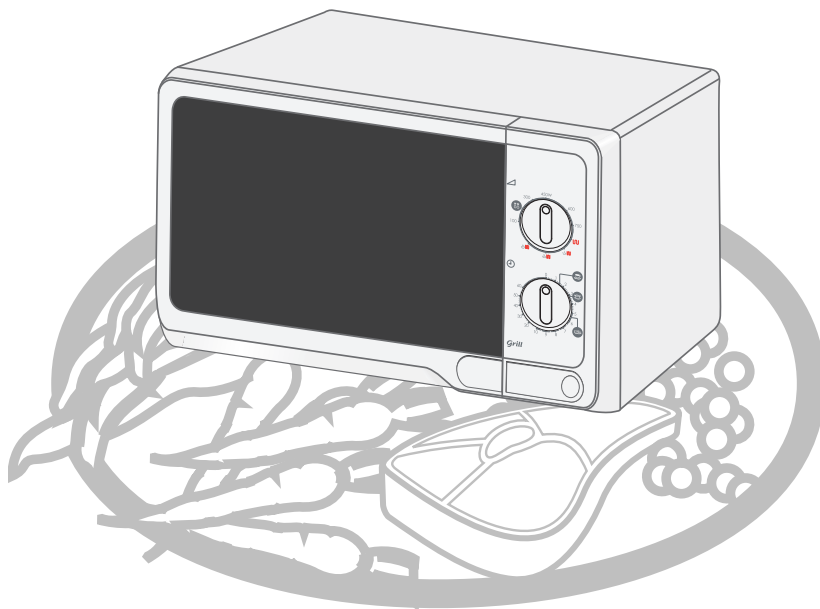


SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

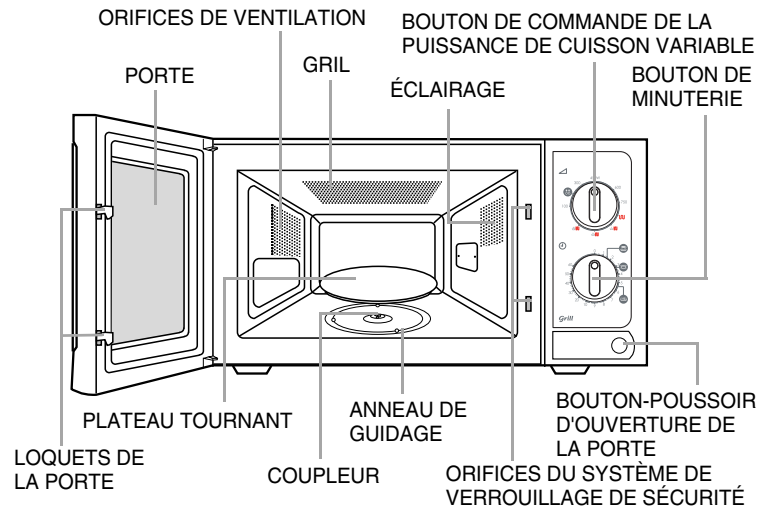
Mode d'emploi et conseils de cuisson

GW71E



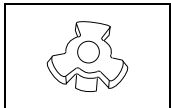
Four	2
Accessoires	2
Panneau de commande	2
Utilisez ce mode d'emploi	3
Précautions d'emploi	3
Installez votre four à micro-ondes	5
Problèmes et solutions	5
Cuisson/Réchauffage	6
Puissances	6
Arrêt de la cuisson	7
Réglage du temps de cuisson	7
Décongélation manuelle des aliments	7
Utilisation de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats	8
Réglages de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats	8
Choix des accessoires	8
Faire griller	9
Combinaison micro-ondes et grill	9
Guide des récipients	10
Guide de cuisson	11
Nettoyage du four micro-ondes	18
Caractéristiques techniques	18

Four

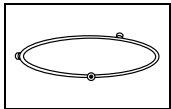


Accessoires

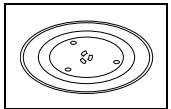
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



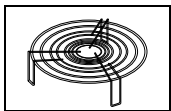
- 1. Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



- 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.

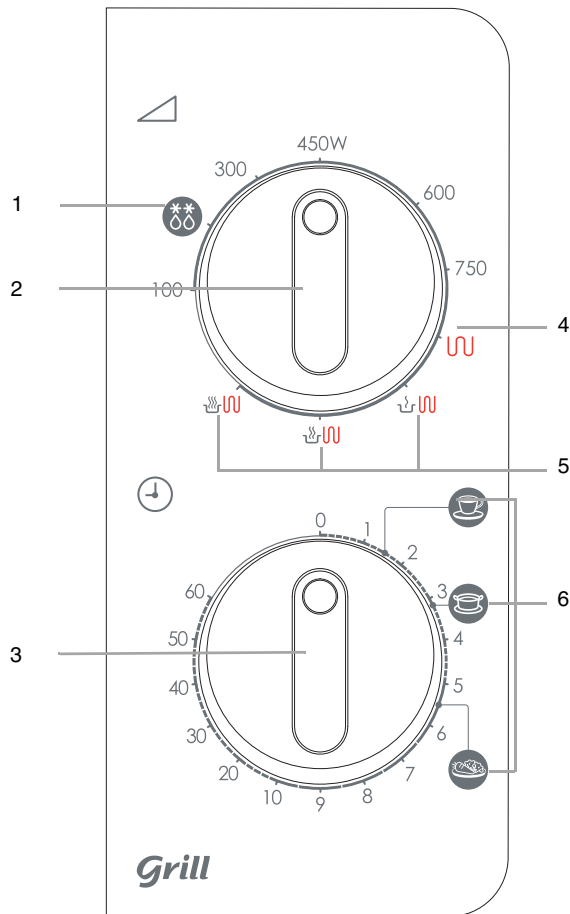


- 4. Grille métallique**, à placer sur le plateau.
Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode grill et en mode combiné (micro-ondes + grill).



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

Panneau de commande



1. DÉCONGÉLATION
2. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON
3. BOUTON DE MINUTERIE
4. GRIL
5. CUISSON COMBINÉE
6. RÉCHAUFFAGE IMMÉDIAT

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 de ce manuel, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

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

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

Les instructions pas-à-pas emploient quatre symboles :



Important



Remarque



Avertissement

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

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

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Raison: Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTEMATIQUEMENT** le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de **PREMIERS SECOURS** suivants :
 - * Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
 - * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
 - * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- NE** remplissez **JAMAIS** les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE** faites **JAMAIS** chauffer de biberon muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez toujours la température ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les. Vous éviterez ainsi les brûlures.
- Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

Précautions d'emploi (suite)

FR

- **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **NE** pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre. (S'il est fourni)

AVERTISSEMENT :

si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :

il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :


Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

AVERTISSEMENT :

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

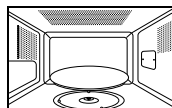
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

Protection de l'environnement

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. 

Installez votre four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

- ☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- ☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Problèmes et solutions

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

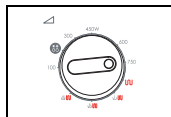
FR

- ◆ Ceci est tout à fait normal.
 - De la condensation se forme à l'intérieur du four
 - De l'air circule autour de la porte et du four
 - Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
 - De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de **MINUTERIE**.
 - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
 - Avez-vous choisi la puissance appropriée ?
- ◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.
 - Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- ✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

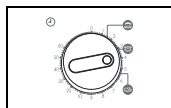
Cuisson/Réchauffage

FR *Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.*

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



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**. (**PUISSANCE MAXIMALE : 750W**)



2. Réglez le temps en tournant le bouton de **MINUTERIE**.
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.



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



Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	750 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (❄️)	180 W	-
BAS/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	950 W
COMBI I (👇👇)	300 W	950 W
COMBI II (👇👇👇)	450 W	950 W
COMBI III (👇👇👇👇)	600 W	950 W



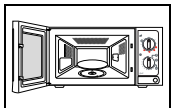
Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.



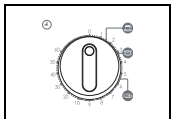
En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

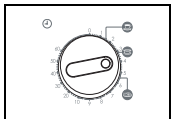


1. Pour interrompre provisoirement la cuisson : Ouvrez la porte.
Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter définitivement la cuisson, réglez le bouton de **MINUTERIE** sur « 0 ».

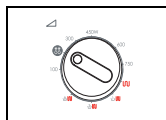
Réglage du temps de cuisson



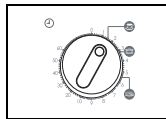
Réglez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de **MINUTERIE**.

Décongélation manuelle des aliments

Le mode **Décongélation** permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Réglez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur (180 W).



2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le temps désiré.
Résultat : La phase de décongélation commence.

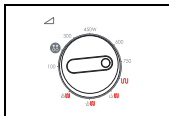


Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

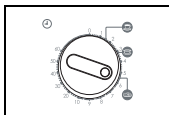
Utilisation de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats

FR

Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Placez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance maximale.



2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le réchauffage immédiat (boissons ou soupe/sauce, légumes frais).

☒ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

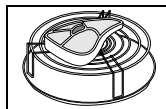
Réglages de la fonction de réchauffage/cuisson immédiats

Voici quelques astuces et recommandations à suivre lors de la cuisson ou du réchauffage des aliments à l'aide de la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats.

Symboles	Plat	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	750 W	150 ml	1 min 35 s	1 à 2 min
	Soupe/Sauce (réfrigérée)	750 W	200 à 250 ml	3 min 10 s	2 à 3 min
	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5 min 30 s	3 min

Choix des accessoires

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.



