

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

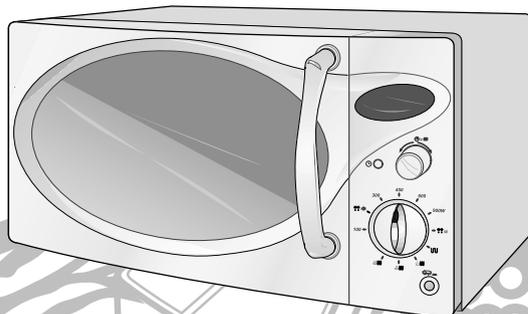
CE2927N/CE2927NT
CE2917N/CE2917NT

Nutri-Ondes

C É R A M I Q U E - É M A I L

5 ANS DE GARANTIE*

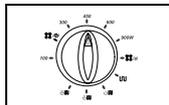
Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel



Aide à mémoire	2
Oven	3
Panneau de Commande	4
Accessoires	5
Utilisez ce mode d'emploi.....	5
Précautions d'emploi	6
Installez votre four à micro - ondes	7
Réglez l'horloge(CE2927N/CE2927NT)	8
Comment fonctionne un four à micro à ondes	8
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	9
Problèmes et solutions	9
Cuisez et réchauffez un plat au micro à ondes	10
Niveaux de puissance	10
Arrêtez la cuisson	11
Ajustez le temps de cuisson	11
Décongelez un plat manuellement	12
Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané (CE2917N/CE2917NT)	12
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané (CE2917N/CE2917NT)	12
Décongelez un plat automatiquement (CE2927N/CE2927NT)	13
Temps pour la décongélation automatique (CE2927N/CE2927NT)	13
Utilisez un plat croustilleur (CE2927NT/CE2917NT)	14
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2927NT/CE2917NT)	15
Choisissez la position de l'élément chauffant	16
Choisissez les accessoires	16
Désactivez la rotation du plateau (CE2927N/CE2927NT)	16
Cuisez un plat au grill	17
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le grill	18
Guide des récipients	19
Conseils de cuisson	20
Nettoyez votre four à micro-ondes	29
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	29
Spécifications techniques	30

Modèle : CE2927N/CE2927NT

Si vous souhaitez cuire un plat

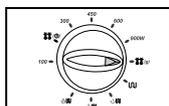


1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/g(🍷)).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez décongeler automatiquement un plat



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation automatique (🔥❄️).



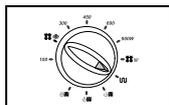
2. Sélectionnez le poids approprié en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/g(🍷)).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

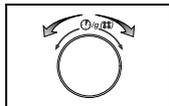


- Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/g(🍷)).

Si vous souhaitez passer un plat au grill



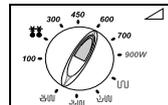
1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône grill (🔥).



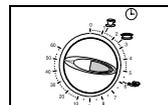
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/g(🍷)).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Modèle : CE2917N/CE2917NT

Si vous souhaitez cuire un plat

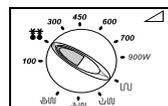


1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

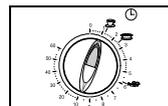


2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez décongeler un plat

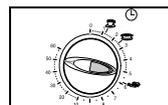


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône décongélation (🔥❄️).



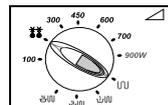
2. Choisissez le temps de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

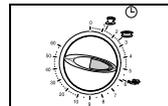


- Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez griller un plat



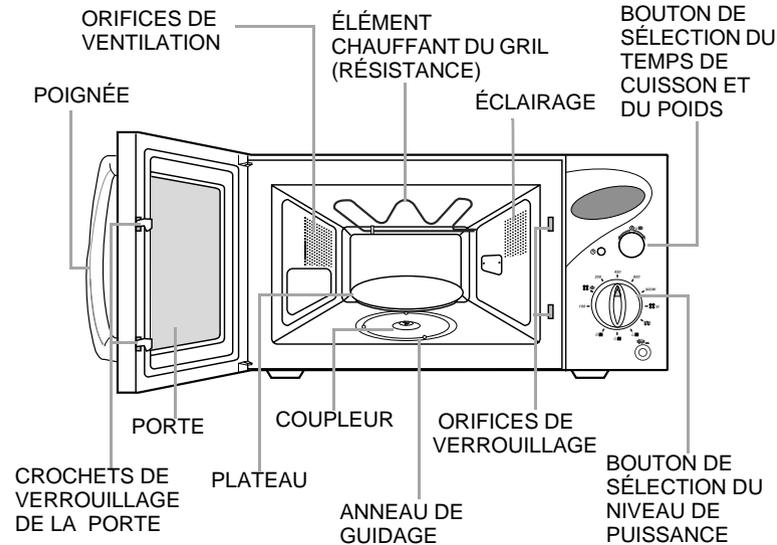
1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône grill (🔥).



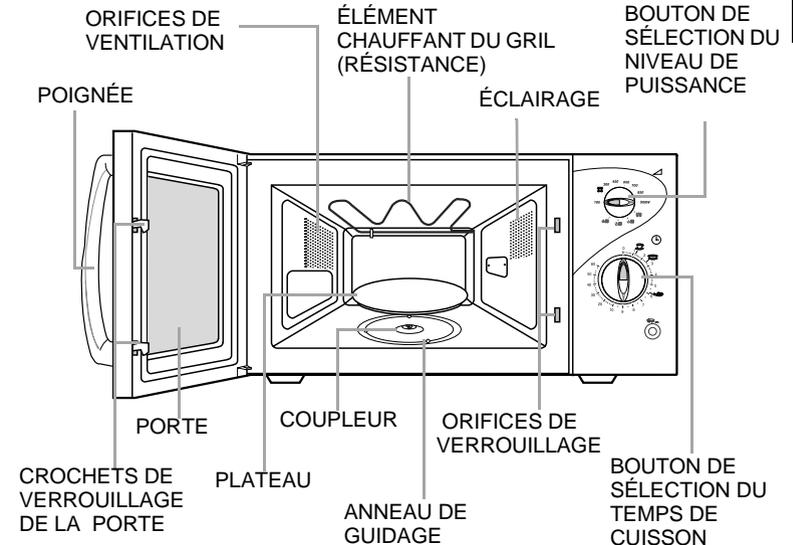
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Oven

Modèle : CE2927N/CE2927NT



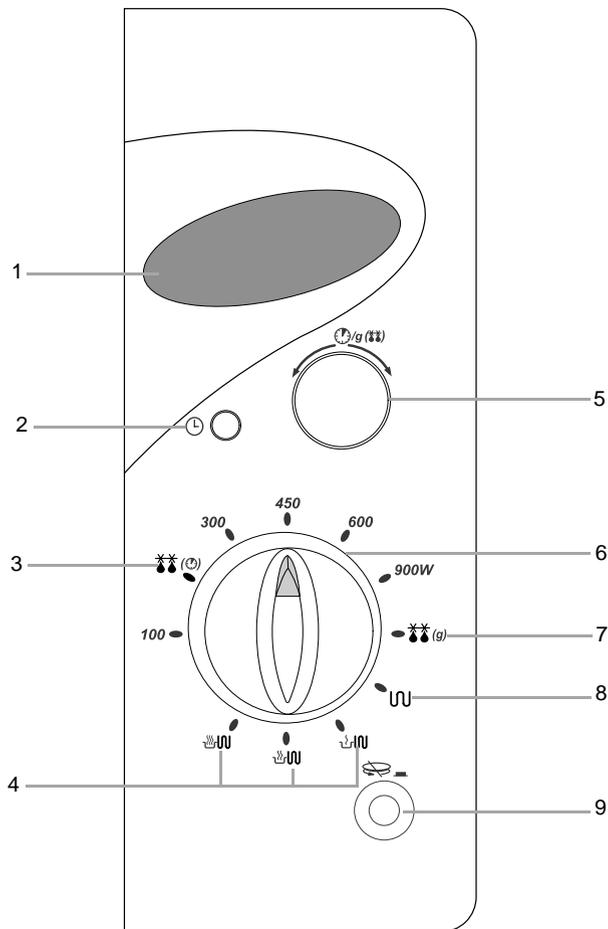
Modèle : CE2917N/CE2917NT



F

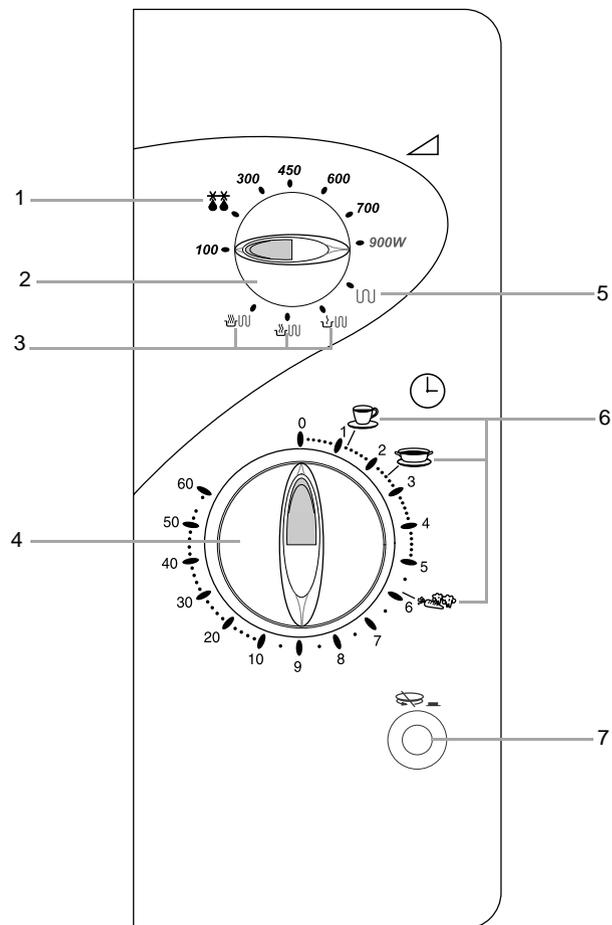
Panneau de Commande

Modèle : CE2927N/CE2927NT



- | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. AFFICHEUR | 6. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE |
| 2. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE | 7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE |
| 3. MODE DÉCONGÉLATION MANUELLE | 8. MODE GRIL |
| 4. MODE COMBINÉ | 9. BOUTON MARCHÉ/ARRÊT DE ROTATION DU PLATEAU |
| 5. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON ET DU POIDS | |

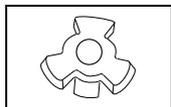
Modèle : CE2917N/CE2917NT



- | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. MODE DÉCONGÉLATION | 5. MODE GRIL |
| 2. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ |
| 3. MODE COMBINÉ | 7. BOUTON MARCHÉ/ARRÊT DE ROTATION DU PLATEAU |
| 4. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON | |

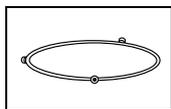
Accessoires

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



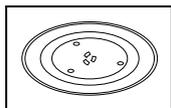
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : le coupleur fait tourner le plateau.



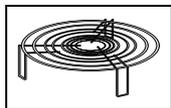
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau.



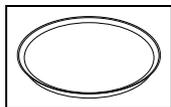
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

Objet : la grille métallique peut être utilisée pour chauffer deux plats en même temps en plaçant un plat sur le plateau et un second sur la grille. Elle peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro à ondes + gril).



5. **Plat croustillant (CE2927NT/CE2917NT uniquement).**

Pour plus de renseignements sur l'utilisation du plat croustillant, reportez à vous à la page 14.

Objet : le plat croustillant permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro à ondes + gril et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).



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

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro à ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- **précautions d'emploi,**
- **réipients et ustensiles recommandés,**
- **conseils utiles.**

À l'intérieur de la couverture, un aide à mémoire décrit les quatre opérations de base :

- **cuire un plat (avec votre four à micro à ondes),**
- **décongeler un plat,**
- **ajouter du temps de cuisson,**
- **griller un plat.**

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas - à - pas emploient trois symboles :



Important



Remarque



Tournez

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO à ONDES EXCESSIVE

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

- N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, 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 et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro à 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.
- Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro à ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

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

Avant de 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. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
6. 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 au plat. Les plats sont donc très chauds.

7. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.
8. 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 d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
9. 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.
 - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
 - Si vous vous ébouillantez :
 - * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide au moins dix 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 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.
10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - Ne plongez pas le cordon 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.

Précautions d'emploi (suite)

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
12. Conservez l'intérieur du four propre.
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.
13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

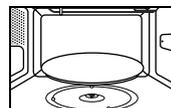
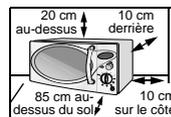
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer leur attention (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro - ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



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

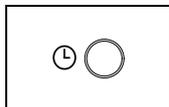
- ✎ N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- ✎ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches 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.
- ✎ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- ✎ 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.

Réglez l'horloge(CE2927N/CE2927NT)

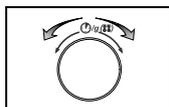
Votre four à micro à ondes est équipé d'une horloge vous permettant d'afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

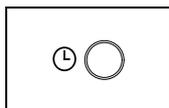
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice à versa.



1. Pour afficher l'heure en mode.. Tappuyez sur le bouton (Ⓛ).. 24 heures, une fois, 12 heures, deux fois.



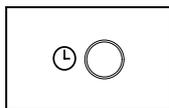
2. Tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (Ⓛ/12/15) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton Ⓛ.



4. Tournez de nouveau le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (Ⓛ/12/15) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton Ⓛ.

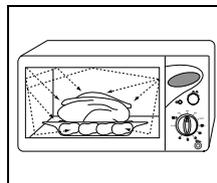
Comment fonctionne un four à micro à ondes

Les micro à ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro à ondes, vous pouvez :

- décongeler (manuelle & automatique),
- réchauffer ou cuire en mode instantané (CE2917N/CE2917NT),
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro à ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro à ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des 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 (ambiante ou réfrigérée).



Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

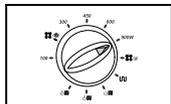
Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la porte.

Mettez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.

Modèle : CE2927N/CE2927NT

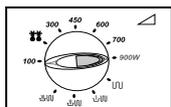


1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

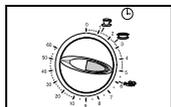


2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⌚/g/kg).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.

Modèle : CE2917N/CE2917NT



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.



Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus de temps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

1. Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four et de l'afficheur.
 - 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.
2. Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⌚/g/kg). (CE2927N/CE2927NT)
 - La porte est-elle bien fermée ?
3. Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson (CE2917N/CE2917NT).
 - La porte est-elle bien fermée ?
4. Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle été débranchée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
5. Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
6. 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 à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
7. 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. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge. (CE2927N/CE2927NT)



Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

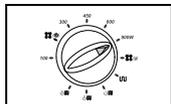
Cuisez et réchauffez un plat au micro à ondes

Suivez les instructions ci à dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau. Fermez la porte.

Modèle : CE2927N/CE2927NT

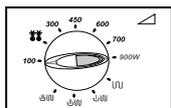


1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 900 W)**



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/g/🍖).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les min à utes pendant trois minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.

Modèle : CE2917N/CE2917NT



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 900 W)**



2. Indiquez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection approprié.
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre.



Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide.



Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir parmi les niveaux suivants :

Modèle : CE2927N/CE2927NT

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro à ondes	GRIL
MAXIMUM	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN à BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE (**🍖)	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUEMENT(**🍖)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
MODE COMBI I	300 W (🍖🍲)	1300 W
MODE COMBI II	450 W (🍖🍲)	1300 W
MODE COMBI III	600 W (🍖🍲)	1300 W

Modèle : CE2917N/CE2917NT

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro à ondes	GRIL
MAXIMUM	900 W	
ÉLEVÉ	700 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN à BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION (**)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
MODE COMBI I	300 W (🍖🍲)	1300 W
MODE COMBI II	450 W (🍖🍲)	1300 W
MODE COMBI III	600 W (🍖🍲)	1300 W



Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci à dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

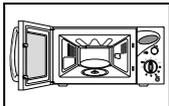


En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les ali à ments.

