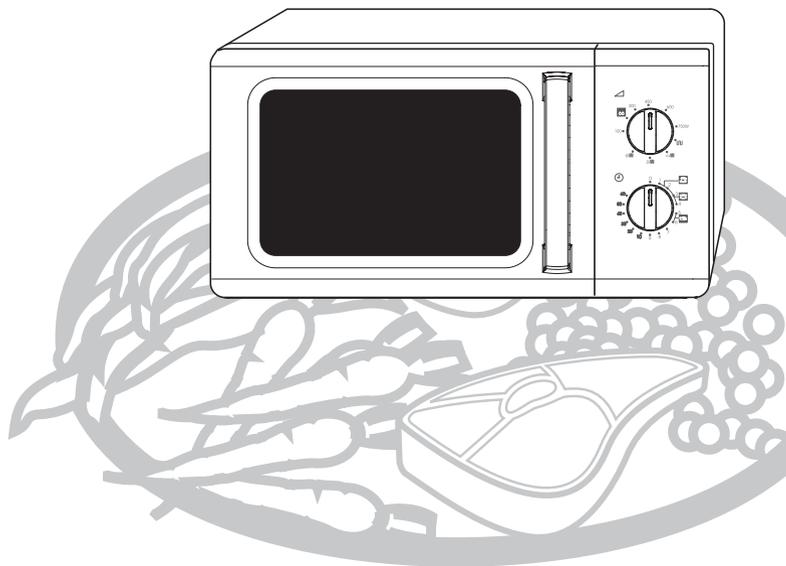


SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

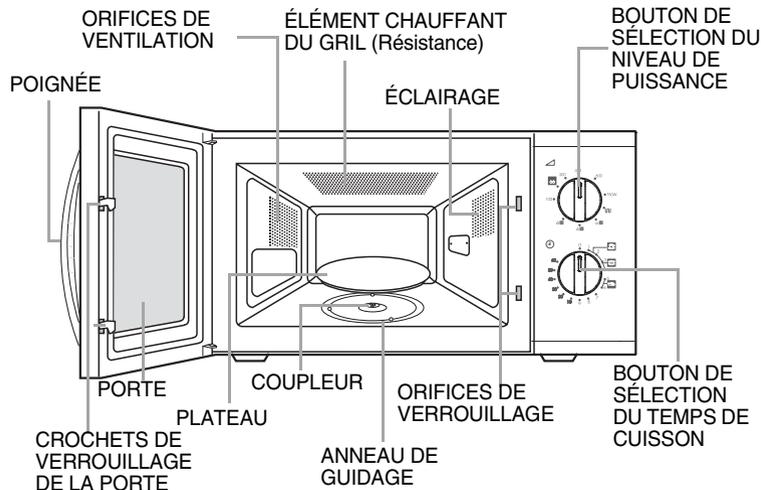
Mode d'emploi et conseils de cuisson

QW71X



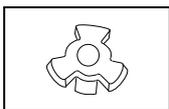
Four	2
Accessoires	2
Panneau de commande	2
Utilisez ce mode d'emploi	3
Précautions d'emploi	3
Installez votre four à micro-ondes	4
Problèmes et solutions	5
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes	5
Niveaux de puissance	5
Arrêtez la cuisson	6
Ajustez le temps de cuisson	6
Décongelez un plat manuellement	6
Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané	6
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané ..	6
Choisissez les accessoires	7
Cuisez un plat au gril	7
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril	7
Guide des récipients	8
Conseils de cuisson	9
Nettoyez votre four à micro-ondes	15
Spécifications techniques	15

Four

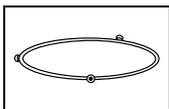


Accessoires

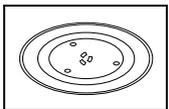
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



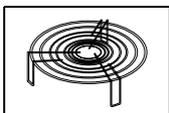
- Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



- Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



- 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.

