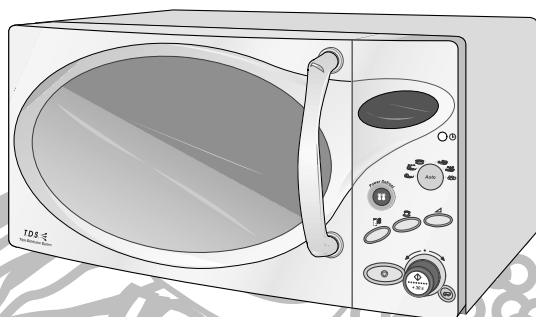


SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

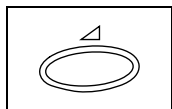
M1977N




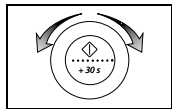
Aide-mémoire	2
Four	2
Panneau de commande	3
Accessoires	3
Utilisez ce mode d'emploi.....	4
Précautions d'emploi	4
Installez votre four à micro-ondes	6
Réglez l'horloge.....	6
Comment fonctionne un four à micro-ondes	7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	7
Problèmes et solutions	8
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes.....	8
Niveaux de puissance	9
Arrêtez la cuisson.....	9
Ajustez le temps de cuisson.....	10
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique	10
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique	11
Réchauffez un plat en mode instantané.....	12
Volume de réchauffage en mode instantané	12
Décongelez un plat automatiquement.....	12
Temps pour la décongélation automatique	13
Déodorisez votre four	13
Supprimez le signal sonore	14
Verrouillez votre four à micro-ondes	14
Désactivez la rotation du plateau	14
Guide des récipients.....	15
Conseils de cuisson	16
Nettoyez votre four à micro-ondes	22
Rangez et entretenez votre four à micro-ondes.....	23
Spécifications techniques.....	23

Aide-mémoire

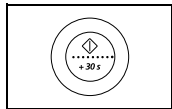
Si vous souhaitez cuire un plat




1. Placez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton .

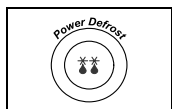



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

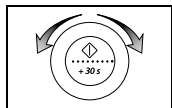


3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

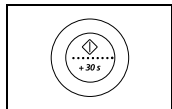
Si vous souhaitez décongeler un plat




1. Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (.

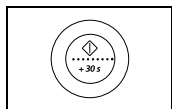


2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.



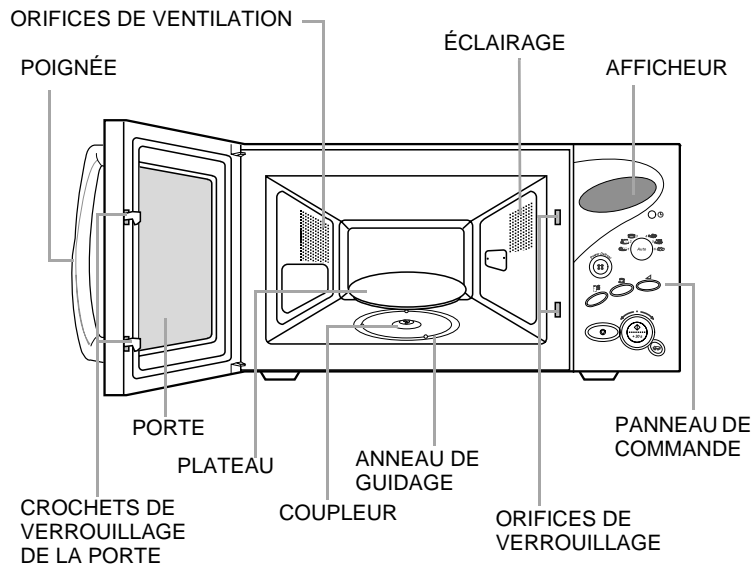
3. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour lancer le processus de décongélation.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

