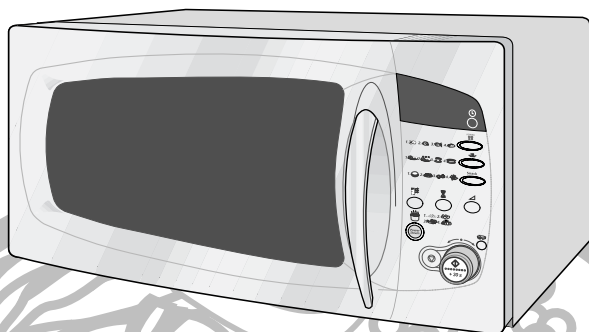


**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

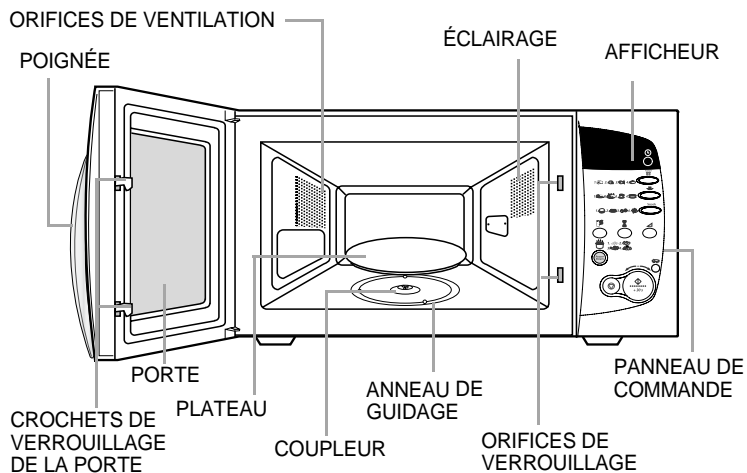
Mode d'emploi

**M197DN**



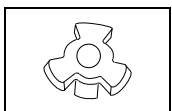
Four .....	2
Accessoires .....	2
Panneau de commande .....	2
Utilisez ce mode d'emploi.....	3
Précautions d'emploi .....	3
Installez votre four à micro-ondes .....	4
Réglez l'horloge.....	5
Problèmes et solutions .....	5
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes.....	6
Niveaux de puissance .....	6
Arrêtez la cuisson.....	7
Ajustez le temps de cuisson.....	7
Réglage du temps de repos .....	7
Réchauffez un plat en mode automatique .....	8
Temps pour le réchauffage en mode automatique .....	8
Utiliser le mode Cuisine Snack .....	9
Réglages du mode Cuisine Snack .....	9
Décongelez un plat automatiquement.....	10
Temps pour la décongélation automatique .....	10
Utiliser le mode Étuver .....	11
Déodorisez votre four .....	12
Désactivez la rotation du plateau .....	12
Supprimez le signal sonore .....	12
Verrouillez votre four à micro-ondes .....	12
Guide des récipients.....	13

## Four



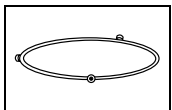
## Accessoires

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



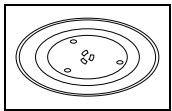
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

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.

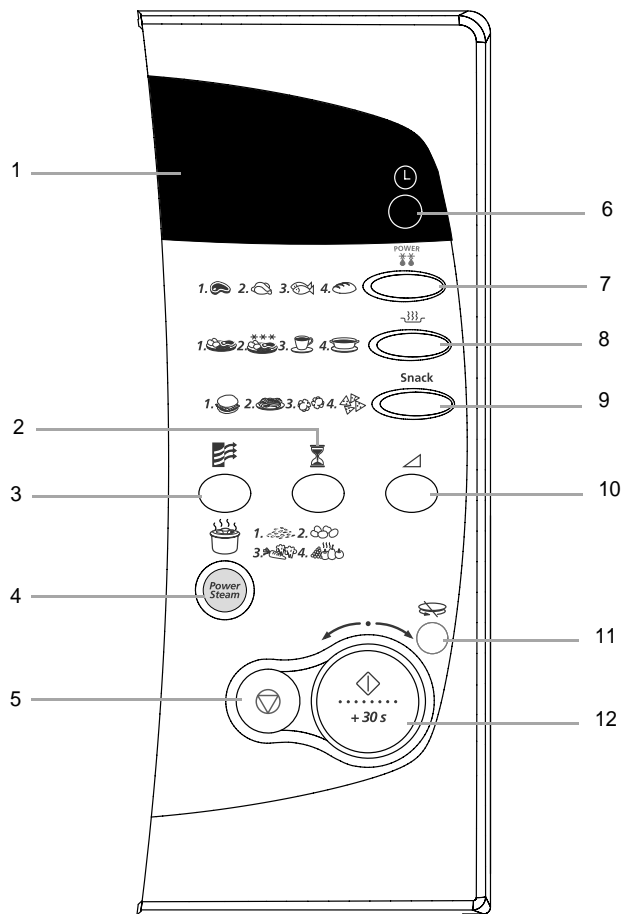
Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Cocotte vapeur**, voir page 11.

Objet: La cocotte vapeur en plastique est utilisée pour étuver des aliments.

## Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS
3. BOUTON DE DÉSODORISATION
4. SÉLECTION DU MODE ÉTUIVER
5. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
6. RÉGLAGE DE L'HEURE
7. SÉLECTION DU MODE DE

10. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
11. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU
12. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON

## Utilisez ce mode d'emploi

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,**
- **réipients et ustensiles recommandés,**
- **conseils utiles.**

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 (Il convient que les œufs dans leur coquilles et les œufs durs entiers ne soient pas cuits dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.).
- 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.
- 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,
  - Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 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

## Précautions d'emploi (suite)

- 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:** Le chauffage de boissons par micro-ondes, peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
  - 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.
  - Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
  - **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

Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.

### IMPORTANT

**Mise en garde :** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

### ATTENTION !

Si la porte ou ses joints sont endommagés, vous ne devez pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

### ATTENTION !

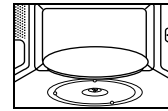
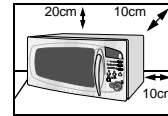
Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle servant de protection contre les micro-ondes.

### ATTENTION !

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

## 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 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. 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.



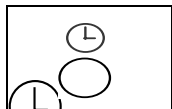
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.


## Réglez l'horloge

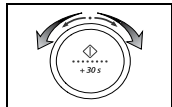
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

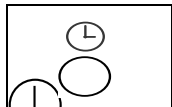
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.




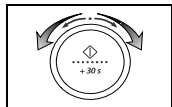
1. Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton  ...  
24 heures, une fois.  
12 heures, deux fois.



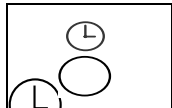
2. Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.




3. Appuyez sur le bouton de réglage .





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



5. Appuyez sur le bouton de réglage .

## Problèmes et solutions

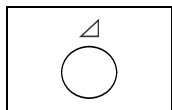
Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.



- ◆ 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.

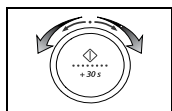
## Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

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

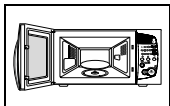
- ☒ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- ☒ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera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


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

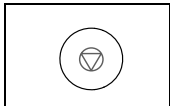
Tranche	Augmentation ou diminution par unité de...
jusqu'à 1 min.	5 sec.
1 à 3 min.	10 sec.
3 à 10 min.	30 sec.
10 à 20 min.	1 min.
20 à 40 min.	2 min.
40 à 99 min.	5 min.


## 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 .



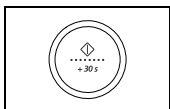
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .  
**Résultat :** Arrêt de la cuisson:  
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.



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

## Ajustez le temps de cuisson

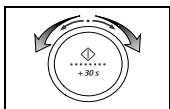
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



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**.



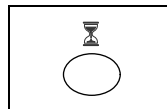
Vous pouvez uniquement changer le temps de cuisson si vous avez sélectionné un des modes Micro-ondes, Réchauffage automatique, Snack, Déodorisation ou Étuver.




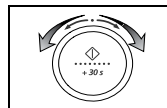
Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droite ou vers la gauche le bouton de sélection.

## Réglage du temps de repos

En utilisant cette fonction vous pouvez définir le temps de repos et laissez le repos dans le four (sans cuisson micro-onde).