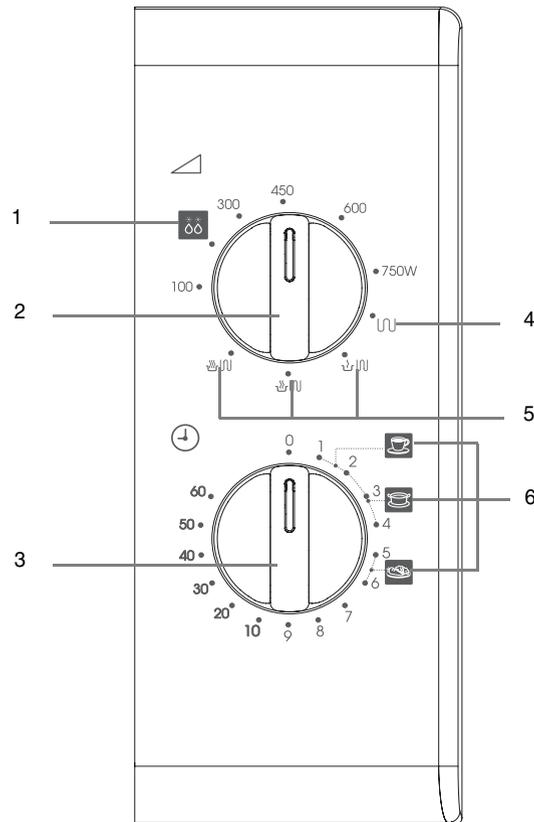


- Grille métallique**, à placer sur le plateau.
Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



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

Panneau de commande



- DÉCONGÉLATION
- BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
- BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON
- MODE GRIL
- MODE COMBINÉ(MICRO-ONDES + GRIL)
- SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ

Utilisez ce mode d'emploi

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

- précautions d'emploi,
- récipients et ustensiles recommandés,
- conseils utiles.

Au début du mode d'emploi, vous trouverez 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 trois symboles :



Important



Remarque



Avertissement

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.

- N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI.

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

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

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

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

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
- NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :

Raison: cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
- NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

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

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

Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.
- 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.
- Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
 - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: 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.

Précautions d'emploi (suite)

- Si vous vous ébouillantez :
 - * plongez la partie ébouillante dans de l'eau froide au moins dix minutes,
 - * couvrez avec un pansement sec et propre,
 - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autre 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 leur attention (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

ATTENTION !

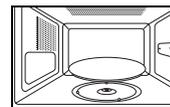
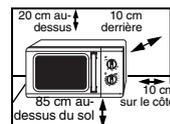
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

ATTENTION !

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

Installez votre four à micro-ondes

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



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

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

Problèmes et solutions

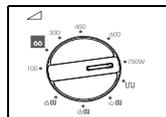
Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- ◆ Ces phénomènes sont normaux:
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
 - ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson.
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement ?
 - 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 ?
 - ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
 - ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
 - ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- ☒ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

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

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



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 750W)**



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

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	750 W	-
MOYEN ELEVÉ	600 W	-
MOYEN	450 W	-
MOYEN-BAS	300 W	-
DÉCONGÉLATION(☼☼)	180 W	-
BAS/TIÈDE	100 W	-
GRIL	-	950 W
SIMULT(☽☽)	300 W	950 W
SIMULT(☽☽)	450 W	950 W
SIMULT(☽☽)	600 W	950 W



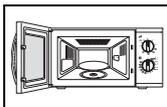
Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.



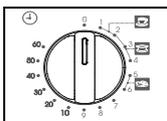
En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

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

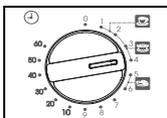


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



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

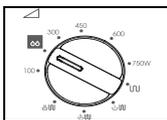
Ajustez le temps de cuisson



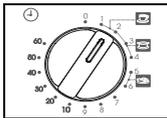
Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

Décongelez un plat manuellement

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 ****** (180W).

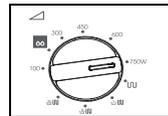


2. Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié.
Résultat: la décongélation commence.

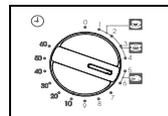
 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané

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.

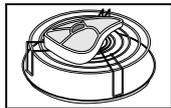
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané

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

Icône	Aliment	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	750 W	150 ml	1 min. 35 sec.	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce (réfrigérées)	750 W	200 à 250 g	3min. 10 sec.	2 à 3 min.
	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5min. 30 sec.	3 min.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



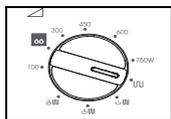
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

- ✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 8.

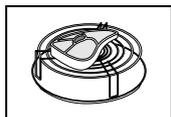
Cuisez un plat au gril

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes.

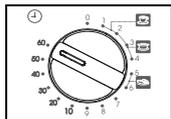
À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (U) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection du temps.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Sélectionnez le temps approprié (60 minutes, par exemple). **Résultat:** la cuisson démarre.

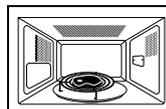
- ✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

- ☞ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

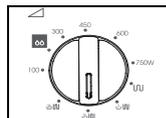
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

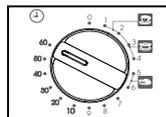
- ☞ Utilisez **TOUJOURS** des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- ☞ Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé en bas à droite du panneau de commande. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (U, U, U).