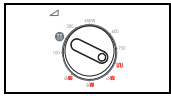
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



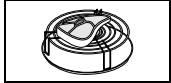
Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 10.

Faire griller

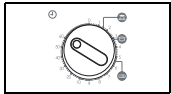
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le **bouton de commande de la puissance de cuisson** sur le symbole du **gril** (☀) et le bouton de **MINUTERIE** sur la durée désirée.



2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



3. Sélectionnez le temps de cuisson approprié en tournant le bouton de **MINUTERIE**.
(Exemple : 60 minutes)
Résultat : La cuisson démarre.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.



Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Combinaison micro-ondes et gril

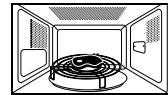
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.



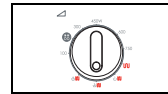
Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.



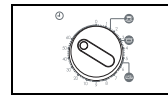
Les récipients étant très chauds, veillez à **TOUJOURS** porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le gros bouton situé dans la partie inférieure droite du tableau de commande. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



2. Placez le **bouton de commande de la puissance de cuisson** sur la puissance appropriée (☀, ☀☀, ☀☀☀).



3. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour sélectionner le temps désiré.
(Exemple : 60 minutes)
Résultat : La cuisson démarre.



La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. Peuvent s'enflammer.
• Sacs en papier ou journal	X	
• Papier recyclé ou récipients en verre avec décorations métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

Métal			
• Plats	X		
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X		Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier			
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓		Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	X		Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique			
• Récipients	✓		Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Film étirable	✓		
• Sacs de congélation	✓ X		Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓		Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓ X : à utiliser avec précaution

X : dangereux

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Epinards	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	750 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	750 W	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	750 W	18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	750 W	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	750 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (750 W).

Aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	4½-5	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	5-5½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait éclater en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Guide de cuisson (suite)

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Versez la boisson dans une tasse (150 ml) ou un mug (250 ml) en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le mug au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Plats préparés (réfrigérés)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Plat préparé (congelé)	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Placez le plat garanti micro-ondes contenant le plat préparé congelé (-18°C) sur le plateau tournant. Percez le film protecteur ou recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 4 minutes après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s 1 min à 1 min 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Guide de cuisson (suite)

DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W, ☼).

Aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g	10-12	5-20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1000 g	25-28		
Poisson				
Filets	250 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 11-13	5-20	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts	1½-2	5-10	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	4 parts 250 g	3-4 4-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Pour la cuisson au gril d'aliments frais et surgelés, préchauffez la résistance à l'aide de la fonction Gril.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (4 x 25 g)	5	Gril seul	6-7	5-6	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	3	Gril seul	3-4	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur la grille de cuisson, tout d'abord face envers vers le haut.
Tomates grillées	250 g (2 parts)	5	300 W + Gril	5½-6½	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de sel, de poivre et d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille de cuisson.
Tartine Hawaï	2 parts (300 g)	5	300 W + Gril	7-9	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies (jambon, ananas, tranches de fromage) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Ailes de poulet (réfrigérées)	400 à 500 g (6 parts)	5	300 W + Gril	11-13	10-12	Badigeonnez les morceaux de poulet (ailes ou pilons) d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille, les os dirigés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

Guide de cuisson au gril (suite)

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Consignes
Pommes de terre au four	500 g	5	450 W + Gril	10-12	--	Coupez les pommes de terre en deux et disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive et parsemez d'épices. Laissez reposer 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.
Pâtes surgelées	400 g	---	600 W + Gril	14-16	3-4	Placez les pâtes surgelées (-18°C) (ex. : lasagnes, tortellini ou cannelloni) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Gratin de poisson surgelé	400 g	---	600 W + Gril	16-18	3-4	Placez le gratin de poisson surgelé (-18°C) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Mini pizzas surgelées	250 g (8 parts)	---	300 W + Gril	12-13	---	Placez les parts de pizza surgelées (-18°C) ou les mini quiches en cercle sur la grille.
Streusel surgelé	200 à 250 g (1 à 2 parts)	---	300 W + Gril	4-6	---	Placez les parts de gâteaux surgelées (-18°C) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.

- Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

- Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 750 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 750 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

- Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 750 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.

Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

☞ Veuillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☞ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

☒ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler 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'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

☒ Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GW71E
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1100 W
Gril	950 W
Mode de cuisson combinée	2050 W
Puissance de sortie	100 W/750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75S(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	489 x 275 x 392 mm
Intérieures	330 x 187 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids	
Net	15 kg env.

Français



**Les bons gestes de mise au rebut de ce produit
(Déchets d'équipements électriques
et électroniques)**

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

—

•

—

•

—

•

—



ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

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

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr