    | <b>Fruits</b>       | 100 - 600g  | 5-20 min.      | Étalez uniformément les fruits dans un plat en verre plat ou sur une assiette en céramique plate. Ce programme convient à toutes sortes de fruit.  |

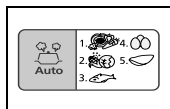
## Utilisation de la fonction Vapeur automatique

La fonction Vapeur automatique (👤) propose des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons sélectionnez.

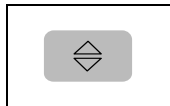
Placez tout d'abord les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



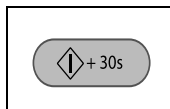
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur automatique** (👤).



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson vapeur automatique** (👤). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Le tableau suivant indique les différents programmes, quantités et temps de repos, ainsi que les recommandations relatives à la fonction Vapeur automatique. Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de cuisson à la vapeur. Le temps de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Pour cuire à la vapeur des tranches fines ou de petits morceaux, appuyez sur le bouton moins. Pour des tranches épaisses ou de gros morceaux, rallongez le temps de cuisson à l'aide du bouton plus.

Ces programmes ne fonctionnent qu'avec les micro-ondes.

| Code | Aliment                         | Quantité  | Quantité d'eau froide | Recommandations  |
|------|---------------------------------|-----------|-----------------------|--|
| 1    | Légumes frais (petits morceaux) | 200-800g  | 500 ml                | Nettoyez et rincez les légumes, coupezles en tranches ou en morceaux de taille égale. Versez un demilitre d'eau dans le bol carré du cuiseur vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le bol, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient aux légumes coupés en petits morceaux comme les fleurs du brocolis ou du chou-fleur, les carottes, les courgettes et les poivrons émincés. |
| 2    | Légumes frais (gros morceaux)   | 200-800g  | 500 ml                | Nettoyez et rincez les légumes. Versez un demi-litre d'eau dans le bol carré du cuiseur vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le bol, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour les gros légumes tels que le maïs en épi, les artichauts, les choux-fleurs entiers, les pommes de terre et les choux coupés en quatre.   |
| 3    | Filets de poisson               | 100-600 g | 500 ml                | Rincez les filets de poisson. Versez un demi-litre d'eau dans le bol carré du cuiseur vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le bol, ajoutez les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des herbes, du jus de citron. Couvrez avec le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour les filets de poissons tels que le saumon, la perche, le colin, le thon et la morue.                           |

## Utilisation de la fonction Vapeur automatique(suite)

| Code | Aliment                   | Quantité  | Quantité d'eau froide | Recommandations  |
|------|---------------------------|-----------|-----------------------|--|
| 4    | Œufs                      | 4-6 œufs  | 500 ml                | Versez un demi-litre d'eau dans le bol carré du cuiseur vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le bol. Percez 4 à 6 œufs frais (de taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez avec le couvercle carré en acier inoxydable et placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Pour la cuisson de 1 à 3 œufs, appuyez sur le bouton moins, pour 7 à 9 œufs ou des œufs de grande taille, appuyez sur le bouton plus.               |
| 5    | Blancs (filets) de poulet | 100-600 g | 500 ml                | Rincez les blancs de poulet. Versez de l'eau dans le bol carré du cuiseur vapeur. Vous pouvez ajouter des herbes et des épices dans l'eau. Placez le plat en acier inoxydable dans le bol, ajoutez les blancs de poulet côte à côte, et couvrez avec le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour les filets de poulet et de dinde. Pour la cuisson à la vapeur de pilons, appuyez sur le bouton plus. |

## Utilisation de la fonction Fermentation

Avec la fonction de fermentation, le temps de cuisson est réglé automatiquement. Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons sélectionnez. Placez tout d'abord les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



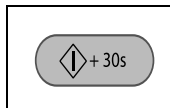
1. Appuyez sur le bouton **Fermentation**.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez préparer en appuyant sur le bouton **Fermentation**. Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.  
**Résultat:** Les aliments sont cuits en fonction des réglages automatiques sélectionnés.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "A table" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

## Réglages de la fermentation

Le tableau suivant présente les fonctions spéciales pour la préparation de yaourts et de pâtes levées. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Le programme numéro 1 utilise une combinaison de micro-ondes et convection. Le plateau tourne au début et s'arrête une fois le 1/3 du temps écoulé. Le programme numéro 2 utilise uniquement la convection (pas de rotation du plateau).

| Code | Aliment    | Quantité  | Temps de repos                   | Recommandations  |
|------|------------|-----------|----------------------------------|--|
| 1    | Pâte levée | 500-1000g | 5-10 min dans le plat de cuisson | Reportez-vous aux recettes de base ci-dessous. Mettez la pâte dans une grande cocotte en verre (18 cm de diamètre) et recouvrez-le de film garanti micro-ondes. Placez le bol sur la grille du bas. La procédure de levage de la pâte peut être arrêtée une fois que la pâte a doublé de volume. Vous pouvez prolonger la durée en appuyant sur le bouton plus. Pour la pâte à pizza, il est recommandé d'utiliser le bouton moins.  |
| 2    | Yaourt     | 1000 ml   | 12 heures au réfrigérateur       | Utilisez un grand verre ou un bol en céramique (20 cm de diamètre). Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait longue conservation (température ambiante, 3,5% de matière grasse). Couvrez le bol avec du film étirable et placez-le sur la grille du bas. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté. Appuyez sur le bouton plus (9 heures). Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins. Si vous utilisez 6-7 tasses en céramique ou des petits bols en verre vous pouvez utiliser le bouton moins. |

### Recettes de base

#### Gâteau :

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 50g de sucre et 1/4 cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait chaud (réchauffez du lait réfrigéré pendant 30-40 sec. à 900W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 sec à 900W), un œuf frais (température ambiante) et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

#### Pizza :


Mélangez 300 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

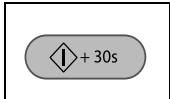
## Utilisation du plateau croustillant


### CE1161T / CE1163F uniquement

Habituellement, lors de la cuisson au four à micro-ondes en mode gril ou micro-ondes, les aliments tels que les pâtisseries et les pizzas sont mal cuits sur les bords. L'utilisation du plateau croustillant Samsung vous aide à donner du croustillant à la cuisson de vos aliments. Le plateau croustillant peut également être utilisé pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

Avant d'utiliser le plateau croustillant, préchauffez-le en sélectionnant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes.

- Combinaison de convection (250 °C) et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
  - Combinaison de gril et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
  - Voir page 20 et page 21 respectivement.
1. Préchauffez le plateau croustillant de la manière décrite ci-dessus.
    - Utilisez toujours des gants isolants, car le plateau croustillant devient très chaud.
  2. Badigeonnez le plateau d'huile si vous cuisez des aliments tels que du bacon ou des œufs pour faire doré joliment les aliments.
  3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
    - N'y placez pas de récipients qui ne résistent pas à la chaleur (bols en plastique par exemple).
  4. Placez le plateau croustillant sur le plateau dans le four à micro-ondes.
    - Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau.
  5. Appuyez sur le bouton **Combiné** (  ).



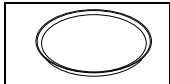
6. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Combiné** (  ).
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité apparaisse.

8. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** La cuisson commence.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

### Comment nettoyer le plateau croustillant



La meilleure façon de nettoyer le plateau croustillant est de le laver à l'eau chaude avec un détergent. Le rincer ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de grattoir ou d'éponge métallique qui risquerait d'endommager la couche supérieure du plateau.

Le plateau croustillant disposant d'une couche en Téflon, celle-ci peut être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement sur le plateau. Retirez les aliments du plateau avant de les couper en tranches.
- Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

## Réglage du plateau croustillant

Il est recommandé de préchauffer le plateau croustillant directement sur le plateau.

