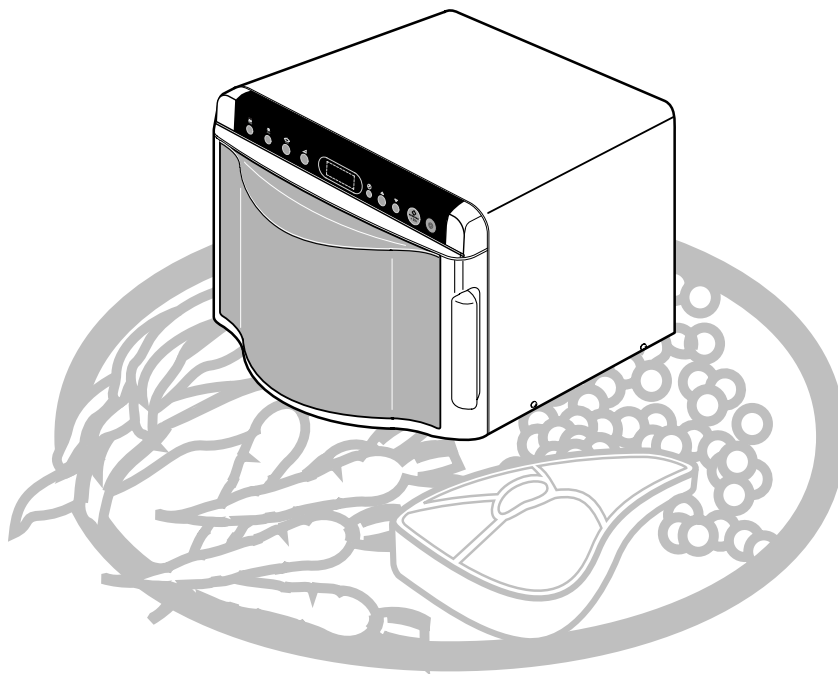


**SAMSUNG**

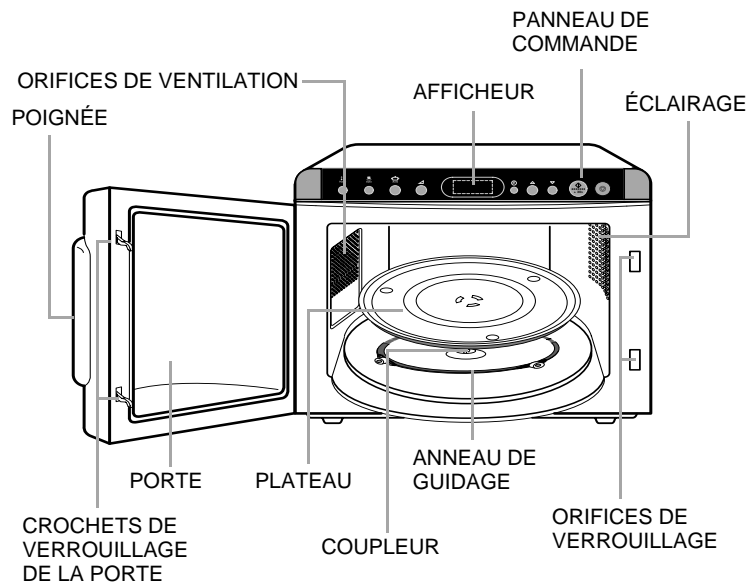
# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi et conseils de cuisson

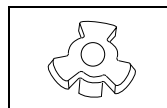
**MR87/MR89**



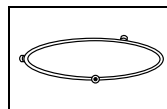
Four .....	2
Accessoires .....	2
Panneau de commande .....	3
Utilisez ce mode d'emploi .....	3
Précautions d'emploi .....	4
Installez votre four à micro-ondes .....	5
Réglez l'horloge .....	6
Problèmes et solutions .....	6
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes .....	7
Niveaux de puissance .....	7
Arrêtez la cuisson .....	8
Ajustez le temps de cuisson .....	8
Fonction Réchauffage automatique .....	9
Réglages du réchauffage en mode automatique .....	10
Fonction Décongélation automatique .....	11
Réglages pour la décongélation automatique .....	11
Fonction Cuisson automatique (MR87) .....	12
Réglages du mode Cuisson automatique (MR87) .....	12
Utilisation du mode Vapeur (MR89) .....	13
Supprimez le signal sonore .....	14
Verrouillez votre four à micro-ondes .....	14
Guide des récipients .....	15
Guide de cuisson .....	16
Nettoyez votre four à micro-ondes .....	21
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes .....	22
Spécifications techniques .....	22



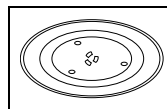
*Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.*



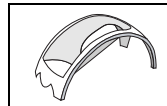
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.  
Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



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. **Chauffe-biberon**, voir page 18.  
Objet: Pour chauffer le biberon, introduisez-le obliquement dans l'emplacement du chauffe-biberon.



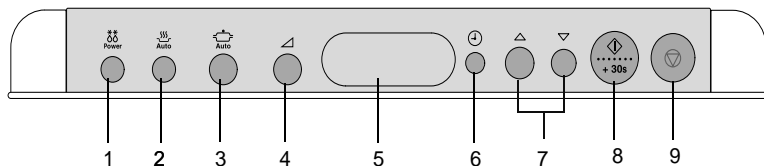
5. **Cocotte vapeur**, voir page 13. (MR89 uniquement)  
Objet: La cocotte vapeur en plastique est utilisée pour étuver des aliments.



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

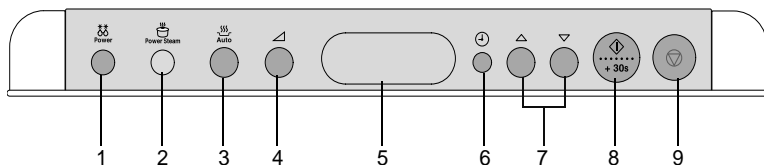
## Panneau de commande

### Modèle : MR87



- |   |  |
|---|--|
| 1. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 5. AFFICHEUR   |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE   | 6. RÉGLAGE DE L'HEURE                                      |
| 3. SÉLECTION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE          | 7. BOUTON HAUT / BAS (temps de cuisson, poids et quantité) |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE               | 8. BOUTON DE DÉMARRAGE                                     |
|   | 9. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION                          |

### Modèle : MR89



- |   |  |
|---|--|
| 1. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 5. AFFICHEUR   |
| 2. SÉLECTION DU MODE ÉTUYER                       | 6. RÉGLAGE DE L'HEURE                                      |
| 3. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE   | 7. BOUTON HAUT / BAS (temps de cuisson, poids et quantité) |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE               | 8. BOUTON DE DÉMARRAGE                                     |
|   | 9. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION                          |

## 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,
- récipients 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 deux symboles :



Important

Remarque

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

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

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- (b) 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.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.  
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
  - (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
  - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
  - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## Précautions d'emploi

FR

### 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 (Il convient que les oeufs dans leur coquilles et les oeufs 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.
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,
  - Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
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: 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 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.
  - 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.

## Précautions d'emploi (suite)

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 pas 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.

#### 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 !

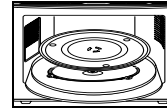
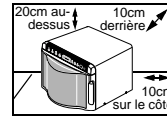
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

#### ATTENTION !

Autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance uniquement lorsque des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant le fasse en toute sécurité en comprenant les dangers d'une utilisation incorrecte.

## 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 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.



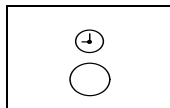
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

## Réglez l'horloge

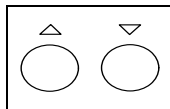
**FR** Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

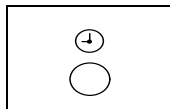
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



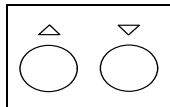
1. Pour afficher l'heure en **mode...** appuyez sur le bouton (+) ...  
24 heures, une fois.  
12 heures, deux fois.



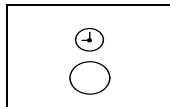
2. Appuyez sur l'heure en **Haut / Bas** bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton (+).



4. Appuyez sur minutes en **Haut / Bas** bouton de sélection.



5. Appuyez sur le bouton (+).

## Problèmes et solutions

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

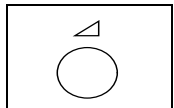
- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
    - Condensation à l'intérieur du four.
    - Flux d'air autour de la porte et du four.
    - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
    - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
  - ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous 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

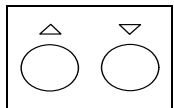
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

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

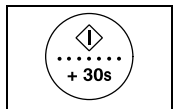
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.