1. Appuyez sur le bouton .



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



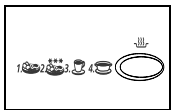
3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat :** Le temps de repos commence. Lorsque c'est terminée :
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

## Réchauffez un plat en mode automatique

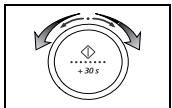
Cette fonction propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

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

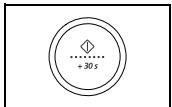
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



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

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

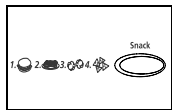
Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	<b>Assiette garnie</b> réfrigérée	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2	<b>Plat congelé</b>	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage du plat congelé 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	<b>Boissons</b> (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 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.
4	<b>Soupe/ Sauce</b> 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.



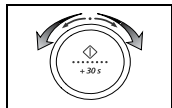
## Utiliser le mode Cuisine Snack

Le mode Cuisine Snack comprend quatre temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni la puissance.

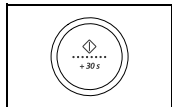
Vous pouvez indiquer la portion en tournant la commande rotative. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



1. Sélectionner le type d'aliment à réchauffer en appuyant sur la touche **Snack**.



2. Indiquer la portion en utilisant la **commande rotative**. (Reportez-vous au tableau de la page suivante)



3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat :** La cuisson commence. Lorsque c'est terminée :
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

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

## Réglages du mode Cuisine Snack

Le tableau suivant regroupe les quatre programmes automatiques correspondant aux plats appréciés des enfants.

Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées.

Code/ Symbole	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	<b>Hamburger</b> (refroidi)	150 g (1pièce) 300 g (2 pièces)	1-2 min.	Mettre le hamburger (petit pain avec une tranche bœuf) ou le cheeseburger dans du papier de cuisine. Un seul hamburger sera placé au centre du plateau tournant. Deux hamburgers devront être disposés de chaque côté du plateau tournant. Après le réchauffage, garnir de laitue, tranche de tomate, garnitures et épices.
2	<b>Mini Ravioli</b> (refroidi)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Mettre les raviolis déjà cuisinés et froids dans un récipient en plastique prévu pour le four à micro-ondes et disposer le plat au milieu du plateau tournant. Mélanger soigneusement avant et après la cuisson. Ce programme est destiné aux raviolis et aux pâtes en sauce.
3	<b>Popcorn</b>	100 g	-	Pour le popcorn, n'utiliser que les préparations conçues pour les fours à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant et mettre le sac au centre du plateau tournant. Au cours de ce programme, les graines de maïs vont éclater et le sac va augmenter de volume. Faire attention lorsque vous sortez et ouvrez le sac chaud.
4	<b>Nachos</b>	125 g	-	Mettre les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de fromage cheddar râpé et d'épices. Mettre l'assiette sur le plateau tournant.

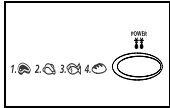
## Décongelez un plat automatiquement

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.

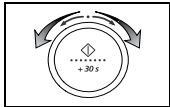
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

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

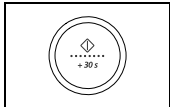



1. Appuyez sur le bouton **Power** (🔥🔥) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Exemple: Appuyez trois fois sur le bouton **Power** (🔥🔥) 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 (Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1000 g.)



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 "Cuisinez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 6.

## Temps pour la décongélation automatique

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

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

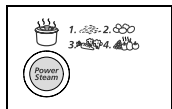
## Utiliser le mode Étuver

En utilisant le mode Étuver, le temps de cuisson est réglé automatiquement.

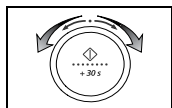
Vous pouvez indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.

Employez la cocotte vapeur en utilisant ce mode.

Placez d'abord la cocotte vapeur au centre du plateau tournant, puis refermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Steam (Étuver)**.



2. Sélectionnez le nombre de plats en faisant tourner la **commande rotative**. (Reportez-vous au tableau de la page suivante)



3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat :** La cuisson commence. Lorsque c'est terminée :
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

## Utiliser le mode Étuver (suite)

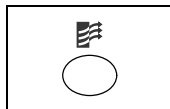
Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les quatre programmes automatiques du mode Étuver, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Employez la cocotte vapeur si vous utilisez ce mode.


Code / Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1 <b>Riz blanc</b>	250 g 375 g	4-5 min.	Mettez le riz blanc (à demi bouilli) dans la cocotte vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide pour cuire 250 g de riz et 750 ml d'eau pour 375 g de riz. Fermez le couvercle de la cocotte. Enlevez le jus au moyen du papier cuisine.
2 <b>Pommes de terre pelées</b>	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir pelées, lavez-les et coupez-les en morceaux de taille identique. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 15-30 ml (1-2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g, ajoutez 45-60 ml (3-4 cuillerées à soupe) pour 400-550 g. Fermez le couvercle de la cocotte.
3 <b>Légumes frais</b>	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et découpés en morceaux de même taille. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour 400-450 g. Fermez le couvercle de la cocotte. Remuez après la cuisson et avant le temps de repos.
4 <b>Compote de fruits</b>	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pesez les fruits frais après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux de taille identique. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 15-30 ml (1-2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g de fruits, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) pour 400-450 de fruits. Ajoutez aussi 1 ou 2 cuillerées de sucre. Fermez le couvercle de la cocotte. Remuez après la cuisson. Ce programme convient aux pommes, poires, prunes, abricots, mangues et ananas.

## Déodorisez votre four

Pour supprimer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de déodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.




Appuyez sur le bouton de déodorisation (  ).

**Résultat :** la déodorisation commence. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton + 30s.
- ☒ Vous pouvez également augmenter ou réduire cette durée en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson vers la droite ou vers la gauche.
- ☒ La durée maximale est fixée à quinze minutes.

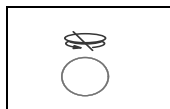
## Désactivez la rotation du plateau


Le bouton de désactivation de la rotation du plateau (  ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

☞ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.


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

**Raison :** ceci risque de provoquer un feu et d'endommager le four.



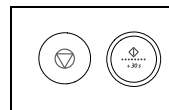
1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau (  ).  
**Résultat :** la rotation du plateau est désactivée.





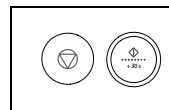
2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton (  ).  
**Résultat :** le plateau peut de nouveau tourner.



## Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et  .  
**Résultat :** le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



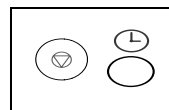
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et  .  
**Résultat :** le signal sonore du four est de nouveau activé.





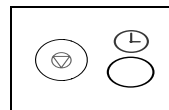
## Verrouillez votre four à micro-ondes

• Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et  .  
**Résultat :** le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.  
**Résultat :** le four est de nouveau utilisable.

# Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
<b>Papier d'aluminium</b>	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
<b>Plat à brunir</b>	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
<b>Céramique et porcelaine</b>	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
<b>Cartons plastifiés jetables</b>	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
<b>Emballage "fast-food"</b>		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	X	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
<b>Verre</b>		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.

## Métal

- Plats et attaches pour sacs de congélation X Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.

## Papier

- Assiettes, gobelets, serviettes ✓ Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
- Papier absorbant ✓ Permet d'absorber un excès d'humidité.
- Papier recyclé X Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).

## Plastique

- Barquettes ✓ Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
- Film plastique ✓ Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
- Sacs de congélation ✓ X Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.

## Papier sulfurisé ou paraffiné

- ✓ Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ = Recommandé    ✓ X = Faire attention    X = Incertain

---

## Nettoyez votre four à micro-ondes

---

**F** Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.

☞ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

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

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (1000 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

- ☒ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

---

## Rangez et entretenez votre four à micro-ondes

---

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☞ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

☒ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussièreux.  
Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

☒ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

## Spécifications techniques

*Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.*

<b>Modèle</b>	<b>M197DN</b>
<b>Source d'alimentation</b>	230V ~ 50 Hz
<b>Puissance absorbée</b> Micro-ondes	1500 W
<b>Puissance restituée en micro-ondes</b>	100 W / 1000 W (IEC-705)
<b>Fréquence de fonctionnement</b>	2450 MHz
<b>Type de magnétron</b>	OM75P(31)
<b>Méthode de refroidissement</b>	Moteur de ventilation
<b>Dimensions</b> (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	517 x 297 x 420 mm 336 x 241 x 349 mm
<b>Capacité</b>	28 litres
<b>Poids</b> Net	15 kg environ

## Remarque



**Samsung Electronics France  
56, Quai de Dion Bouton  
92806 PUTEAUX Cedex**

**Pour toute information ou tout  
renseignement complémentaire sur nos  
produits, notre service consommateurs  
est à votre disposition au :**

** N°Indigo 0 825 08 65 65**

**Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :**