

CQV513S007

Four combi-vapeur

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four combi-vapeur SAMSUNG. Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four combi-vapeur.

Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement le contenu de ce manuel et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.



**AVERTISSEMENT ou
ATTENTION**



Important



Remarque

Consignes de sécurité

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

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

1. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache 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.
3. Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié 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 (déformation) ;
 - (2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
 - (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
4. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

 **ATTENTION** : LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

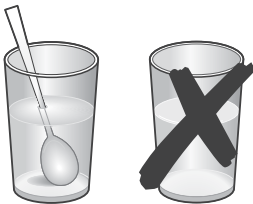
Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- 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 brochettes, de fourchettes, etc.
Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.





Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- 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 faire sécher des journaux ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- 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 une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** 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** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.
Ne faites JAMAIS chauffer un biberon encore 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-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

- Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent 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, de réduire la durée de vie de votre appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- 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 internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chaude.
N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
 **Pourquoi ?**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).
 **Pourquoi ?**Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.
- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. 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.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble.

IMPORTANT

- Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des 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.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'UTILISEZ JAMAIS de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si 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 risquent d'exploser.

Sommaire

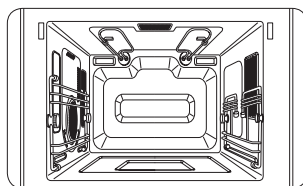
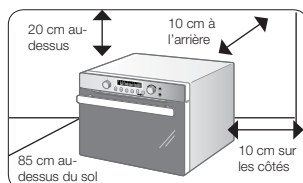
INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES	7	Installation du four
FONCTIONS DU FOUR	9	Appareil et éléments
	9	Accessoires
	10	Boutons du tableau de commande
AVANT DE COMMENCER	11	Réglage de l'horloge
	12	Réglage de la dureté de l'eau
UTILISATION DU FOUR	14	Types de cuisson
	16	Utilisation du mode Vapeur
	19	Utilisation du mode Cuisson vapeur combinée
	21	Utilisation du mode Combiné micro-ondes
	22	Utilisation du mode multifonction
	24	Utilisation du mode GRILLE
	25	Utilisation du mode Cuisson rapide automatique
	29	Utilisation du mode Cuisson vapeur automatique
	31	Réglage du temps de repos
	32	Utilisation du mode Décongélation
	34	Fonctionnement d'un four à micro-ondes
	35	Utilisation des modes micro-ondes
	44	Arrêt du signal sonore
	45	Sécurité enfants
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	46	Nettoyage du four
DÉPANNAGE ET CODE D'ERREUR	50	Rangement et entretien du four micro-ondes
	50	Dépannage
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	52	Caractéristiques techniques

Installation du four à micro-ondes

INSTALLATION DU FOUR

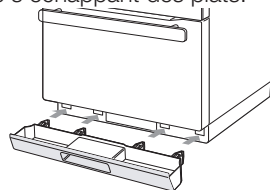
Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

- 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.
- 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 câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé. Pour votre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V ~ 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 câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.



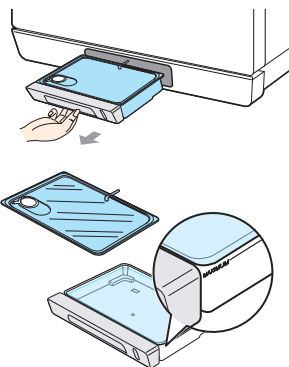
Utilisation, installation et retrait du bac à eau

1. Avant de procéder à l'installation ou au retrait du bac à eau, retirez le réservoir d'eau du corps de l'appareil.
2. Il s'agit d'un plateau destiné à recueillir la le liquide s'échappant des plats. Insérez-le dans le sens indiqué par les flèches, en direction de la façade.
3. Pour retirer le bac, tirez-le vers vous.
4. Agissez avec précaution, car il peut contenir de l'eau.



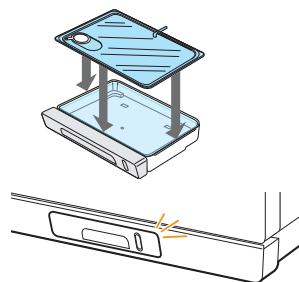
Méthode de remplissage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau du corps de l'appareil.
2. Tenez le réservoir par la poignée et tirez-le vers vous dans le sens de la flèche.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir et rincez-le à l'eau claire.
4. Versez de l'eau dans le réservoir.
5. Arrêtez-vous lorsque le niveau d'eau atteint la marque de remplissage maximal.



Remise en place du réservoir d'eau

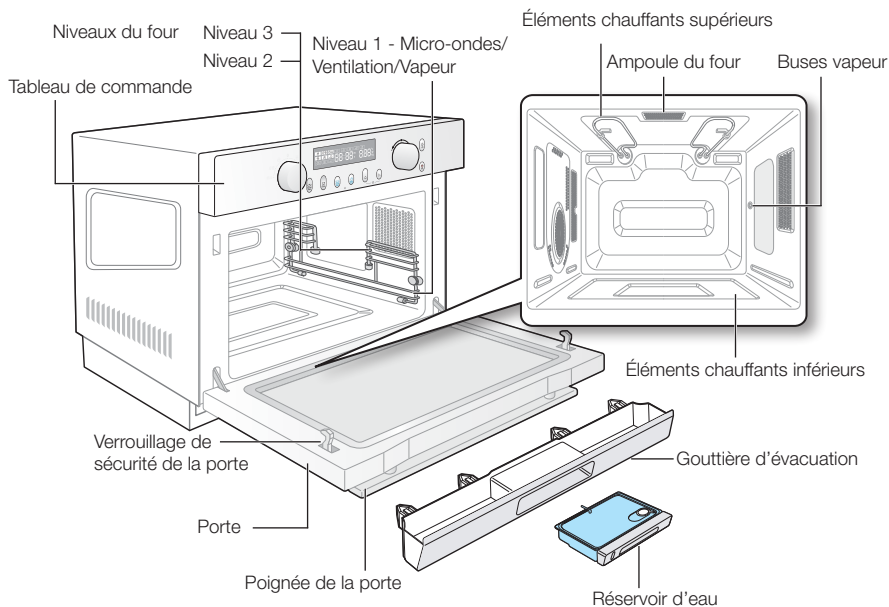
1. Fermez le couvercle du réservoir.
2. Celui-ci doit être parfaitement fermé.
3. Insérez le réservoir dans le corps de l'appareil.
4. Assurez-vous qu'il soit parfaitement en place.
5. Une mauvaise installation peut provoquer une fuite d'eau ou une baisse de la production de vapeur.



- Maintenez toujours le réservoir d'eau propre.
- N'utilisez que de l'eau déminéralisée ou de l'eau du robinet. N'utilisez pas d'eau minérale, d'eau ionisée alcaline ou d'eau de source. Vous risqueriez d'obstruer la sortie vapeur.
- N'utilisez aucun autre type d'eau que ceux conseillés ci-dessus. Un dysfonctionnement pourrait survenir.
- Pour la cuisson à la vapeur, ajoutez suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau et installez celui-ci correctement dans le corps de l'appareil. Si la quantité d'eau n'est pas suffisante ou si le réservoir n'a pas été positionné correctement, l'appareil affiche [Supplement Water] (Ajouter de l'eau) et peut s'arrêter.
- Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que le réservoir est vide.
- N'utilisez pas la machine à des températures inférieures à 5 °C. L'eau gèlerait et aucune vapeur ne serait produite.