1. Appuyez sur le bouton .  
Résultat : la puissance de cuisson maximale (800 W) 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 appuyant sur les boutons **Haut / Bas**.



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 (800 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 pré-réglés.

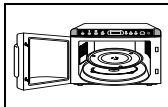
Niveau	Puissance
MAXIMUM	800 W
MOYEN-ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN-BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS/TIÈDE	100 W


-  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.

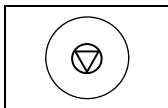
## Arrêtez la cuisson



FR

*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 .



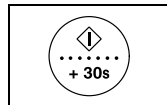
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton   
Résultat: Arrêt de la cuisson:  
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.( ).



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.*



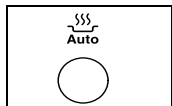
Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



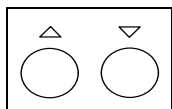
## Fonction Réchauffage automatique

Cette fonction propose deux programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster les quantités définies en appuyant sur le bouton. Placez tout d'abord les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

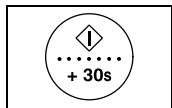
### Modèle : MR87



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage automatique ( $\frac{SSS}{Auto}$ ).



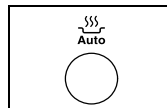
2. Indiquez la quantité d'aliments à l'aide du bouton **Haut / Bas**. (Reportez-vous au tableau.)



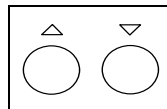
3. Appuyez sur le bouton  $\diamond$ .  
Résultat : La cuisson commence. Lorsque la cuisson est terminée :
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

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

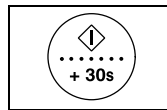
### Modèle: MR89




1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage automatique ( $\frac{SSS}{Auto}$ ).



2. Indiquez la quantité d'aliments à l'aide du bouton **Haut / Bas**. (Reportez-vous au tableau.)







3. Appuyez sur le bouton  $\diamond$ .  
Résultat : La cuisson commence. Lorsque la cuisson est terminée :
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

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

## Réglages du réchauffage en mode automatique





Le tableau suivant présente quatre programmes de réchauffage automatiques et fournit les quantités, les temps de repos et d'autres recommandations.

Modèle : MR87

Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
<b>1</b>  <b>Boissons</b> Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un mug (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Réchauffez sans couvrir. Mélangez soigneusement avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous sortez la tasse ou le mug du four (reportez-vous aux instructions relatives à la sécurité pour les liquides).
<b>2</b>  <b>Plat préparé</b> (froid)	300-350 g 400-450 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 terre, des pâtes ou du riz.
<b>3</b>  <b>Plat surgelé</b>	300-350 g 400-450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage du plat surgelé (-18°C) est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Placez le plat surgelé au centre du plateau tournant. Ce programme concerne les plats surgelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes, et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
<b>4</b>  <b>Soupe</b> (froide)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	2-3 min.	Versez la soupe dans un bol ou une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Mélangez avant et après le temps de repos.

Le tableau suivant présente quatre programmes automatiques pour le réchauffage des plats préparés, des plats surgelés et des boissons, et la décongélation des gâteaux surgelés. Il indique les quantités, les temps de repos et d'autres recommandations.

Modèle : MR89

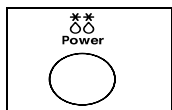
Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
<b>1</b>  <b>Plat préparé</b> (froid)	300-350g 400-450g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes, et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
<b>2</b>  <b>Plat surgelé</b>	300-350g 400-450g	4 min.	Vérifiez que l'emballage du plat surgelé est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne les plats surgelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes, et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
<b>3</b>  <b>Boissons</b> Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un mug (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Réchauffez sans couvrir. Mélangez soigneusement avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous sortez la tasse ou le mug du four (reportez-vous aux instructions relatives à la sécurité pour les liquides).
<b>4</b>  <b>Parts de</b> <b>gâteau</b> <b>surgelées</b>	100 g (1 part) 200 g (2 parts) 300 g (2-3parts) 400 g (3-4parts) 500 g (4 parts)	5-15 min.	Posez les parts de gâteau surgelées (-18°C) sur un morceau de papier sulfurisé que vous avez placé au préalable sur le plateau tournant. Disposez les parts de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule part, à l'opposé l'une de l'autre pour 2 parts et en cercle pour 3 ou 4 parts. Ce programme concerne les parts de gâteaux tels que les gâteaux aux pommes et amandes ou noisettes, les gâteaux Streusel, les gâteaux aux graines de pavot et les muffins. Il ne convient pas pour un gâteau entier, pour les gâteaux fourrés à la crème et les gâteaux nappés de chocolat.

## Fonction Décongélation automatique

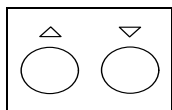
La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson ou du pain. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement.

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

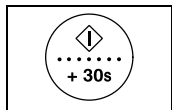
Posez les aliments surgelés au centre du plateau, puis fermez la porte.





1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (Power).



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur le bouton **Haut / Bas**. (Reportez-vous au tableau.)



3. Appuyez sur le bouton  .  
**Résultat :**





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

- ☒ Utilisez uniquement des récipients pouvant aller dans un four à micro-ondes.
- ☒ Vous pouvez également décongeler de la nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode Cuisson/Réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuissez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 7.

## Réglages pour la décongélation automatique

Le tableau suivant présente les quatre programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et d'autres recommandations.

Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans un plat en céramique.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1  <b>Viande</b>	200-2000g	20-60 min.	Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Retournez la viande quand le four émet un signal de rappel. Ce programme convient aux types de viandes suivants : bœuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2  <b>Volaille</b>	200-2000g	20-60 min.	Protégez les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier d'aluminium. Retournez la volaille quand le four émet un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et en morceaux.
3  <b>Poisson</b>	200-2000g	20-50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson quand le four émet un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets.
4  <b>Pain/ gâteau</b>	125-1000g	5-30 min.	Placez le pain sur un morceau de papier sulfurisé et retournez-le dès que le bip retentit. Placez le gâteau sur une assiette en céramique et si possible, retournez-le dès que le bip retentit. (Le four est toujours en fonctionnement, mais s'arrête provisoirement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranches ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en forme de cercle. Ce programme s'applique également à tout type de gâteau à base de levure, biscuit, gâteau au fromage et pâte feuilletée. Il ne peut pas être utilisé pour les pâtes sablées, les gâteaux aux fruits et à la crème ou les gâteaux nappés de chocolat.

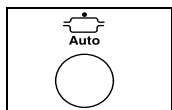
- ☒ Si vous voulez décongeler des aliments manuellement, sélectionnez la fonction de décongélation manuelle avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de détails sur cette fonction et sur les durées de décongélation, reportez-vous à la page 19.


## Fonction Cuisson automatique (MR87)

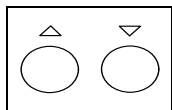
Le mode Cuisson automatique comprend quatre temps de cuisson préprogrammés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni la puissance.

Vous pouvez ajuster les quantités définies en appuyant sur le bouton.

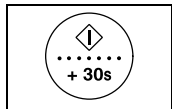
Placez tout d'abord les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.




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



2. Indiquez la quantité d'aliments à l'aide du bouton **Haut / Bas**. (Reportez-vous au tableau.)







3. Appuyez sur le bouton  .  
**Résultat :** La cuisson commence. Lorsque la cuisson 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.

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

## Réglages du mode Cuisson automatique (MR87)

Le tableau suivant présente les quatre programmes automatiques, les quantités, les temps de repos et d'autres recommandations.

Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
<b>1</b>  <b>Légumes frais</b>	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et découpés en morceaux de même taille. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour 100 à 250 g d'aliments, 45 ml (3 cuillères) pour 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères) pour 500 à 550 g. Mélangez après la cuisson.
<b>2</b>  <b>Légumes surgelés</b>	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pesez les légumes surgelés (-18°C) et mettez-les dans un saladier en pyrex de taille adéquate avec couvercle. Pour cuire 100 à 350 g d'aliments, ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau et pour en cuire 400 à 550 g, ajoutez-en 30 ml (2 cuillères). Mélangez après la cuisson et pendant le temps de repos. Ce programme convient pour les petits pois, le maïs, les brocolis, le chou-fleur et les mélanges de légumes tels que les jardinières.
<b>3</b>  <b>Poisson frais</b>	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min.	Passez le poisson sous l'eau et versez du jus de citron dessus. Utilisez un plat en verre ou en céramique adapté. Étendez les poissons entiers dans le même sens. Recouvrez-les d'un film plastique garanti micro-ondes lors de la cuisson et du temps de repos.
<b>4</b>  <b>Pommes de terre épluchées</b>	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille identique. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour 300 à 450 g de pommes de terre et 60 ml (4 cuillères) pour 500 à 550 g.