Modèle : CE2927N/CE2927NT



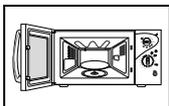
1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



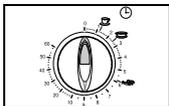
2. Pour arrêter la cuisson complètement, tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/🍖) vers la gauche.
Résultat : "0" s'affiche.



Modèle : CE2917N/CE2917NT



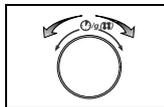
1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement, positionnez le bouton de sélection du temps de cuisson sur "0".

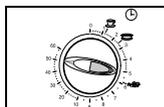
Ajustez le temps de cuisson

Modèle : CE2927N/CE2927NT



Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/🍖). Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

Modèle : CE2917N/CE2917NT



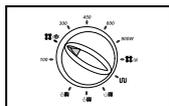
Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

Décongelez un plat manuellement

La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson, fruits, pain.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

Modèle : CE2927N/CE2927NT



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation (❄️🕒).

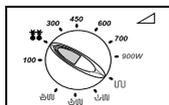


2. Choisissez le poids de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/🍏).

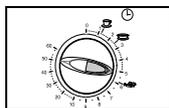
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau.

Modèle : CE2917N/CE2917NT



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur (⚡).



2. Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié.

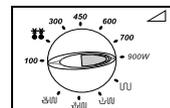
Résultat : la décongélation commence.

✘ N'utilisez que des récipients garantis micro à ondes.

✘ Si vous souhaitez décongeler un plat manuellement, sélectionnez un niveau de puissance de 180W avec une durée de décongélation (voir de guide de cuisson). Pour plus d'informations sur la décongélation manuelle, reportez à vous à la page 25.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané (CE2917N/CE2917NT)

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Sélectionnez l'icône de cuisson instantanée appropriée (boissons ou soupe/sauce, légumes frais) en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané (CE2917N/CE2917NT)

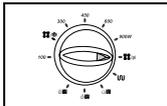
Voici quelques conseils et recommandations utiles pour cuire ou réchauffer des aliments avec le mode de cuisson instantanée.

Icône	Aliment	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	150 ml	1 min. 10 sec.	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce	200 à 250 ml	2 min. 30 sec.	2 min.
	Légumes frais	400 à 450 g	5 min. 50 sec.	3 min.

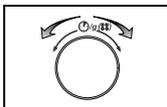
Décongelez un plat automatiquement (CE2927N/CE2927NT)

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que la viande, la volaille ou le poisson.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur décongélation automatiquement ().



2. Sélectionnez le poids approprié en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ().

Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro à ondes.

Temps pour la décongélation automatique (CE2927N/CE2927NT)

Otez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur le plateau tournant. Retournez les aliments quand le four donne un signal de rappel.

Le programme de décongélation fini, respectez le temps de repos pour le produit.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandation
Viande	200 à 1500g	20 à 60 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium.
Volaille	200 à 1500g	20 à 60 min.	Retourner les aliments quand le four donne un signal de rappel.
Poisson	200 à 1500g	20 à 60 min.	

Utilisez un plat croustilleur (CE2927NT/CE2917NT)

F Votre four à micro à ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez à vous au tableau de la page suivante.

Ce plat peut également servir pour le bacon, les oeufs, les saucisses, etc.



1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro à ondes (puissance de cuisson de (600 W) + gril (☀️)). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

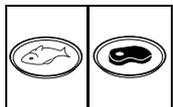
☞ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les oeufs, enduisez le plat d'huile.

☞ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.

☞ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau.

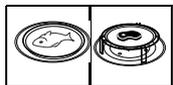
☞ Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☞ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).

☞ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez à vous au tableau de la page suivante.



Comment nettoyer le plat croustilleur

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.



Attention

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave à vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2927NT/CE2917NT)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro à ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril (☀️) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci à dessous.