Préchauffez le plateau croustillant avec la fonction 600W + Gril et respectez les durées et instructions du tableau.

| Aliment          | Quantité            | Temps de préchauffage (min.) | Mode de cuisson | Durée de cuisson (min.) | Recommandations  |
|------------------|---------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|--|
| Bacon            | 4-6 tranches (80 g) | 3                            | 600 W + Gril    | 3½- 4½                  | Préchauffez le plateau croustillant. Placez les tranches côte à côte sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.  |
| Tomates grillées | 400 g (4 pièces)    | 3                            | 300 W + Gril    | 6-7                     | Préchauffez le plateau croustillant. Coupez les tomates en deux. Saupoudrez d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plateau croustillant et placez-les sur la grille du haut.   |
| Omelette         | 300 g               | 3-4                          | 450 W + Gril    | 4-5                     | Battez 3 œufs, ajoutez 2 cuillerées à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en cubes. Préchauffez le plateau croustillant, placez les cubes de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50g de fromage râpé. Placez le plateau sur la grille du haut. |
| Légumes grillés  | 250 g               | 3-4                          | 450 W + Gril    | 8-9                     | Préchauffez le plateau croustillant et badigeonnez avec une cuillerée à soupe d'huile. Mettez les légumes frais coupés en morceau, par exemple des poivrons, des oignons, des tranches de courgette et des champignons, sur le plateau. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.                  |

## Réglage du plateau croustillant (suite)

|   |                                  |                 |     |              |       |  |
|---|----------------------------------|-----------------|-----|--------------|-------|--|
| F | Crêpe surgelée fourrée           | 150 g           | 2-3 | 600 W + Gril | 2-3   | Préchauffez le plateau croustillant. Mettez la crêpe surgelée déroulée et sa garniture sur le plateau croustillant. Laissez le plateau croustillant sur le plateau. Après cuisson roulez la crêpe.   |
|   | Pizza surgelée                   | 300 - 400g      | 4-5 | 600 W + Gril | 6-8   | Préchauffez le plateau croustillant. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.   |
|   | Mini snacks pizza (surgelés)     | 9 x 30 g (270g) | 3-4 | 450 W + Gril | 6-7   | Préchauffez le plateau croustillant. Mettez les petits fours surgelés tels que des pizzas ou des quiches sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.  |
|   | Frites au four (surgelées)       | 300 g           | 3-4 | 450 W + Gril | 12-14 | Préchauffez le plateau croustillant. Répartissez les frites au four sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.   |
|   | Croquettes de poulet (surgelées) | 250 g           | 4   | 600 W + Gril | 6-7   | Préchauffez le plateau croustillant. Badigeonnez le plateau avec une cuillerée à soupe d'huile. Placez dessus les croquettes de poulet. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournez-les après 4-5 minutes.   |
|   | Tarte aux pommes (fraîche)       | 500 g           | 3   | 300 W + Gril | 12-14 | Préparez 250g de pâte brisée et coupez deux pommes en tranches fines. Préchauffez le plateau croustillant. Étendez pâte brisée finement étalée sur le plateau croustillant. Garnissez-la de tranches de pommes et d'1-2 cuillerées à soupe de sucre. Placez le plateau garni de la tarte aux pommes sur la grille du haut. |

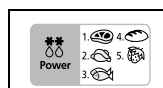
## Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage ne peuvent être utilisés en cuisson en plusieurs étapes). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Ainsi, vous pouvez donc décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes :

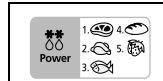
- décongélation
- cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- gril pendant 15 minutes



La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisées qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux niveaux de puissance différents).



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez préparer en appuyant sur le bouton **Décongélation** ( ).



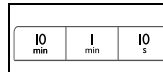
3. Indiquez le poids (1800 g, par exemple) en appuyant sur les boutons (+) et (=) autant de fois que nécessaire.



4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ) pour sélectionner le niveau de puissance adapté (450 W dans notre exemple).



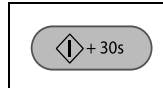
6. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s** (30 minutes dans le cas présent).



7. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).



8. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s** (15 minutes dans le cas présent).



9. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** La cuisson commence :

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

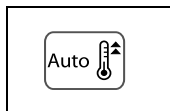


## Préchauffage rapide du four

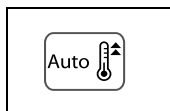
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant mettre les aliments au four.

Lorsque le four atteint la température requise, elle est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.

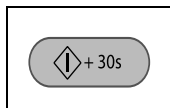
Vérifiez que l'élément chauffant est dans la bonne position pour le type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**.  
**Résultat:** Les indications suivantes s'affichent :  
250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Auto) une ou plusieurs fois pour régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.  
**Résultat:** Le four est préchauffé à la température requise.
  - ◆ Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit six fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
  - ◆ Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit quatre fois et l'opération s'arrête.

☒ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit six fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

☒ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**.

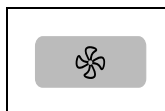
## Cuisson par convection

Le mode convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode micro-onde n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux prédéterminés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

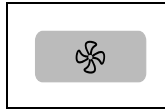


- Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous.
- Utilisez toujours des gants isolants si vous devez toucher les récipients car ils sont très chauds.
  - Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.

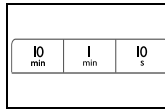
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, mettez le récipient sur la grille du bas et réglez le plateau.



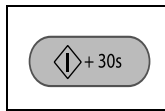
1. Appuyez sur le bouton **Convection** (fan icon).  
**Résultat:** Les indications suivantes s'affichent :  
250°C (température)  
(mode convection)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** (fan icon) pour choisir la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.  
**Résultat:** La cuisson commence :
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.



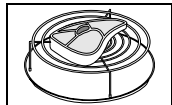
Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide**.

## Gril

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

- Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.
- Vous pouvez obtenir une meilleure cuisson et de meilleures grillades, si vous utilisez la grille du haut.

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



1. Ouvrez la porte et mettez les aliments sur la grille.

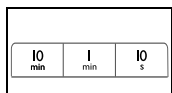


2. Appuyez sur le bouton **Gril** (U).

**Résultat:** Les indications suivantes s'affichent :

I (cuisson en une étape)  
☺ (mode gril)

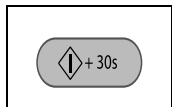
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.
3. Sélectionnez le temps de cuisson en mode gril à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
- Le temps maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat:** La cuisson en mode gril commence.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.



## 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** (horloge).

**Résultat:** L'indication suivante est affichée :

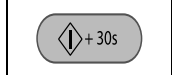
☺ (mode tenir/délai)

2. Sélectionnez le temps de cuisson en mode gril à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Result:** The oven beeps when the standing time is over.



## Choix de la position de l'élément chauffant

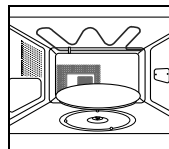
L'élément chauffant sert à la grillade.

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

- Position horizontale pour la cuisson par convection et le gril
- Position verticale uniquement pour la cuisson à la broche (CE1162M/CE1163F)



Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsqu'il est froid et n'appuyez pas trop fortement lorsque vous le mettez en position verticale.

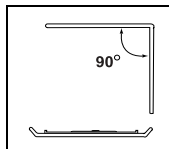


**Pour placer l'élément chauffant en...**

**Vous devez...**

Position verticale (cuisson à la broche uniquement: CE1162M/CE1163F)

- ◆ Abaissez l'élément chauffant
- ◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond

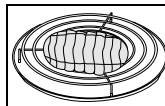


Position horizontale (cuisson par convection et gril)

- ◆ Tirez l'élément chauffant vers vous
- ◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

## Choix des accessoires

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez, néanmoins, utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats garantis micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats garantis micro-ondes et allant au four. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 23.