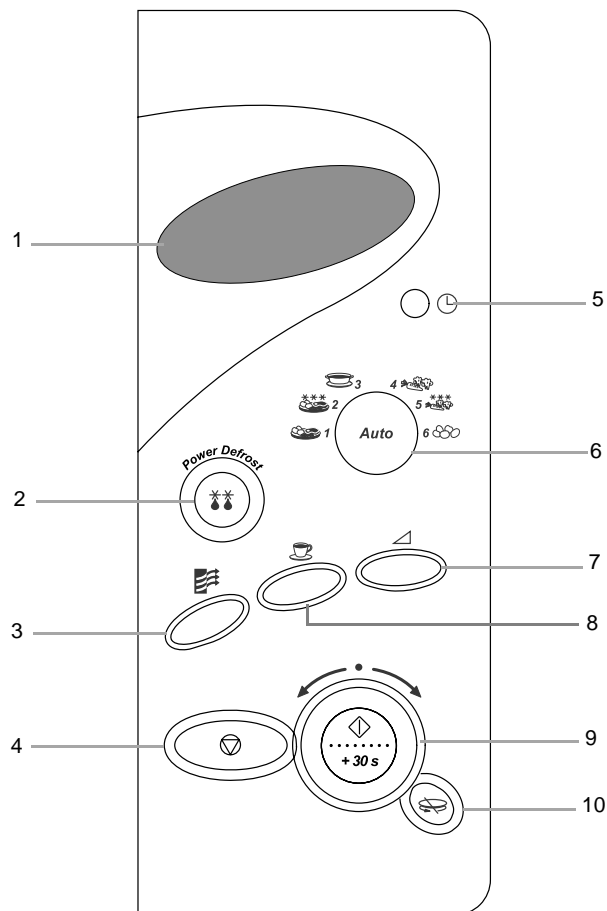


1. Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Four



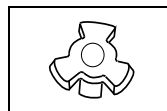
Panneau de commande



- | | |
|---|---|
| 1. AFFICHEUR | 7. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 8. BOUTON BOISSONS (MODE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ) |
| 3. BOUTON DE DésODORISATION | 9. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON |
| 4. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION | 10. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU |
| 5. RÉGLAGE DE L'HEURE | |
| 6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON AUTOMATIQUE | |

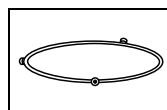
Accessoires

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



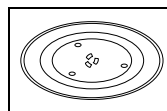
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

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.



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

Utilisez ce mode d'emploi

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

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

Un aide-mémoire décrit les trois opérations de base :

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

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau 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-ONDE EXCESSIVE

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

- 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-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-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.

- 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.
- NE** réchauffez **JAMAIS** :
 - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
 - des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

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

Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- NE** touchez **PAS** 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 d'abord le four refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

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 ainsi 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 ébouillante dans de l'eau froide pendant 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.
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

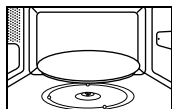
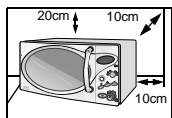
Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

• **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 l'attention des enfants (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.
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 devez 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. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

➡ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

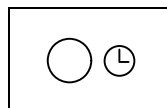
➡ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.


Réglez l'horloge

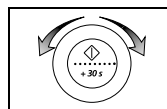
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

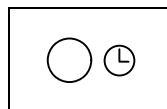
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.




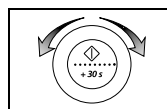
1. Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton  ... 24 heures, une fois. 12 heures, deux fois.



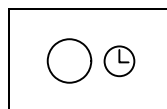
2. Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.




3. Appuyez sur le bouton de réglage .



4. Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection.



5. Appuyez sur le bouton de réglage .

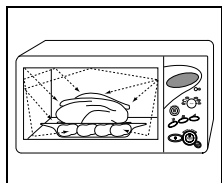
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes magnétiques 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-ondes, vous pouvez :

- décongeler en mode automatique,
- réchauffer en mode instantané,
- réchauffer ou cuire en mode automatique,
- cuire

Principe de cuisson



1. Les micro-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-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)

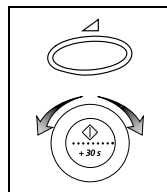
Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :


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

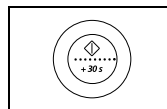
Vérifiez que votre four fonctionne correctement


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

Mettez un verre d'eau sur le plateau.



1. Appuyez sur le bouton  et réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection.



2. Appuyez sur le bouton .
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 longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

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

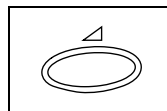
- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇ .
 - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
- ◆ 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 ?
- ◆ 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. 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.
- ☒ 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 par micro-ondes

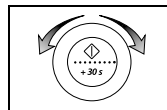
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

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

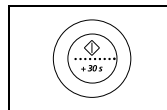
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ▲ .
Résultat : la puissance de cuisson maximale (1000W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ▲ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



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



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.



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



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (1000 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.

Niveau de puissance	Puissance
MAXIMUM	1000 W
ÉLEVÉ	850 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN BAS	300 W
DÉCONGÉLATION(☼☼)	180 W
BAS / TIÈDE	100 W

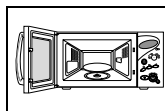
- ☒ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- ☒ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection multiusage vers la droite ou la gauche.

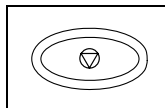
Tranche	Augmentation ou diminution par unité de...
jusqu'à 1 min.	5 sec.
1 à 3 min.	10 sec.
3 à 10 min.	30 sec.
10 à 20 min.	1 min.
20 à 40 min.	2 min.
40 à 99 min.	5 min.

Arrêtez la cuisson

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



1. Pour arrêter la cuisson temporairement; ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◊ .



2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ◊ .

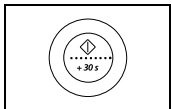
Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.



Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation ◊ .

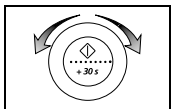
Ajustez le temps de cuisson

F Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.
Vous pouvez également lancer une cuisson en appuyant directement sur le bouton **+30s**.

☒ En mode de réchauffage, de cuisson automatique, il n'est possible d'ajouter du temps de cuisson qu'en cours de cuisson.



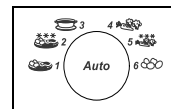
Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droite ou vers la gauche le bouton de sélection.

Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique

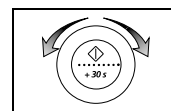
Cette fonction propose six programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Il vous suffit de définir le nombre de parts en tournant le bouton de sélection.

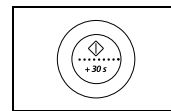
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage ou de cuisson automatique.



2. Sélectionnez le nombre de parts en tournant le bouton de sélection. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)






3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :




- 1) 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-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1 	Assiette garnie réfrigérée	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2 	Plat congelé	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage du plat congelé (-18°C) est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne les plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
3 	Soupe/ Sauce réfrigérée	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml	2 à 3 min.	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.

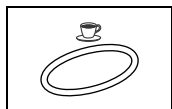
4 	Légumes frais	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 750 g. Remuez après la cuisson. Pour des quantités plus importantes, remuez en cours de cuisson.
5 	Légumes congelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les légumes congelés (-18°C), puis disposez-les dans un saladier en verre avec un couvercle de taille appropriée. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour les quantités de 100 à 450 g, 30 ml (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 750 g. Remuez pendant et après la cuisson. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le brocoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes.
6 	Pommes de terre épluchées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les pommes de terre en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g.

F

Réchauffez un plat en mode instantané

Ce mode permet de régler automatiquement la durée d'un réchauffage avec un démarrage instantanément et cela sans appuyer sur le bouton de sélection. Vous pouvez définir la quantité de tasses en appuyant le nombre de fois voulu sur le bouton de réchauffage instantané.

Posez la (les) tasse (s) au centre du plateau, puis fermez la porte.



Appuyez autant de fois que nécessaire sur le bouton de réchauffage instantané (☕).

Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes environ.

Lorsqu'elle est terminée :

- 1) un signal sonore retentit quatre fois,
- 2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis tous les minutes pendant trois minutes,
- 3) l'heure s'affiche de nouveau.


Exemple : pour réchauffer trois tasses de café, appuyez trois fois sur le bouton (☕).

Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

☒ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Volume de réchauffage en mode instantané

Le tableau suivant présente les quantités, temps de repos et autres recommandations associés au programme de réchauffage instantané.

Aliment	Volume	Temps de repos	Recommandations
Boissons	150 ml	1à2 min.	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour 3 ou 4 tasses. Remuez avant et après le temps de repos. Prenez garde à ne pas vous brûler en les sortant du four.
(café, lait, thé,	(1 tasse)		
eau à	300 ml		
température	(2 tasses)		
ambiante)	450 ml		
	(3 tasses)		
	600 ml		
	(4 tasses)		

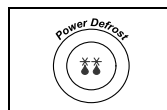
Décongelez un plat automatiquement

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

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

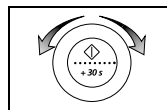
☒ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

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

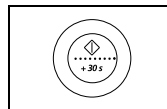



1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (☞☞) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Exemple: Appuyez trois fois sur le bouton **Power Defrost** (☞☞) pour décongeler du poisson.




2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection. Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g



3. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour lancer le processus de décongélation.

Résultat :

- ◆ la décongélation commence,
- ◆ à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- ◆ appuyez de nouveau sur  pour finir la décongélation.

☒ Vous pouvez également décongeler de la nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuissez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 8.