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps (60 minutes, par exemple). **Résultat:** la cuisson démarre.

- ✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Guide des récipients

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

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

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

Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ X	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ :Recommandé

✓X :Faireattention

X :Incertain

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.

Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes, en page 14).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson

En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos

Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5½ à 6½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	10 à 22½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Petits pois	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Haricots verts	300g	600W	10 à 11	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)

Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.

Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à égoutter avant de servir.

Pâtes : utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson.

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	750W	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	750W	22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	750W	18 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	750W	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	750W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson(suite)

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (750 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	5 à 5½ 8½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	6½ à 7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	5 à 6	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	5½ à 6 9½ à 10	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	4 à 4½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	4½ à 5	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	5 à 5½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½ à 2 3½ à 4	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Egouttez avant de servir.
Oignons	250g	5 à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	5 à 6 9 à 10	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.

Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple). Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. 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.

Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.

Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes. Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.

Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils de cuisson(suite)

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé:

placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:

versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:

la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 11 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40sec. 1min. à 1min. 10sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	750W	1½ à 2 2 à 2½	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g 450g	750W	3 à 3½ 4 à 4½	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5 à 6	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	300g 400g	600W	5 à 6 6 à 7	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.
Plat préparé (congelé)	300g 400g	600W	11½ à 12½ 13 à 14	3	Placez le plat (-18°C) dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes) sur le plateau tournant. Trouer le plastique ou couvrir le plat avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Attendre 4 minutes après la cuisson.

Conseils de cuisson(suite)

FR

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible. Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W, ⌘).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	500g	10 à 12	5 à 20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Côtelettes de porc	250g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 morceaux)	12 à 14	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	1000g	25 à 28		
Poisson				
Filets	250g (2 filets) 400g (4 filets)	6 à 7 11 à 13	5 à 20	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits				
Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50g environ)	2 pcs 4 pcs	1½ à 2 3 à 4	5 à 10	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/Sandwich	250g	4 à 5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500g	8 à 10		

Conseils de cuisson(suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.

La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.

N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Trois modes combinés sont disponibles avec ce four:

600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.

N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.

Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.

Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Guide pour faire griller les aliments

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril si vous grillez des aliments frais ou congelés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffer (min.)	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (4 x 25g)	5	Mode gril seul	6 à 7	5 à 6	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2 à 4	3	Mode gril seul	3 à 4	2 à 3	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	250g (2 tomates)	5	300 W + gril	5½ à 6½	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts hawaïens	2 toasts (300g)	5	300 W + gril	7 à 9	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Ailes de poulet (refroidies)	400 à 500g (6 pièces)	5	300 W + gril	11 à 13	10 à 12	Enduisez les morceaux de poulet comme ailes ou pattes de poulet d'huile et d'épices. Les placer en cercle sur la grille, les os vers le centre. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide pour faire griller les aliments(suite)

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffer (min.)	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pommes de terre en robe de chambre	500g	5	450 W + grill	10 à 12	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Pâtes congelées	400 g	---	600 W + Grill	14 à 16	3-4	Mettre les pâtes congelées (-18°C), par exemple lasagne, tortellini, cannelloni, dans un plat approprié en Pyrex. Placez le plat sur la grille.
Poisson au gratin (congelé)	400 g	---	600 W + Grill	16 à 18	3-4	Placer le poisson au gratin congelé (-18°C) dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille.
Mini-pizzas (congelées)	250 g (8 pièces)	---	300 W + Grill	12 à 13	---	Placer les mini-pizzas ou les mini-quesiches congelées (-18°C) en cercle sur la grille.
Gâteau de pâte brisée	200 à 250 g (1-2 pièces)	---	300 W + Grill	4 à 6	---	Placer les tranches de cake congelées (-18°C), côté à côté sur la grille. Attendre 5 minutes après la décongélation.

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

- Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.

Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.

Faites chauffer pendant une minute à 300 W.

Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 750 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.

- Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez. Faites cuire 10 à 12 minutes à 750 W en recouvrant.

Remuez souvent pendant la cuisson.

Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.

Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE UN POUDING

Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions. Utilisez un saladier en verre avec couvercle.

Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 750 W.

Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

- Étalez 30 g d'amandes effilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.

Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

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

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

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

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

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (750 W).
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.
- ☒ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
 - ne nuise à l'étanchéité de la porte.
- ☒ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.

Spécifications techniques

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

Modèle	QW71X
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1100 W
Gril	950 W
Mode combiné	2050 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75S(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)	
Extérieures	489 x 275 x 408 mm
Cavité du four	330 x 187 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids	
Net	15 kg environ