Aliment	Quantité	Puis- sance	Temps de préc- hauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80 g (4 tranches) 160 g (8 tranches)	600W + Gril (☀️)	3	3 à 3½ 4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	450W + Gril (☀️)	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125 g (2) 250 g (4)	600W + Gril (☀️)	3	6 à 6½ 8 à 8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Baguettes (congelées)	100 à 150 g (1baguette) 200 à 250 g (2 baguettes)	450W + Gril (☀️)	5	5 à 6 6 à 7	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez plat sur la grille.
Pizza (congelée)	300 à 350 g 400 à 450 g	600W + Gril (☀️)	5	7 à 8 9 à 10	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille.

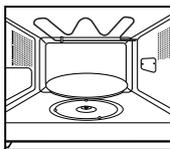
Mini à pizzas (réfrigérées)	100 à 150 g 200 à 250 g	600W + Gril (☀️)	5	3 à 3½ 4 à 4½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200 g 300 g 400 g	450W + Gril (☀️)	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600W + Gril (☀️)	4	4½ à 5 7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	600W + Gril (☀️)	4	6 à 6½ 8½ à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 ½ minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelés)	125 g 250 g	600W + Gril (☀️)	4	4½ à 5 6½ à 7	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).

Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,
- oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.

Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale

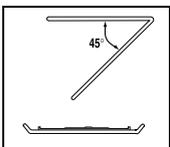


Pour mettre l'élément chauffant...

en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),

alors...

- ◆ tirez l'élément chauffant vers vous,
- ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

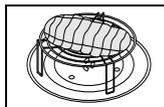


en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte),

- ◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°,
- ◆ remplacez l'élément chauffant en position horizontale après le nettoyage

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.



Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 19.

Désactivez la rotation du plateau (CE2927N/CE2927NT)

Le bouton marche/arrêt de rotation du plateau (☞) empêche le plateau de tourner, vous permettant ainsi d'utiliser des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

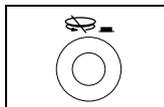


Cependant, les résultats seront moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à micuisson.



Attention ! Ne faites jamais tourner le plateau lorsque le four est vide.

Résultat : ceci risque de provoquer un feu ou d'endommager le four.



1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de rotation du plateau (☞).

Résultat : si le bouton est enfoncé, le plateau peut tourner. Dans le cas contraire, le plateau ne peut pas tourner.

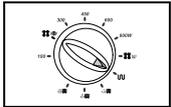


N'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt de rotation du plateau (☞) pendant la cuisson.

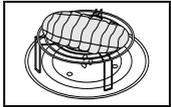
Cuisez un plat au gril

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille est fournie avec le four.

Modèle : CE2927N/CE2927NT



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant d'abord le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (UJ) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du minuteur.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⌚/g/oz).

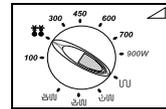
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau.

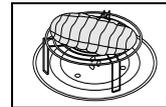
☒ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

☞ Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez les plats sortant du four car ils sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

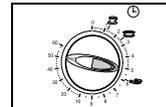
Modèle : CE2917N/CE2917NT



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (UJ) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection du temps.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

☒ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

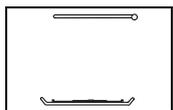
☞ Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez les plats sortant du four car ils sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le grill

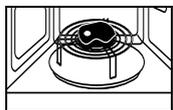
Vous pouvez également combiner la cuisson au micro-ondes et le grill pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

- Utilisez TOUJOURS des récipients et des ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

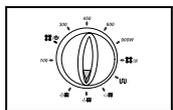
Modèle : CE2927N/CE2927NT



1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 16.



2. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



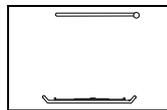
3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (☰, ☱, ☲, ☳).



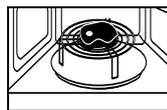
4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (🕒/📊).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
 - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
 - 3) L'heure s'affiche de nouveau.

☒ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + grill est de 600 W.

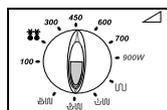
Modèle : CE2917N/CE2917NT



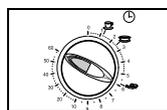
1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 16.



2. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (☰, ☱, ☲, ☳).



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps (60 minutes, par exemple).
Résultat : la cuisson démarre.



La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + grill est de 600 W.