Fonctions du four

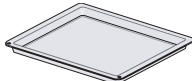
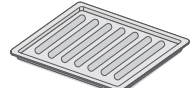
APPAREIL ET ÉLÉMENTS

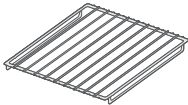

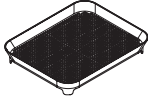
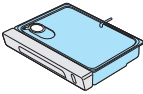


- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 2 et 3 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Le niveau 1 s'utilise principalement pour les fonctions Micro-ondes, Cuisson par ventilation, Cuisson vapeur, Cuisson combinée vapeur et Cuisson vapeur plus.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

ACCESSOIRES

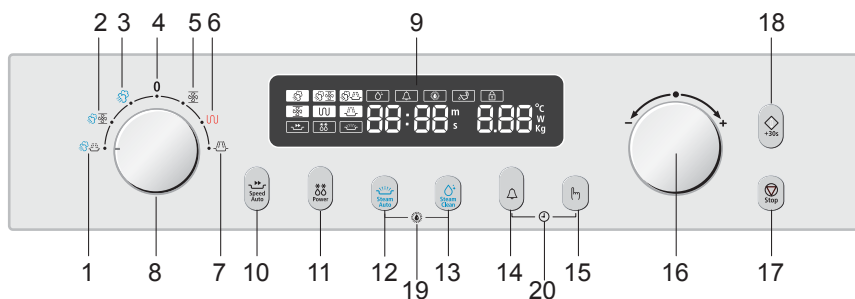
Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

	Plateau en céramique (mode Micro-ondes)
	Lèche-frite (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes ou mode mode combiné micro-ondes et vapeur)

	Grille pour plateau en céramique (modes Cuisson par ventilation et Gril)
	Grille de cuisson (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes)
	Grille vapeur (mode Cuisson vapeur) Ne pas utiliser en modes Cuisson par ventilation et Gril
	Réservoir d'eau (modes Cuisson vapeur, Cuisson vapeur plus, Cuisson combinée vapeur, Nettoyage vapeur, Cuisson vapeur automatique)

BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE

Modèle : CQV513S007



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. MODE COMBINÉ MICRO-ONDES ET VAPEUR
(vapeur + micro-ondes) 2. MODE COMBINÉ MULTIFONCTION ET VAPEUR
(vapeur + cuisson par ventilation) 3. MODE VAPEUR 4. ARRÊT 5. MODE MULTIFONCTION 6. MODE GRILLE 7. MODE MICRO-ONDES 8. SÉLECTEUR DE MODE 9. ÉCRAN 10. MODE CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE | <ul style="list-style-type: none"> 11. MODE DÉCONGÉLATION 12. MODE CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE 13. NETTOYAGE VAPEUR 14. MINUTERIE 15. SÉLECTION 16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION 17. ARRÊT/ANNULATION 18. DÉPART 19. PROGRAMME DÉTARTRAGE 20. HORLOGE |
|---|---|

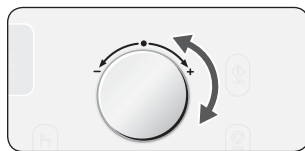
Avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement de l'alimentation électrique, utilisez le produit seulement après avoir réglé l'heure. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'ÉCRAN d'affichage s'allume. Au bout de trois secondes, le symbole de l'horloge s'affiche et les chiffres « 12:00 » apparaissent à l'ÉCRAN.

Réglage de l'horloge

1. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure.



2. Appuyez sur le bouton de **sélection** (↵). Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.

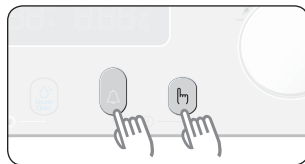


4. Appuyez à nouveau sur le bouton de **sélection** (↵). L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



Nouveau réglage de l'horloge

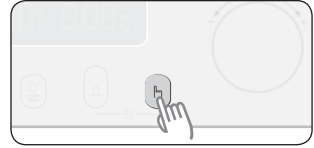
1. Appuyez simultanément sur le bouton de la **minuterie** (Δ) et le bouton de **sélection** (↵).



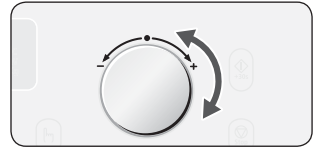
2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure.



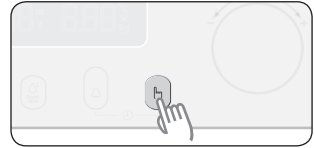
3. Appuyez sur le bouton de **sélection** (👉).



4. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.



5. Appuyez à nouveau sur le bouton de **sélection** (👉). L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Votre appareil doit être détartré régulièrement.

Cette opération constitue le seul moyen d'éviter tout dommage.

Votre appareil affichera automatiquement un message d'information vous signalant qu'un détartrage est nécessaire.

Le système est réglé par défaut sur un indice de dureté de 2 ; il convient toutefois d'adapter cette valeur en fonction de l'indice de dureté de l'eau de la région dans laquelle vous vous trouvez.

Comment évaluer la dureté de l'eau ?

Pour calculer la dureté de l'eau de votre région, utilisez des bandelettes de test ou adressez-vous à votre fournisseur en eau.

Eau filtrée

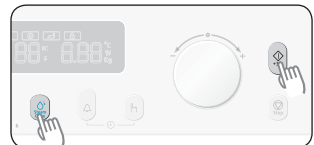
Il n'est pas nécessaire de procéder à un détartrage si vous utilisez exclusivement de l'eau filtrée ; si c'est le cas, placez la molette de sélection de la dureté de sur la position Eau douce.

Modification de l'indice de la dureté de l'eau

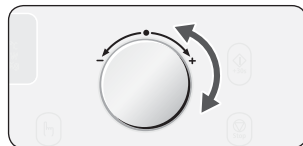
1. Placez le **sélecteur de mode** sur « 0 ».



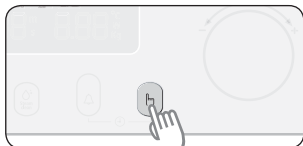
2. Appuyez simultanément sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** et **Départ** pendant 3 secondes.



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner l'indice de votre choix.



4. Appuyez sur le bouton de **sélection** (↵).



Écran	Type	PPM	Degré fr. (°dñ)	Degré all. (°dH)
1	Eau douce	0-105	0-11	0-6
2 (par défaut)	Eau moyennement douce	125-230	12-23	7-13
3	Eau moyennement dure	250-350	24-36	14-20
4	Eau dure	> 375	> 37	> 21



Utilisation du four

TYPES DE CUISSON

Modes du four


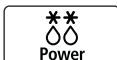


Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Utilisez les tableaux du guide pour savoir comment vous servir des différents modes de cuisson.

Mode	Description
	<p>Mode Vapeur</p> <p>La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four au moyen de plusieurs buses.</p> <p>Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p>
	<p>Mode Combiné Multifonction et vapeur</p> <p>Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.</p> <p>Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries, telles que les pâtes feuilletées, les tartes aux pommes, les brioches, les pains à pâte levée, les petits pains, les croissants, les baguettes et les gâteaux à pâte levée. La très haute température de la vapeur permet d'obtenir à la fois une surface brillante et croustillante et un intérieur moelleux. Les rôtis de viande et le poisson resteront plus juteux à l'intérieur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p>
	<p>Mode Combiné Micro-ondes et Vapeur</p> <p>Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Micro-ondes et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.</p> <p>Quand vous utilisez ce mode, il est inutile de couvrir les aliments. Les légumes surgelés ou frais, le riz ou encore les plats préparés cuisent rapidement grâce aux micro-ondes et conservent leur teneur en eau grâce à la vapeur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p>
	<p>Mode multifonction</p> <p>Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce réglage est adapté au rôtissage des viandes et à la cuisson des gratins et des gâteaux.</p>

Mode	Description
	<p>Mode Grille</p> <p>Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.</p>
	<p>Mode Micro-ondes</p> <p>Les micro-ondes sont utilisées pour faire cuire, réchauffer ou décongeler les aliments. Ce mode vous permet de gagner du temps. Il permet une cuisson efficace des aliments et n'en modifie ni la couleur ni la forme. La durée et la puissance doivent être sélectionnées manuellement en fonction du type et du poids des aliments.</p>

Fonctions automatiques

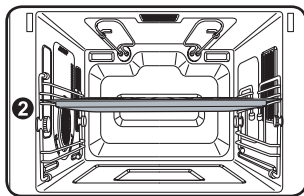
Le tableau ci-dessous présente des programmes et des fonctions supplémentaires.

Mode	Description
	<p>Programmes de cuisson rapide</p> <p>20 programmes de cuisson rapide sont à votre disposition. Le temps et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson rapide.</p>
	<p>Programmes de décongélation</p> <p>Cinq réglages de décongélation rapide pré-programmés peuvent être sélectionnés pour vous simplifier la tâche. Le temps et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments que vous venez d'enfourner et de démarrer la décongélation.</p>
	<p>Programmes Vapeur automatiques</p> <p>17 programmes de cuisson vapeur rapide sont à votre disposition. Le temps et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson vapeur rapide. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche.</p>
	<p>Nettoyage vapeur</p> <p>La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 10 minutes.</p>

UTILISATION DU MODE VAPEUR

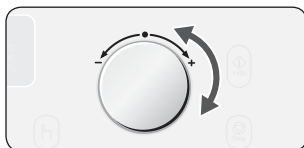
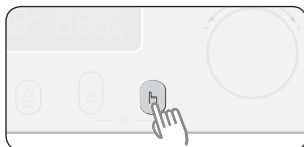
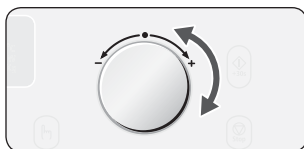
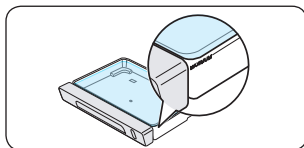
La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four au moyen de plusieurs buses.

La lèchefrite ou le plateau en céramique se placent généralement au **Niveau 1** ou **2**.

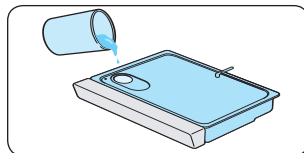




Réglage du mode Vapeur

- 1 Remplissez le réservoir jusqu'à son niveau maximal et placez-le sur l'appareil. Enfourez ensuite vos aliments.
2. Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position **Vapeur**.
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (59:59 min maxi.).
4. Appuyez sur le bouton de **sélection** (h) pour régler la température désirée.
5. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner la température de votre choix.(par défaut : 100 C).
6. Appuyez sur le bouton **Départ**.
 - L'indicateur TEMPÉRATURE (°C) s'allume, puis clignote une fois la température atteinte.



Si la quantité d'eau est insuffisante pendant la cuisson, ajoutez de l'eau dans le réservoir et appuyez sur le bouton **Départ** pour poursuivre la cuisson.



- Le message [] s'affiche à l'écran, accompagné d'un signal sonore (Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment de la cuisson)
1. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.
 - Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton de **sélection** () , puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
 2. Selon les réglages du mode Vapeur, les éléments vapeur chauffants inférieurs et supérieurs se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.
 3. Faites attention de ne pas vous brûler en retirant le plat du four ou en entrant en contact avec la vapeur.
 4. Quand la cuisson est terminée, videz l'eau restant dans le tiroir et lavez le réservoir.
 5. Essayez l'intérieur du four à l'aide d'un linge sec s'il reste de l'eau.
 6. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 3 minutes une fois la cuisson terminée. Ceci ne constitue nullement un dysfonctionnement et vous ne devez donc pas vous en inquiéter.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliments	Niveau	Mode Vapeur (°C)	Accessoires	Durée (min)
Brocolis en morceaux	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	12-16
Légumes en tranches (poivrons, courgettes, fenouil, oignons)	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	9-14
Haricots verts	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	28-33
Asperges blanches	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	20-25
Légumes entiers (artichauts, chou-fleur, maïs en épis)	1	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	30-35
Pommes de terre épluchées coupées en quartiers	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	30-35
Filets de poisson	1	80 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	13-18

Aliments	Niveau	Mode Vapeur (°C)	Accessoires	Durée (min)
Crevettes bleues	1	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	12-15
Blanc de poulet	1	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	23-28
Œufs durs	2	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	15-20
Beignets surgelés	4	100 °C	Plateau en céramique + grille-vapeur	23-28
Riz blanc étuvé Utilisez une cocotte en Pyrex et ajoutez 375 ml d'eau bouillante pour 250 g de riz	1	100 °C	Plateau en céramique	25-30
Riz au lait (utilisez un plat en Pyrex, ajoutez deux volumes de lait)	1	100 °C	Plateau en céramique	40-50 (Remplissez à nouveau le réservoir d'eau quand le signal sonore retentit)
Compote de fruits (Utilisez un plat rond en Pyrex, ajoutez une cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.)	2	100 °C	Plateau en céramique	10-15
Flan/Crème 6 ramequins de 100 ml	2	90 °C	Plateau en céramique	20-25
Crème anglaise Utilisez un grand plat en Pyrex.	2	90 °C	Plateau en céramique	37-42

Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire des aliments à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

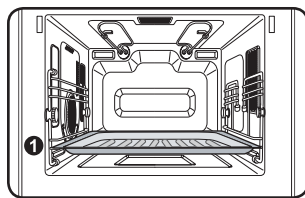
Enfournes un plateau sur le niveau 1 et le second sur le niveau 2.

Aliments	Niveau	Mode Vapeur (°C)	Accessoires	Durée (min)
Cuisson sur deux niveaux : Deux types d'aliment (filets de poisson/légumes en tranches)	1/2	100 °C	Lèche-frite/Plateau en céramique + grille-vapeur	15-20
Réchauffage sur deux niveaux : Plats préparés (deux plats préparés, de 250 à 500 g chacun)	1/2	100 °C	Lèche-frite/Plateau en céramique	17-23

UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR COMBINÉE

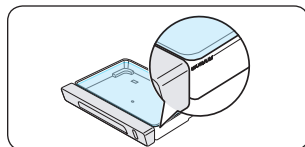
Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.

La lèche-frite ou le plateau en céramique se placent généralement au **niveau 1**.



Réglage du mode de cuisson vapeur combinée

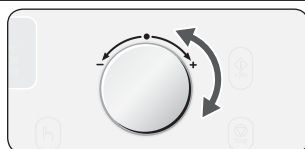
1. Remplissez le réservoir jusqu'à son niveau maximal et placez-le sur l'appareil. Enfourez ensuite vos aliments.



2. Amenez le SÉLECTEUR DE MODE en position Cuisson **vapeur combinée**.



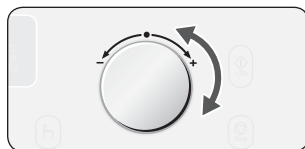
3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner la température de votre choix. (par défaut : 180 °C).



4. Appuyez sur le bouton de **sélection** (I^m) pour régler la température désirée.





5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (10 Hrs maxi.).



6. Appuyez sur le bouton **Départ**.
 - L'indicateur TEMPÉRATURE (°C) s'allume, puis clignote une fois la température atteinte.



-  1. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.
- Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton de **sélection** (M), puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
2. Selon les réglages des modes Vapeur et Multifonction, les éléments vapeur chauffants inférieurs et supérieurs se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.
-  **Important :** Lorsque vous utilisez le mode Cuisson Vapeur combinée, assurez-vous que les plats en verre utilisés résistent à des températures comprises entre 40 et 230 °C.

Guide de cuisson

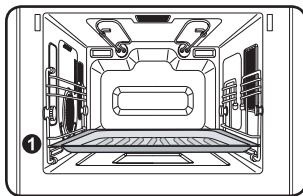
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliments	Niveau	Mode Cuisson vapeur combinée (°C)	Accessoires	Durée (min)
Croissants/Petits pains	1	170 °C	Lèchefrite	17-23
Bandes de pâte feuilletée Ajoutez du fromage râpé	1	200 °C	Lèchefrite	15-20
Tarte aux pommes surgelée	1	190 °C	Lèchefrite	35-40
Pain maison	1	180 °C	Plateau en céramique	40-50
Brownies	1	150 °C	Plateau en céramique	35-45
Gratin de légumes/ Gratin de pommes de terre	1	170 à 180 °C	Plateau en céramique	35-50
Pizza maison	1	230 °C	Lèchefrite	20-25
Pizza surgelée à pâte levée	1	230 °C	Lèchefrite	15-20
Rôti de porc (1 kg)	1	1ère étape : 180 °C en mode Cuisson vapeur combinée 2ème étape : 180 °C en Mode multifonction	Plateau en céramique avec grille	1ère étape : 40-50 2ème étape : 40-50
Poisson	1	200 °C	Lèchefrite	15-20

UTILISATION DU MODE COMBINÉ MICRO-ONDES

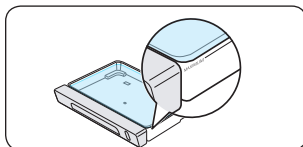
Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Micro-ondes et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur de vapeur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers.

plateau en céramique se placent généralement au **niveau 1**.



Réglage du mode combiné micro-ondes et vapeur

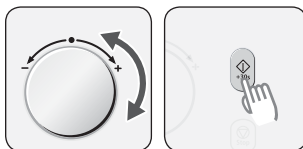
1. Remplissez le réservoir jusqu'à son niveau maximal et placez-le sur l'appareil. Enfourez ensuite vos aliments.



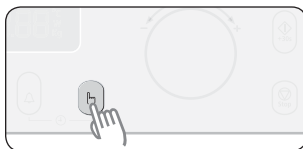
2. Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position **Combiné micro-ondes et vapeur**.



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **Départ** pour commencer la cuisson.



4. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **sélection** (⏏) et positionnez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** sur la puissance souhaitée.



5. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



Résultat :

- La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
- Un signal sonore retentit et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises.
Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- Puissance : Appuyez sur le bouton de **sélection** (⏏), puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour la cuisson aux micro-ondes des aliments.

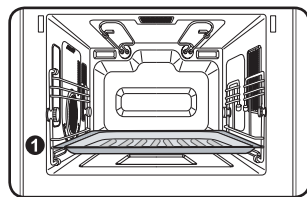
Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliments	Niveau	Mode Vapeur + Micro-ondes (°C)	Accessoires	Durée (min)
Légumes surgelés	1	Vapeur + 600 W	Plateau en céramique + grille-vapeur	8-13
Maïs en épis (500 g)	1	Vapeur + 600 W	Plateau en céramique + grille-vapeur	10-25
Poisson entier (500 g)	1	Vapeur + 700 W	Plateau en céramique + grille-vapeur	10-15
Pommes de terre au four (500 g)	1	Vapeur + 700 W	Plateau en céramique + grille-vapeur	5-8
Riz blanc (250 g de riz étuvé, ajoutez 375 ml d'eau bouillante)	1	Vapeur + 800 W	Plateau en céramique + grille-vapeur	18-20

UTILISATION DU MODE MULTIFONCTION

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.

La lèchefrite ou le plateau en céramique se placent généralement au **niveau 1**.

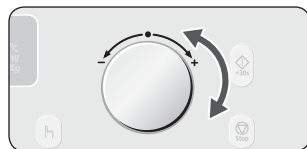


Réglage du Mode multifonction

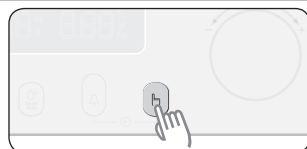
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position Multifonction.



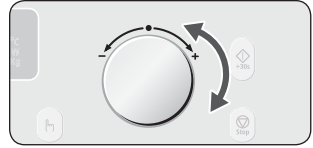
2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner la température de votre choix. (par défaut : 180 C).



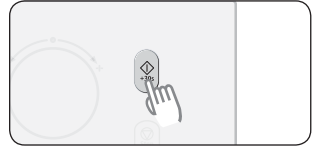
3. Appuyez sur le bouton de **sélection** (b) pour régler la température désirée.





4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (10 heure maxi.).



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- L'indicateur de température (°C) s'allume, puis clignote une fois la température atteinte.



-  1. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.
- Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton de **sélection** (M), puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
2. Selon les réglages du Mode multifonction, les éléments vapeur chauffants inférieurs et supérieurs se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.
-  **Important** : Lorsque vous utilisez le Mode multifonction, assurez-vous que les plats en verre utilisés résistent à des températures comprises entre 40 et 230 °C.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments.

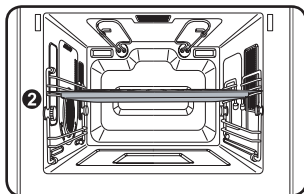
Il est conseillé de faire préchauffer le four en Mode multifonction à la température souhaitée.

Aliments	Niveau	Mode multifonction (°C)	Accessoires	Durée (min)
Pizza surgelée (350 g)	1	220 °C	Lèchefrite	14-15
Frites surgelées (450 g)	1	200 °C	Lèchefrite	18-20
Petits pains surgelés (250 g)	1	160 °C	Lèchefrite	7-9
Pizza maison (1 300 g)	1	200 °C	Lèchefrite	20-25
Génoise (500 g)	1	150 °C	Grille de cuisson	25-30
Gâteau marbré (700 g)	1	150 °C	Grille de cuisson	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Grille de cuisson	17-19
Cookies (200 g)	1	160 °C	Lèchefrite	8-12

UTILISATION DU MODE GRILLE

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs (position horizontale)

Pour faire griller des aliments, positionnez le plateau en céramique et la grille ou la lèchefrite au **niveau 2** ou **3**.



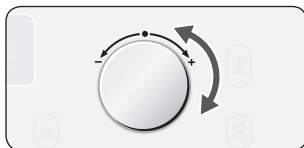
Réglage du grille

Le grille permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

1. Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Grille.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**. (Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Important :

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Guide de cuisson

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire griller des aliments.

Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Grille pendant 2 à 3 minutes.

Aliments	Niveau	Mode	Accessoires	Durée (min)
Tartines (4 tranches)	3	Grille	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 2-3 2ème côté : 2-3
Tartines au fromage (x4)	3	Grille	Lèche-frite	7-8
Biftecks (500 g)	2	Grille	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 9-11 2ème côté : 5-7
Côtelettes d'agneau (400 g)	2	Grille	Plateau en céramique avec grille	1er côté : 8-10 2ème côté : 6-8
Légumes frais (250 g)	3	Grille	Lèche-frite	12-15

UTILISATION DU MODE CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE

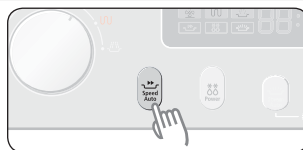
Les vingt fonctions de cuisson rapide automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**. (1 à 20)

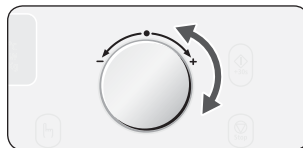
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



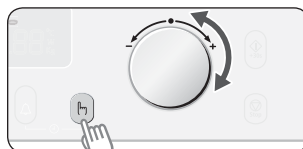
2. Appuyez sur le bouton **Cuisson rapide automatique**.



3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** (1 à 20)



4. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection** (I^h), puis choisissez la quantité que vous souhaitez à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

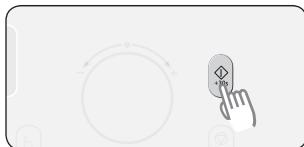


5. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



Résultat :

- La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

















Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant une cuisson rapide.







Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Les programmes 6 à 11 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 12 et 14 utilisent la fonction du grille. Les programmes 13 et 18 appellent au mode de cuisson combinée (micro-ondes et grille). Les programmes 4, 15, 16 et 17 utilisent le mode combiné micro-ondes et Multifonction. Les programmes 1, 2, 3, 5, 19 et 20 utilisent uniquement le Mode multifonction.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Pizza surgelée (-18 °C) *** 	0,3-0,35 0,4-0,45	-	Placez la pizza surgelée sur la lèche-frite, au niveau 1 .
2	Pain surgelé (-18 °C) *** 	0,1-0,5	3-5	Placez les petits pains surgelés côte à côte sur la lèche-frite. Insérez la lèche-frite au niveau 1 .
3	Frites surgelées (-18 °C) *** 	0,4-0,45	-	Disposez les frites surgelées uniformément sur la lèche-frite, au niveau 1 .
4	Lasagnes surgelées (-18 °C) *** 	0,4-0,45	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique de taille adéquate. Placez le plat sur le plateau en céramique, au niveau 2 .
5	Croquettes de pommes de terre surgelées (-18 °C) *** 	0,4-0,45	-	Disposez les croquettes, gaufres ou billes de pommes de terre surgelées uniformément sur la lèche-frite, au niveau 1 .
6	Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante) 	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour une grande tasse, placez-la au centre et pour 2 grandes tasses, disposez-les côte à côte sur le plateau en céramique, au niveau 1 . Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).

Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
7	Plats préparés (réfrigéré) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez l'assiette sur le plateau en céramique, au niveau 1 . Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
8	Soupe/Sauce (réfrigérée) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez le plat sur le plateau en céramique, au niveau 1 . Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
9	Plat mijoté (réfrigéré) 	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez le plat sur le plateau en céramique, au niveau 1 . Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
10	Plat préparé surgelé (-18 °C) *** 	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Percez le film protecteur. Placez le plat au centre du plateau en céramique, au niveau 1 . Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
11	Pop-corn 	0,1-0,15	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau en céramique, au niveau 1 . Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
12	Biftecks 	0,3-0,6 0,6-0,8	-	Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille du plateau en céramique, au niveau 2 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
13	Morceaux de poulet 	0,4-0,5 1,0-1,2	2	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulets réfrigérés (pilons ou ailes) et ajoutez des épices. Placez-les côté peau sur la grille du plateau en céramique, au niveau 2 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
14	Légumes grillés 	0,2-0,5	-	Découpez en tranche des légumes, tels que des courgettes, des poivrons, des aubergines et des oignons. Ajoutez des tomates cerises et des champignons. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et de sel et de poivre. Placez les légumes sur la lèchefrite, au niveau 3 .

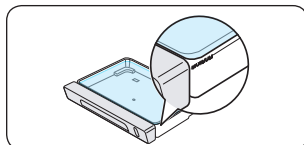
Code	Aliments	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
15	Pommes de terre au four 	0,2-0,4 (1 à 2 parts) 0,8-1,0 (3 à 4 parts)	3-5	Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez les pommes de terre (200 g chacune) côte à côte sur la grille du plateau en céramique, au niveau 1 .
16	Poulet rôti 	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le au centre de la grille du plateau en céramique, au niveau 1 , côté poitrine tourné vers le bas et l'extrémité des cuisses orientée vers la gauche.. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
17	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau 	0,9-1,0	5-10	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Placez la viande sur la grille du plateau en céramique, au niveau 1 , côté gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
18	Poisson grillé 	0,5-0,6 0,7-0,8	3	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Alignez les morceaux de poisson côte à côte, tête-bêche et dans le sens de la largeur sur la grille du plateau en céramique, au niveau 2 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
19	Gâteaux 	0,7-0,8	5	Faites préchauffer le four en Mode multifonction à 150 °C. Versez la pâte fraîche (gâteau marbré ou au citron) dans un moule à gâteau rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez le moule dans le sens de la longueur sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
20	Muffins 	0,3 0,4	5	Faites préchauffer le four en Mode multifonction à 170 °C. Répartissez la pâte dans un moule à muffin en métal (pour 6 muffins). Placez le plat au milieu de la grille du four, au niveau 1 . Un poids de 0,3 kg est recommandé pour des muffins de 45 g chacun ; pour des muffins de grande taille (65 g chacun), préférez un poids de 0,4 kg.

UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE

Les dix-sept fonctions du mode Cuisson vapeur automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**. (1 à 17)

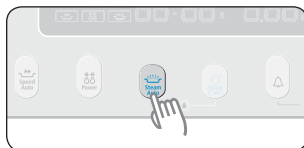
1. Remplissez le réservoir jusqu'à son niveau maximal et placez-le sur l'appareil. Enfourez ensuite vos aliments.



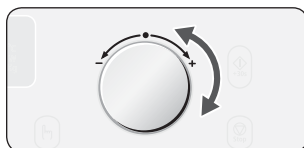
2. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



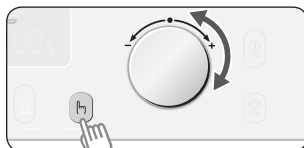
3. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique**.



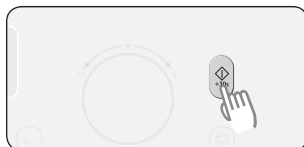
4. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**. (1 à 17)



5. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection** (h), puis choisissez la quantité que vous souhaitez à l'aide du **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



6. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.













Résultat :








- La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau ci-dessous répertorie les 17 programmes automatiques permettant une cuisson à la vapeur. Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche.

Les programmes 1 à 11 utilisent uniquement le mode Vapeur. Les programmes 12 à 17 utilisent la combinaison du mode Vapeur et du Mode multifonction. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

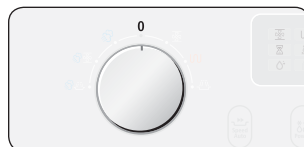
Code	Aliments	Quantité (kg)	Consignes
1	Légumes en tranches 	0,2-0,6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les légumes coupés en tranches, tels que des courgettes, des brocolis en morceaux, des poivrons ou des carottes sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 2.
2	Légumes entiers 	0,2-0,6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les légumes entiers ou les gros morceaux, tels que choux-fleurs, brocolis, épis de maïs et artichauts sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1.
3	Filets 	0,2-1,0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou cabillaud) côte à côte sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1.
4	Darne 	0,2-1,0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les darnes (ex. : saumon ou thon) côte à côte sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1.
5	Crevettes bleues 	0,2-0,5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les crevettes bleues sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1.
6	Blanc de poulet 	0,2-1,0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les blancs de poulet sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1.
7	Œufs 	0,1-0,6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Percez un trou dans les œufs (environ 50-60 g). Placez de 2 à 10 œufs sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 2.
8	Pommes de terre épluchées 	0,2-0,8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers ou utilisez des pommes de terre de petites tailles. Placez les sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 2..
9	Beignets surgelés *** 	0,2-0,8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les beignets surgelés à la confiture sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 1 , en laissant un espace de 3 à 4 cm entre chaque beignet.
10	Riz au lait 	0,1-0,3	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Étalez le riz au lait uniformément dans un plat en Pyrex de 25 cm de diamètre. Ajoutez deux volumes de lait. Placez le plat sur la grille-vapeur avec le plateau en céramique, au niveau 2. Si le four émet un signal sonore pendant la cuisson, remplissez à nouveau le réservoir d'eau et appuyez sur le bouton Départ pour continuer la cuisson.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Consignes
11	Dîner pour deux 	0,5-0,8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Ce programme est adapté au réchauffage simultané de deux plats. Disposez les plats composés de trois aliments (250 à 400 g) dans des assiettes plates en céramique. Ne couvrez pas. Placez une assiette sur le plateau en céramique, au niveau 2 , puis placez l'autre sur la lèche-frite, au niveau 1 .
12	Pâte feuilletée surgelée aux fruits (-18 °C) *** 	0,3-0,8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez la pâte feuilletée surgelée avec garniture de fruits (ex. : tarte aux pommes) sur du papier sulfurisé, puis posez le tout sur la lèche-frite, au niveau 1 . Badigeonnez avec du jaune d'œuf ou de la crème liquide.
13	Pains à pâte levée/Croissants 	0,2-0,6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les pains à pâte levée, les brioches, les croissants ou les petits pains (50 à 100°g) sur du papier sulfurisé, puis posez le tout sur la lèche-frite, au niveau 1 . Espacez-les de 3 à 4 cm.
14	Pizza maison 	0,6-1,0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Posez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé, puis posez le tout sur la lèche-frite, au niveau 1 .
15	Pizza surgelée à pâte levée (-18 °C) *** 	0,3-0,5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez la pizza surgelée à pâte levée au centre de la lèche-frite, au niveau 1 .
16	Gratin de légumes 	0,4-1,2	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez le gratin de légumes frais sur le plateau en céramique, au niveau 1 .
17	Rôti de porc 	0,8-1,2	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez le rôti badigeonné d'huile et d'épices sur la grille, côté gras vers le bas, puis posez le tout sur le plateau en céramique, au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit.

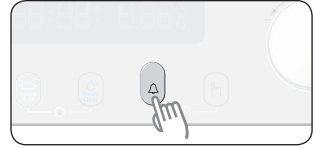
RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS

Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson par micro-ondes), vous pouvez utiliser le bouton Hold Timer (Suspension de la minuterie).

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



2. Appuyez sur le bouton **Minuterie**.



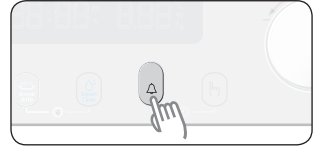
3. Réglez le temps de repos en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



4. Appuyez sur le bouton **Minuterie**.



- Résultat** : le décompte du temps de repos démarre. Une fois terminé :
1. le signal sonore retentit dix fois.
 2. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

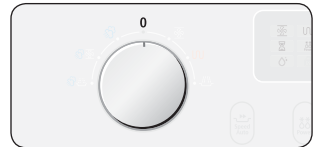


UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglages de la décongélation

La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation.

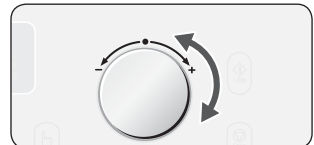
1. Ouvrez la porte.
 2. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique (niveau 1).
 3. Refermez la porte.
4. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur Off (Désactivé).



5. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



6. Réglez le poids des aliments en tournant le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.



7. Appuyez sur le bouton Sélection (H) et sélectionnez un poids.

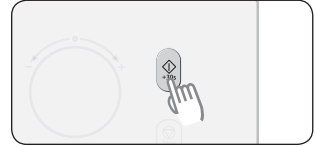


8. Appuyez sur bouton **Départ** pour lancer la cuisson.



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.



Important :

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre intitulé « Décongélation » (pp. 42 et 43) pour obtenir de plus amples détails.

Guide des réglages du mode de décongélation

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Les programmes de décongélation n'utilisent que l'énergie par micro-ondes. Placez les aliments surgelés sur le **plateau en céramique, au niveau 1**. Posez le pain sur du papier absorbant, puis placez le tout sur le plateau en céramique.

Non	Aliments surgelés	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande	0,2-1,5	20-90	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	0,2-1,5	20-90	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	0,2-1,5	20-80	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

Non	Aliments surgelés	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
4	Pain/ gâteaux	0,1-0,7	10-60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau en céramique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Placez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	0,1-0,6	5-20	Disposez les fruits uniformément sur le plateau en céramique. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.



Important: le mode Décongélation rapide utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.

En conséquence, les instructions relatives aux récipients et autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être scrupuleusement respectées lors de l'utilisation de ce mode.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

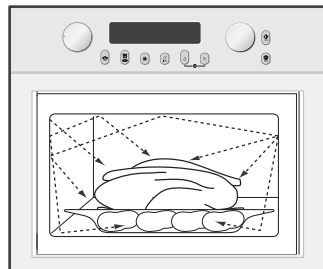
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- faire décongeler ;
- faire cuire.

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité
 - teneur en eau
 - Température initiale (aliment congelé ou non).



Important :

la chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

UTILISATION DES MODES MICRO-ONDES

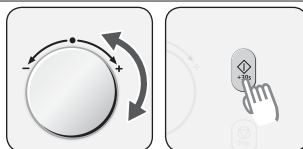
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Réglage des micro-ondes

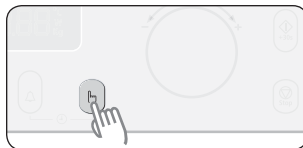
1. Amenez le **SÉLECTEUR DE MODE** en position Micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'ÉCRAN.



2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **Départ** pour commencer la cuisson.



3. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **sélection** (⏏) et positionnez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** sur la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 38 à 42) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.



4. Appuyez sur bouton **Départ** pour lancer la cuisson.



Résultat :

- La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
- Un signal sonore retentit et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **sélection** (⏏), puis tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION**.

Démarrage rapide :

- Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start** (Départ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement (Le **SÉLECTEUR DE MODE** doit être positionné sur Micro-ondes)



Placez le plat rectangulaire côté longueur parallèle à la porte

GUIDE RELATIF AUX PUISSANCES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	800	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	700	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant ; placez toujours le plateau en céramique au niveau 1 lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✗	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 croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et plats en 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 en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.

Réceptif	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> Tasses en polystyrène Sacs en papier ou journal Papier recyclé ou ornements métalliques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ × × 	<p>Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.</p> <p>Peuvent s'enflammer.</p> <p>Peuvent créer des arcs électriques.</p>
Plats en verre <ul style="list-style-type: none"> Plats de service adaptés à la cuisson au four Plats en cristal Pots en verre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<p>Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. 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.</p> <p>Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.</p>
Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches métalliques des sacs de congélation 	<ul style="list-style-type: none"> × × 	<p>Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.</p>
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant Papier recyclé 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ × 	<p>Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.</p> <p>Peuvent créer des arcs électriques.</p>
Plastique <ul style="list-style-type: none"> Réceptifs Film étirable Sacs de congélation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ x 	<p>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.</p> <p>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 réceptif ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.</p> <p>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.</p>
Papier paraffiné ou sulfurisé	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	<p>Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.</p>



« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓ x : à utiliser avec précaution

× : risqué

Guide de cuisson aux micro-ondes

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.

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.

En mode micro-ondes, utilisez toujours le plateau en céramique positionné au niveau 1 en partant du bas. Placez les plats et les aliments sur l'assiette céramique.

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. Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple (reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide).

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 adaptée avec couvercle, puis placez-la sur le plateau en céramique, au niveau 1.

Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au 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.

Aliments	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Épinards	150	600	5-7	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

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) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au 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.



Conseil :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 (800 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Aliments	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocolis	250 500	3-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.

Aliments	Portion (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Courgettes	250	3-4	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	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	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. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

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. Placez-la sur le plateau en céramique, au niveau 1. Couvrez. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.



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.

Aliments	Portion (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 375	800	17-18 19-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	800	22-23 24-25	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	800	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	800	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	11-13	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Reheat (Réchauffage)

Votre four à 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. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé 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. Utilisez le plateau en céramique positionné au niveau 1 pour faire réchauffer les aliments.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul 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 800 W alors que d'autres doivent l'être à 700 W, 600 W, 450 W ou même à 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 exploser 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.

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.



Conseil : 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 ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Aliments	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Placez la viande dans l'assiette 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		

Aliments	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux). 1 200 g	12-14 28-32	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain Petits pains (environ 50 g chacun) Tartine/ Sandwich Pain complet (farine de blé et de seigle)	2 morceaux 4 morceaux 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Simple et rapide

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 800 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-le 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-le 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 une minute à 300 W.

Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour cakes et gâteaux)

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

Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 800 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 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Faites cuire à couvert pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 800 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.

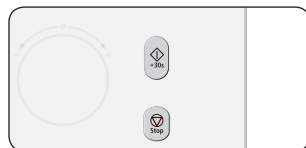
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson (3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W).

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

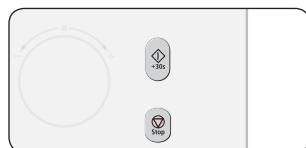
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** (⊗) et **Départ** (⊙).



2. Pour activer le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** (⊗) et **Départ** (⊙).

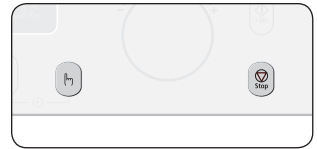


SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Pour verrouiller le four :

1. Appuyez simultanément sur les boutons de **sélection** (👉) et **Arrêt/Annulation** pendant trois secondes.

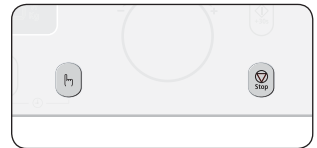


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'ÉCRAN, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.



Pour déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons de **sélection** (👉) et **Arrêt/Annulation** pendant trois secondes.




2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.



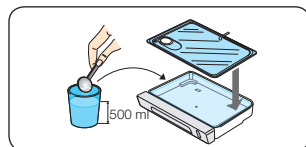
Nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR

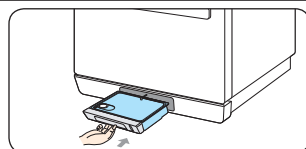
Détartrage

Lorsque le message «  » s'affiche, cela signifie que vous devez procéder au détartrage de votre appareil.

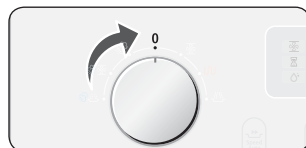
1. Diluez et utilisez l'acide citrique en suivant les indications figurant sur l'emballage.



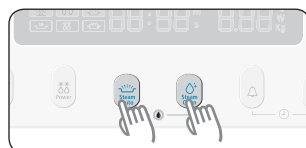
2. Versez ce mélange dans le réservoir et fermez-en le couvercle avant de le replacer sur l'appareil.



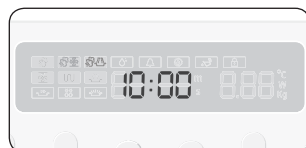
3. Placez la molette de sélection en position [Veille].



4. Refermez la porte et appuyez simultanément sur les boutons **Steam Auto (Vapeur auto)** et **Steam Clean (Nettoyage auto)** pendant trois secondes. L'appareil affiche le message « 40 minutes 00 seconde » et lance le nettoyage vapeur.



5. Au bout de 30 minutes de nettoyage, la machine affiche « 10 minutes 00 seconde » et interrompt l'opération de nettoyage. Retirez le réservoir et videz le contenu. Rincez le réservoir à l'eau claire et remplissez-le à nouveau de 500 ml d'eau. Remettez le couvercle en place et replacez le réservoir sur l'appareil.



6. Appuyez sur le bouton **Départ/+30 s.**



7. Une fois le cycle terminé, la machine émet alors un signal sonore. Videz le contenu du réservoir et du tiroir, puis rincez le réservoir à l'eau claire.
8. Ouvrez ensuite la porte du four et essuyez-en la cavité à l'aide d'un chiffon sec.



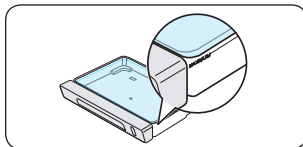
- L'acide citrique n'est pas un produit nocif pour la santé.
- Il peut s'obtenir en pharmacie.
- La vapeur est utilisée pour la cuisson et contient du calcium et du magnésium. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore ; seuls subsistent les substances volatiles (minéraux) non nocives.

Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

La fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur) vous permet de nettoyer votre four en seulement 10 minutes.

L'opération de **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)** () dure 7 minutes ; le temps de repos est quant à lui de 3 minutes.

1. Remplissez le réservoir jusqu'à son niveau maximal et placez-le sur l'appareil.



2. Appuyez sur le bouton **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)** (). Le four se met automatiquement en marche.



Important :

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour votre sécurité, NE nettoyez JAMAIS l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Nettoyage du four micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les taches des surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon 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 dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.

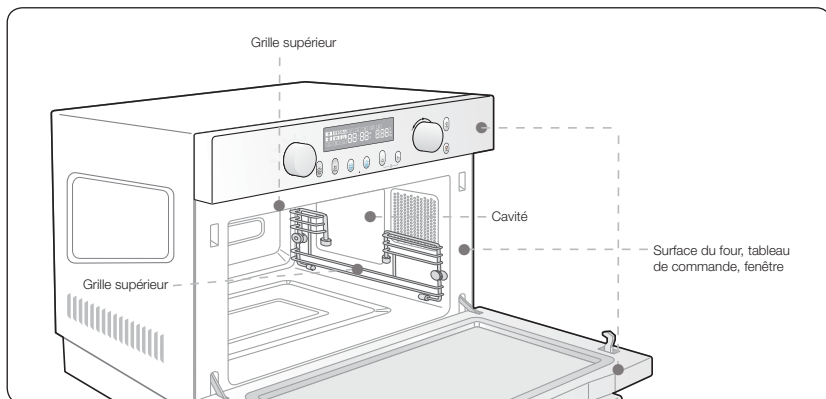
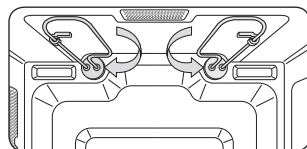


Important :

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.

Nettoyage du grille supérieur

1. Pour faciliter le nettoyage des grilles supérieurs gauche et droit, déployez-les vers le bas comme indiqué sur le schéma. (Une fois le nettoyage terminé, assurez-vous de bien les refermer.).



Nettoyage de la cavité

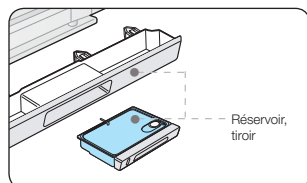
1. Retirez les grilles gauche et droite du four et nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un chiffon propre imbibé de produit nettoyant.
2. Remettez ensuite les grilles en place.
3. Même les saletés les plus tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un nettoyage vapeur.

Nettoyage de la surface du four, du tableau de commande et de la vitre

1. Essuyez la surface du four à l'aide d'un torchon mouillé, puis essuyez le tout avec un chiffon sec afin d'en retirer toute trace d'humidité.
2. N'exercez pas de pression excessive lorsque vous nettoyez le tableau de commande ; vous risqueriez de l'endommager.
3. Lavez la vitre à l'aide d'un nettoyant doux et d'un torchon, puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

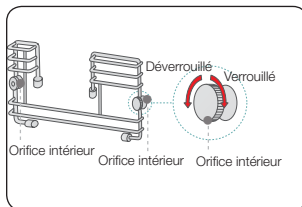
Nettoyage du réservoir d'eau et du tiroir

1. Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis rincez-les à l'eau claire.



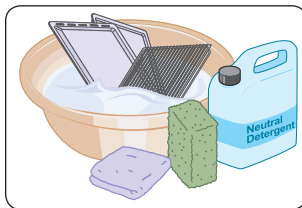
Retrait de la glissière

1. Pour retirer la glissière : Desserrez la vis en la tournant vers la gauche.
2. Pour remettre la glissière en place : Insérez la glissière dans l'orifice intérieur, puis dans l'orifice extérieur et resserrez la vis.



Nettoyage des accessoires

1. Lavez-les à l'aide d'un nettoyant doux, puis essuyez-les avant de les remettre en place.
2. Si vous utilisez une brosse synthétique pour laver les accessoires, frottez-les avec précaution afin de ne pas endommager leur revêtement.



- ⚠ • N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse métallique pour le nettoyage. Vous risqueriez de les décolorer ou de les endommager.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil pendant le nettoyage. Vous risqueriez de vous électrocuter.
- N'exposez jamais le réservoir ou le tiroir à la lumière directe du soleil. Vous risqueriez de les déformer ou de les endommager.

Dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié. Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton **Départ**.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.

Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'ÉCRAN.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essayez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.



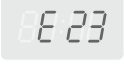
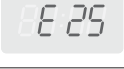

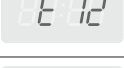
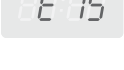
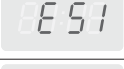

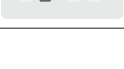
De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

Code d'erreur	Fonctions générales
	CAPTEUR TEMP. COUPÉ Le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
	CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ Le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
	PRÉCHAUFFAGE INACHEVÉ Le four n'a pas atteint la température souhaitée, même après un certain temps de préchauffage (préchauffage inachevé).
	PLUS DE 230 °C PENDANT LE MODE MICRO-ONDES La température dépasse 230 °C en mode micro-ondes (le feu senti).
	CAPTEUR VAPEUR COUPÉ Le capteur détecte une température inférieure à 250 °C après le fonctionnement de l'appareil en mode Vapeur.
	CAPTEUR VAPEUR COURT-CIRCUITÉ Le capteur détecte une température inférieure à 30 °C après le fonctionnement de l'appareil en mode Vapeur.
	DURÉE MAXI DÉTARTRAGE TERMINÉE (ou DURÉE MAXI VAPEUR TERMINÉE) La durée de fonctionnement vapeur après le message de détartrage est terminée.
	ERREUR COMMUNICATION EEPROM MISE SOUS TENSION
	ERREUR LECTURE/ÉCRITURE EEPROM
	NON DÉTECTION DU MOTEUR DE REGISTRE PENDANT 1 MIN

Caractéristiques techniques

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	3000 W
	Micro-ondes	1530 W
	Grille	1540 W
	Convection (cuisson par ventilation)	2050 W
	Cuisson vapeur	2850 W
Puissance de sortie		100 W / 800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	Extérieures	520 x 425 x 481 mm
	Dimensions intérieures du four	400 x 235 x 385 mm
Volume (utilisable)		36 ℓ
Poids	Net	27,3 kg env.

remarque

remarque

remarque



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr
U.A.E	800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae