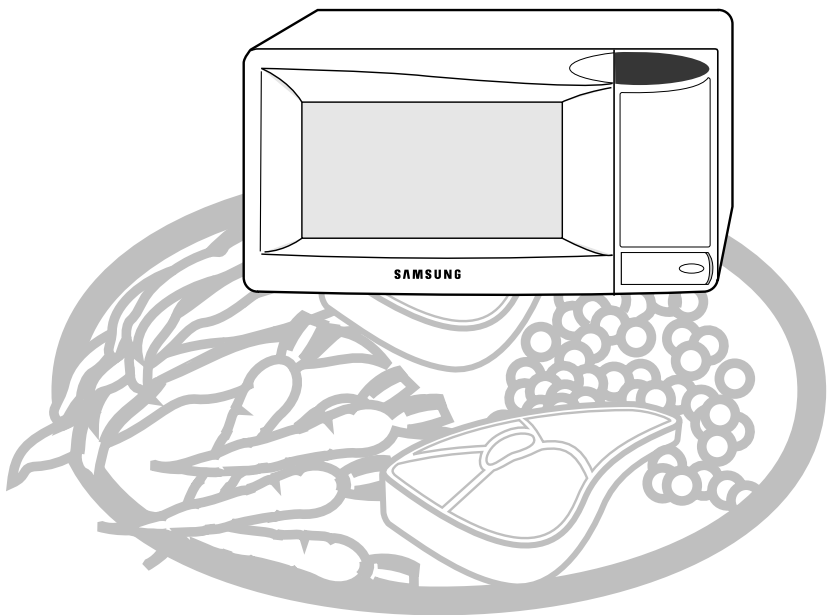




FOUR À
MICRO-ONDES
CE2733/CE2733T
CE2713/CE2713T

Mode d'emploi
et
conseils de cuisson




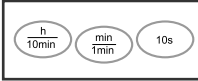
Aide-mémoire

Modèle : CE2733/CE2733T

Si vous souhaitez cuire un plat




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

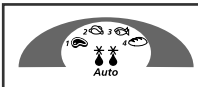



- 2 Choisissez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** ou **10s**.

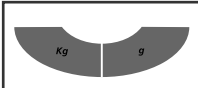


- 3 Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

Si vous souhaitez décongeler un plat




- 1 Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Auto** (.



- 2 Sélectionnez le poids en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **kg** et **g**.



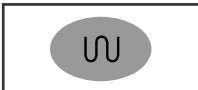
- 3 Appuyez sur le bouton .


Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

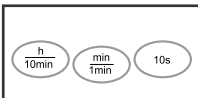



- Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Si vous souhaitez griller un plat




- 1 Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton , puis sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 2 Posez le plat sur la grille dans le four.
Appuyez sur le bouton . Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



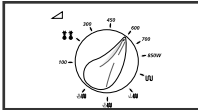
- 3 Appuyez sur le bouton .

Aide-mémoire (suite)

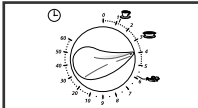
Modèle : CE2713/CE2713T

F

Si vous souhaitez cuire un plat

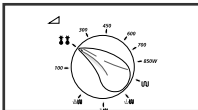



- 1 Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

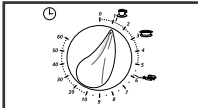


- 2 Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez décongeler un plat

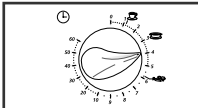


- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur  (180 W).



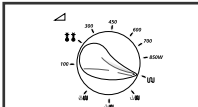
- 2 Choisissez le temps de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

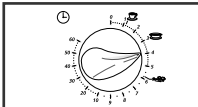


- Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez griller un plat



- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (U).



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

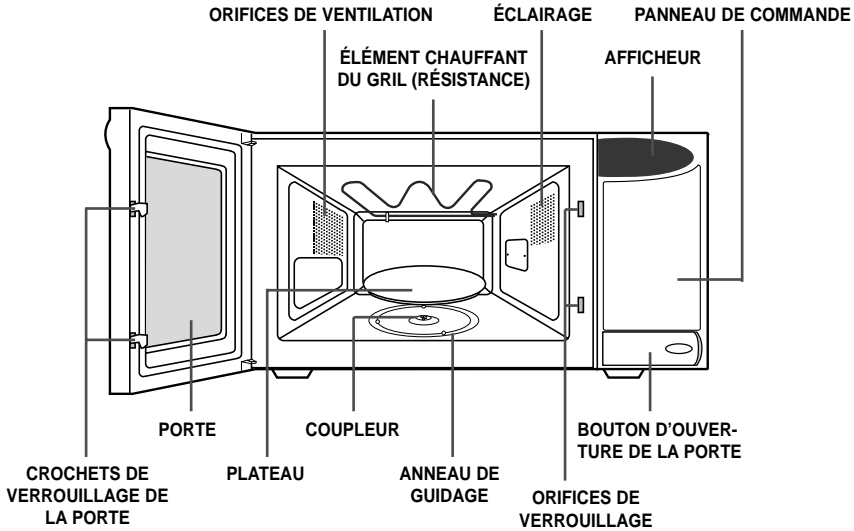
Sommaire

Aide-mémoire	2
Four	5
Panneau de commande	6
Accessoires	8
Utilisez ce mode d'emploi	9
Précautions d'emploi	10
Installez votre four à micro-ondes	12
Réglez l'horloge (CE2733/CE2733T)	12
Comment fonctionne un four à micro-ondes	13
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	14
Problèmes et solutions	15
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes	16
Niveaux de puissance	17
Arrêtez la cuisson	18
Ajustez le temps de cuisson	18
Utilisez le minuteur (CE2733/CE2733T)	19
Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané	20
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané	21
Décongelez un plat automatiquement (CE2733/CE2733T)	22
Temps pour la décongélation automatique (CE2733/CE2733T)	23
Décongelez un plat manuellement (CE2713/CE2713T)	23
Utilisez un plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)	24
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)	25
Choisissez la position de l'élément chauffant	26
Choisissez les accessoires	26
Cuisez un plat au gril	27
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril	28
Cuisez en plusieurs étapes (CE2733/CE2733T)	30
Supprimez le signal sonore (CE2733/CE2733T)	31
Verrouillez votre four à micro-ondes (CE2733/CE2733T)	31
Utilisez la fonction de mémorisation de cuisson (CE2733/CE2733T)	32
Guide des récipients	33
Conseils de cuisson	34
Nettoyez votre four à micro-ondes	45
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	46
Spécifications techniques	47

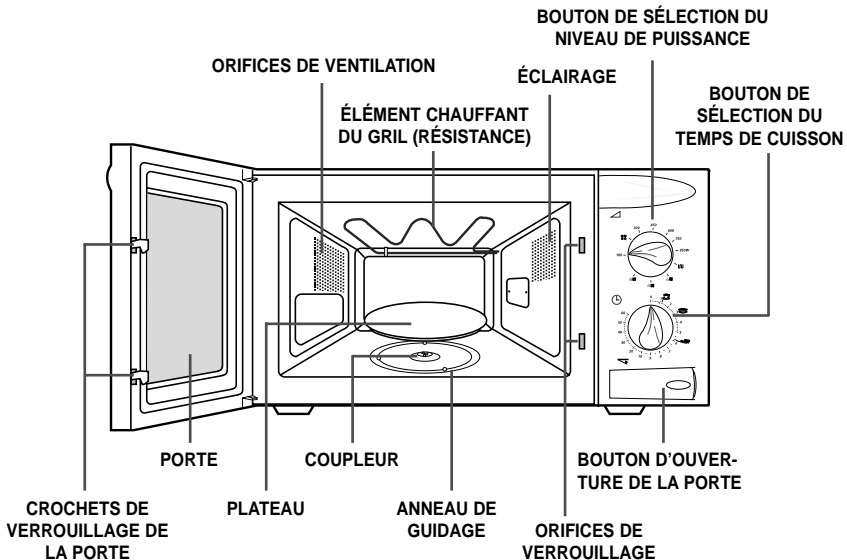
Four

Modèle : CE2733/CE2733T

F

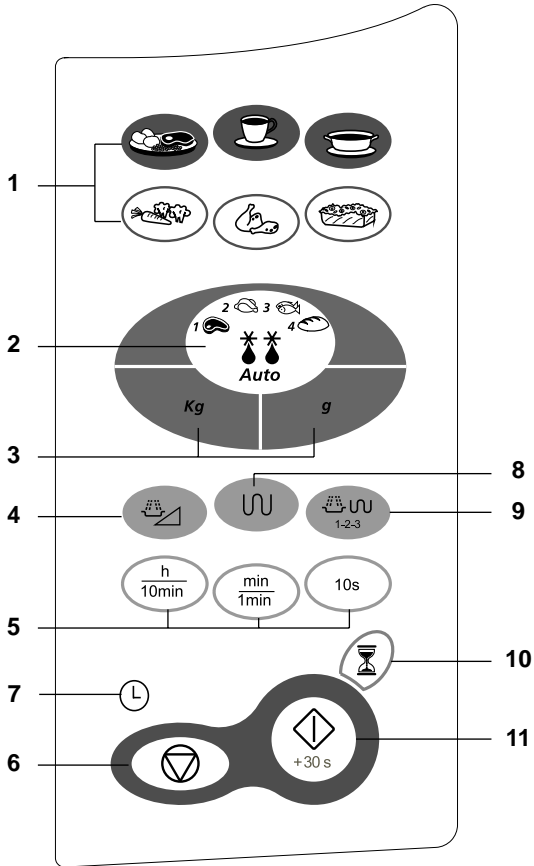


Modèle : CE2713/CE2713T



Panneau de commande

Modèle : CE2733/CE2733T

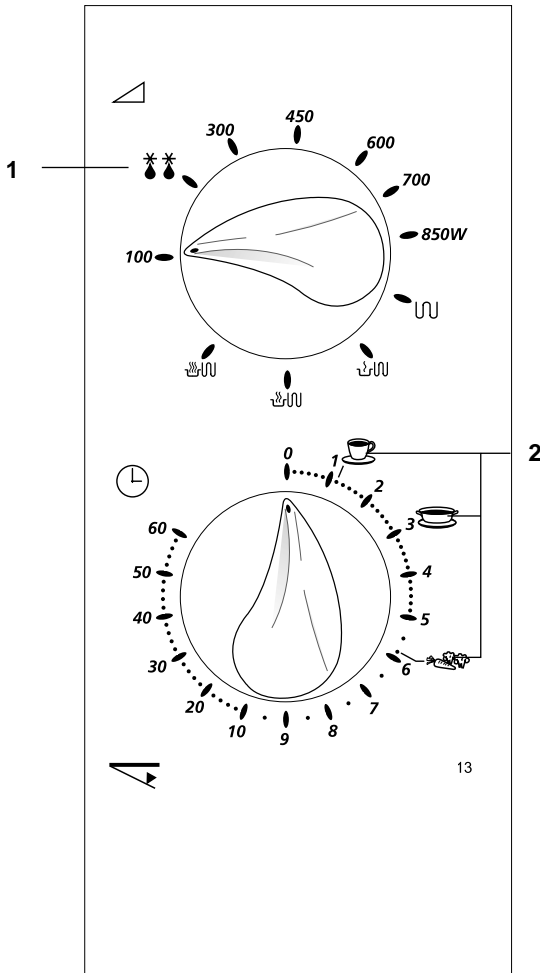


1. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON INSTANTANÉ
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU POIDS
4. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES
5. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE L'HEURE
6. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
7. RÉGLAGE DE L'HEURE
8. SÉLECTION DU MODE GRIL
9. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ (MICRO-ONDES + GRIL)
10. RÉGLAGE DU MINUTEUR
11. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON

Panneau de commande (suite)

Modèle : CE2713/CE2713T

F



1. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ

Accessoires

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



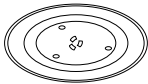
- 1 Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : le coupleur fait tourner le plateau.



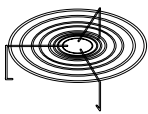
- 2 Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau.



- 3 Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

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



- 4 Grille métallique**, à placer sur le plateau.

Objet : la grille métallique peut être utilisée en mode grill et en mode combiné (micro-ondes + grill).



- 5 Plat croustilleur (CE2733T/CE2713T uniquement)**. Pour plus de renseignements sur l'utilisation du plat croustilleur, reportez-vous aux pages 24 et 25.

Objet : le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro-ondes + grill et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).



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

Utilisez ce mode d'emploi

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

- ◆ *précautions d'emploi,*
- ◆ *réipients et ustensiles recommandés,*
- ◆ *conseils utiles.*

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

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

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

Les instructions pas-à-pas emploient deux symboles :



Important



Remarque

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

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

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.

Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :
 - ◆ plats métalliques,
 - ◆ assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - ◆ brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
 - ◆ des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
Exemple : petits pots pour bébé.
 - ◆ des aliments hermétiques.
Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce : retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four.
Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison : les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
7. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison : malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.
8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - ◆ n'y rangez aucun produit inflammable,
 - ◆ retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - ◆ n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - ◆ en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

Précautions d'emploi (suite)

F

9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - ◆ Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - ◆ Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
 - ◆ Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - ◆ Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Raison : lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
 - ◆ Si vous vous ébouillantez :
 - plongez la partie ébouillante dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
 - couvrez avec un pansement sec et propre,
 - n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - ◆ **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - ◆ Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
 - ◆ **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - ◆ Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - ◆ N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
12. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison : des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison : ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

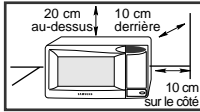
Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

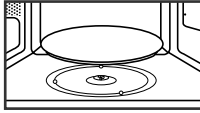
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



- 1 Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.



- 2 Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.



- ◆ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- ◆ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.
- ◆ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- ◆ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

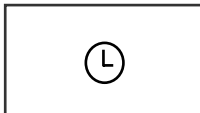
Réglez l'horloge (CE2733/CE2733T)

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

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



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

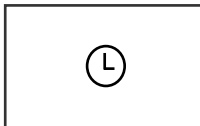


- 1 Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton ...

24 heures, une fois.
12 heures, deux fois.



- 2 Sélectionnez l'heure et les minutes en appuyant respectivement sur les boutons **h** et **min**.



- 3 Lorsque l'heure correcte est affichée, appuyez sur le bouton  pour démarrer l'horloge.

Résultat : l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

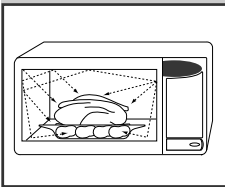
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ◆ décongeler,
- ◆ réchauffer ou cuire en mode instantané,
- ◆ cuire.

Principe de cuisson



- 1 Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
- 2 Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
- 3 Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ◆ quantité et densité,
 - ◆ contenu en eau,
 - ◆ température initiale (ambiante ou réfrigérée).



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

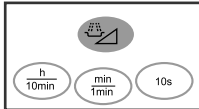
- ◆ la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- ◆ une température uniforme.


Vérifiez que votre four fonctionne correctement

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


Mettez un verre d'eau sur le plateau.

Modèle : CE2733/CE2733T

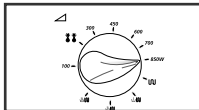


- 1 Appuyez sur le bouton  et réglez un temps de 4 à 5 minutes en appuyant plusieurs fois sur le bouton **1min**.

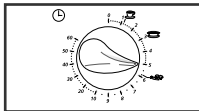


- 2 Appuyez sur le bouton .
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



- 2 Réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.





Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

F

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

1. Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
2. Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton  (CE2733/CE2733T).
 - La porte est-elle bien fermée ?
3. Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson (CE2713/CE2713T).
 - La porte est-elle bien fermée ?
4. Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton  (CE2733/CE2733T) ?
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement (CE2713/CE2713T) ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
5. Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
6. Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
7. Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge (CE2733/CE2733T).



Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.


Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes


Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

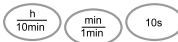
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

Modèle : CE2733/CE2733T




- 1 Appuyez sur le bouton .

Résultat : la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



- 2 Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



- 3 Appuyez sur le bouton .

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

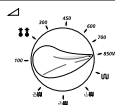


Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.



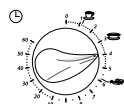
Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 850 W)



- 2 Indiquez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection approprié.

Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre.



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



Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Modèle : CE2733/CE2733T

Vous pouvez choisir entre six niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
SIMULT-I	600 W	1100 W
SIMULT-II	450 W	1100 W
SIMULT-III	300 W	1100 W

Modèle : CE2713/CE2713T

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	850 W	
ELEVÉ	700 W	
MOYEN ELEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION(❸❸)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
SIMULT (❶❷)	300 W	1100 W
SIMULT (❷❸)	450 W	1100 W
SIMULT (❸❹)	600 W	1100 W

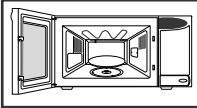



- ◆ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- ◆ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera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

Arrêtez la cuisson


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

Modèle : CE2733/CE2733T




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

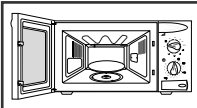


- 2 Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .
- Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.

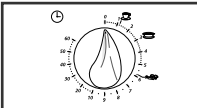


Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation .

Modèle : CE2713/CE2713T



- 1 Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.

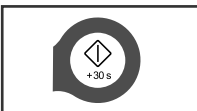


- 2 Pour arrêter la cuisson complètement, positionnez le bouton de sélection du temps de cuisson sur "0".

Ajustez le temps de cuisson

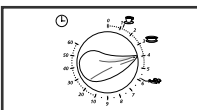
Modèle : CE2733/CE2733T

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



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

Modèle : CE2713/CE2713T



Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

Utilisez le minuteur (CE2733/CE2733T)


Le minuteur vous permet :

- ◆ d'utiliser l'horloge du four pour décompter un temps,
- ◆ de définir un temps de repos en mode décongélation.



Pour utiliser l'horloge comme simple minuteur, suivez la procédure ci-dessous.




1 Appuyez sur le bouton .



2 Sélectionnez la durée souhaitée en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.




3 Appuyez sur le bouton .
Résultat : lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois.



Pour définir un temps de repos en mode décongélation, reportez-vous à la page 30, 39.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané

Modèle : CE2733/CE2733T

Ce mode permet de régler automatiquement le temps de cuisson et de démarrer la cuisson ou le réchauffage instantanément sans appuyer sur le bouton . Vous pouvez définir le nombre de parts en appuyant le nombre de fois voulu sur le bouton de cuisson instantanée approprié.


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



Sélectionnez le type d'aliments et le nombre de parts en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de cuisson instantanée approprié.

Résultat : la cuisson démarre après deux secondes environ. Lorsqu'elle est terminée :

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

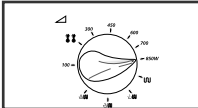
Exemple : pour réchauffer trois tasses de café, appuyez trois fois sur le bouton . Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



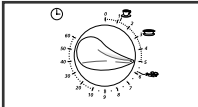
N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Modèle : CE2713/CE2713T

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



- 1 Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



- 2 Sélectionnez l'icône de cuisson instantanée appropriée (boissons, soupe/sauce ou légumes frais) en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.









N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané

Modèle : CE2733/CE2733T

F




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

Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
Assiette garnie Réfrigérée 	300 à 350 g 400 à 450 g	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
Boissons Café, lait, thé, eau 	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses)	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses en céramique, puis faites réchauffer sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois. Laissez les tasses dans le four pendant le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos et faites attention en sortant les tasses qui risquent d'être très chaudes (reportez-vous aux précautions d'emploi concernant les boissons).
Soupe/Sauce 	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml	2 à 3	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
Légumes frais 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	3	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 450 g et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
Morceaux de poulet 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.
Baguettes congelées 	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	3	Préchauffez le plat croustillier. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez le plat croustillier sur la grille.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané (suite)

Modèle : CE2713/CE2713T

Voici quelques conseils et recommandations utiles pour cuire ou réchauffer des aliments avec le mode de cuisson instantané.

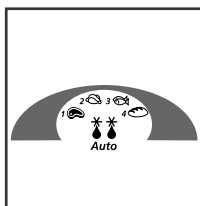
Icône	Aliment	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	850 W	150 ml	1 min. 10 sec.	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce	850 W	200 à 250 ml	3 min.	2 à 3 min.
	Légumes frais	850 W	300 à 350 g	5 min. 50 sec.	3 min.

Décongelez un plat automatiquement (CE2733/CE2733T)

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.



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

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

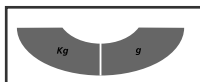


1 Appuyez sur le bouton **Auto** (☞☞).

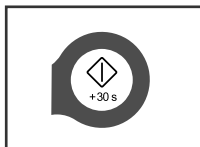
Résultat : les indications suivantes s'affichent :


 (mode de décongélation automatique),
 (poids).

Appuyez sur le bouton **Auto** (☞☞) une ou plusieurs fois selon le type d'aliments à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.




2 Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons **kg** et **g**.



3 Appuyez sur le bouton .

Résultat : ♦ la décongélation commence,





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

➤ Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage par micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cuissez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 16.

Temps pour la décongélation automatique (CE2733/CE2733T)

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

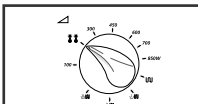
Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation. Mettez l'aliment congelé dans une assiette en céramique.


Code Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1 Viande 	200 à 1500 g	20 à 60	Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la viande. Ce programme convient très bien pour décongeler du bœuf, du mouton, du porc, des steaks, des côtelettes ou de la viande hachée.
2 Volaille 	200 à 1500 g	20 à 60	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la volaille. Ce programme convient très bien pour décongeler des poulets entiers ou découpés.
3 Poisson 	200 à 1500 g	20 à 50	Protégez la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez le poisson. Ce programme convient très bien pour décongeler des poissons entiers ou en filets.
4 Pain/ Gâteau 	125 à 750 g	5 à 20	Posez le pain sur le plateau recouvert d'une feuille de papier absorbant. Au signal sonore, retournez le pain. Ce programme convient très bien pour décongeler tout type de pains (petits pains individuels, baguettes, pains entiers ou en tranches). Disposez les petits pains en cercle. Mettez le gâteau dans une assiette en céramique. Si possible, retournez-le au signal sonore. (La décongélation ne s'arrête que lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient très bien pour décongeler les gâteaux à base de levure, les biscuits, les cheese cakes et les pâtes feuilletées. En revanche, il ne convient pas pour décongeler les pâtisseries à base de pâte sablée, les gâteaux aux fruits et à la crème ainsi que les gâteaux avec nappage au chocolat.

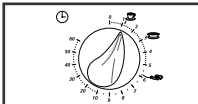
Décongelez un plat manuellement (CE2713/CE2713T)

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

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



- 1 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur  (180 W).



- 2 Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié. Résultat : la décongélation commence.

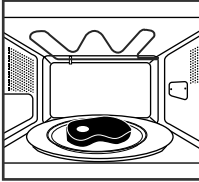


N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Utilisez un plat croustilleur (CE2733T/CE2713T)

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



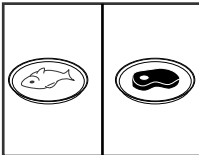
- 1 Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril (☀️). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

☞ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

- 2 Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.

☞ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.

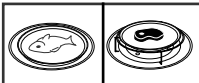
Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



- 3 Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☞

- ◆ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
- ◆ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



- 4 Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

- 5 Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



Comment nettoyer le plat croustilleur

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.



Attention

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.