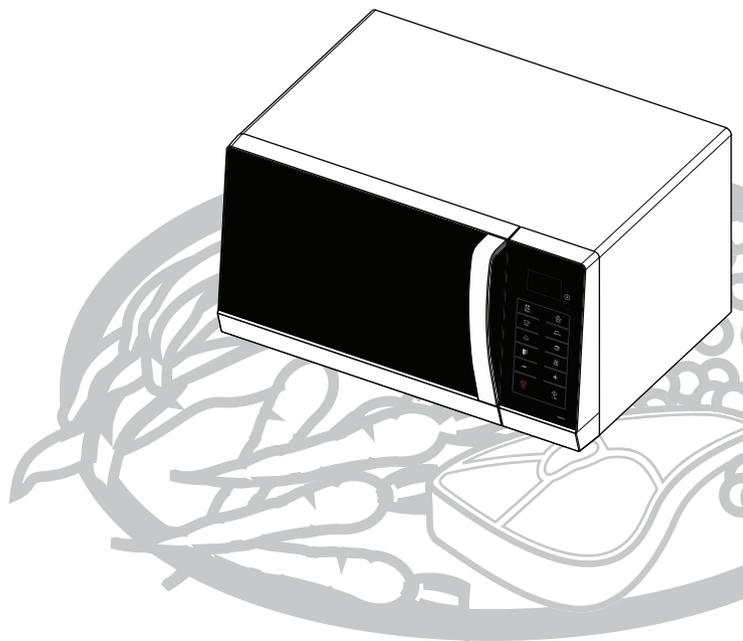


**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi

**MW86N**



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
Réglez l'horloge.....	5
Problèmes et solutions.....	5
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes.....	6
Niveaux de puissance.....	6
Arrêtez la cuisson.....	6
Ajustez le temps de cuisson.....	6
Réchauffez un plat en mode automatique.....	7
Temps pour le réchauffage en mode automatique.....	7
Utilisation de la fonction de cuisson automatique.....	8
Réglages de la cuisson automatique.....	8
Utilisation de la fonction de cafétéria.....	9
Réglages de la fonction de cafétéria.....	9
Utilisation de la fonction de décongélation automatique rapide.....	10
Réglages de la fonction de décongélation automatique rapide.....	10
Désodorisez votre four.....	11
Utilisation de la fonction de mémorisation.....	11
Supprimez le signal sonore.....	12
Utilisation de la fonction Sécurité enfants.....	12
Guide des récipients.....	13
Nettoyez votre four à micro-ondes.....	14
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes.....	14
Spécifications techniques.....	15

## Four

ORIFICES DE VENTILATION

POIGNÉE

ÉCLAIRAGE

AFFICHEUR

CROCHETS DE  
VERROUILLAGE  
DE LA PORTE

PLATEAU

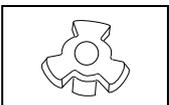
COUPLEUR

ANNEAU DE  
GUIDAGE

ORIFICES DE  
VERROUILLAGE

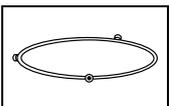
PANNEAU DE  
COMMANDE

## Accessoires



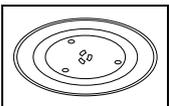
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

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.



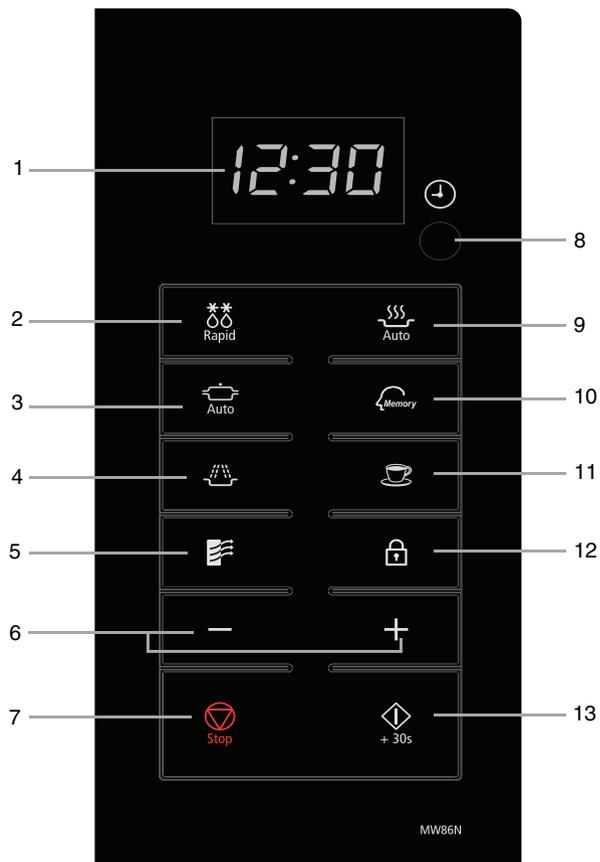
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

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



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

## Panneau de commande



- |  |   |
|--|---|
| 1. AFFICHEUR   | 7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION               |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE                    | 8. RÉGLAGE DE L'HEURE                           |
| 3. SÉLECTION DU MODE CUISSON AUTO (AUTOMATIQUE)                      | 9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE                                  | 10. BOUTON MEMORY (MÉMORISATION)                |
| 5. BOUTON DE DÉSODORISATION  | 11. RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS                   |
| 6. BOUTON HAUT (+) / BAS (-) (Temps de cuisson, poids et dimensions) | 12. SÉCURITÉ ENFANTS                            |
|  | 13. BOUTON DEPART                               |

## Utilisez ce mode d'emploi

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

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

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient trois symboles :



Important



Remarque

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

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

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

## Précautions d'emploi

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

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

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

**Pourquoi :** Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- \* immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- \* recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- \* n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.

- NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.

- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.

- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

## Précautions d'emploi (suite)

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

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

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

**Pourquoi :** Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

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

### IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

### AVERTISSEMENT :

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

### AVERTISSEMENT :

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

### AVERTISSEMENT :

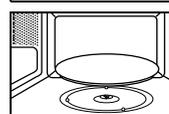
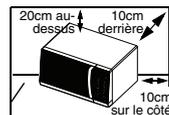
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

### AVERTISSEMENT :

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

## Installez votre four à micro-ondes

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



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

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

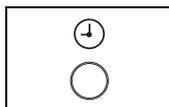
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

## Réglez l'horloge

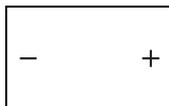
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

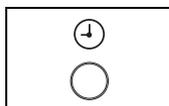
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



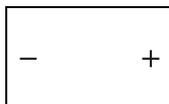
1. Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton ...
- 24 heures, une fois.  
12 heures, deux fois.



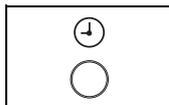
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les heures.



3. Appuyez sur le bouton de réglage .



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les minutes.



5. Appuyez sur le bouton de réglage .

## Problèmes et solutions

FR

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

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton .

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et une puissance appropriée et/ou appuyé sur le bouton ?
- 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 dans le four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium à l'intérieur du four ?

Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.

- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

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

## Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

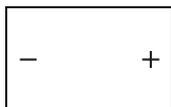
FR *Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.*

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

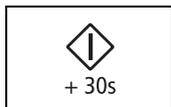
*Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.*



1. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat:** la puissance de cuisson maximale (850W) s'affiche par défaut.  
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



2. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (−) et (+).



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

## Niveaux de puissance

*Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance pré-réglés.*

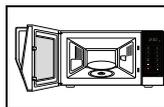
Niveau	Puissance
MAXIMUM	850 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN-BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS/TIÈDE	100 W

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

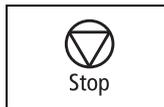
En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

## Arrêtez la cuisson

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



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

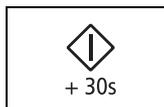


2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .  
**Résultat:** la cuisson s'arrête  
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.

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

## Ajustez le temps de cuisson

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

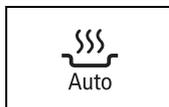


Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

## Réchauffez un plat en mode automatique

Cette fonction propose trois programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (–) et (+).

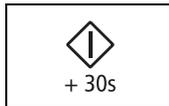
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



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



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (–) et (+). (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)



3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat:** La cuisson commence. Lorsque'elle est terminée:
  - 1) Le four sonne 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure est à nouveau affichée.

N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

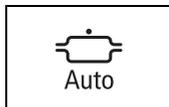
## Temps pour le réchauffage en mode automatique

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

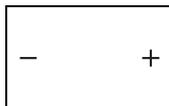
Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1. 	<b>Assiette garnie</b> (Réfrigérée)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2. 	<b>Plat congelé</b> (surgelé)	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.

## Utilisation de la fonction de cuisson automatique

Ce mode comprend trois programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (−) et (+). Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte..



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** (  ).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (−) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton  .  
**Résultat :** la cuisson démarre. Une fois terminé :  
1) le signal sonore retentit quatre fois.  
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).  
3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

## Réglages de la cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.  <b>Légumes frais</b>	100 à 150 g	3 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 250 g de légumes et 45 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 300 à 550 g. Remuez après cuisson.
	200 g à 250 g		
	300 à 350 g		
	400 à 450 g		
	500 à 550 g		
2.  <b>Légumes surgelés</b>	100 à 150 g	3 à 4 min	Pesez les légumes surgelés (-18 °C ?), disposez-les dans un bol en Pyrex et couvrez. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 30 ml (2 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g. Remuez après la cuisson et avant de servir. Ce programme convient à la cuisson des petits pois, du maïs, du brocoli, du chou-fleur et des jardinières de légumes (ex. : petits pois, carottes et chou-fleur).
	200 g à 250 g		
	300 à 350 g		
	400 à 450 g		
	500 à 550 g		
3.  <b>Pommes de terre épluchées</b>	100 à 150 g	2 à 3 min	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g de pommes de terre. Couvrez.
	200 g à 250 g		
	300 à 350 g		
	400 à 450 g		
	500 à 550 g		
4.  <b>Pommes de terre au four</b>	200 g	3 min	Choisissez des pommes de terre de taille et de poids comparables (200 g environ chacune). Lavez-les et piquez-en la surface à l'aide d'une fourchette. Emballez chaque pomme de terre dans du film spécial micro-ondes. Une pomme de terre : placez-la au centre du plateau ; deux pommes de terre : placez-les face à face ; 3 pommes de terre : placez-les en cercle à même le plateau.
	400 g		
	600 g		

## Utilisation de la fonction de cafétéria

Avec la fonction Cafétéria, le temps de cuisson se règle automatiquement.

Vous pouvez définir la quantité en appuyant sur les boutons (–) et (+).

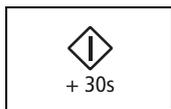
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafétéria** (☕).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (–) et (+) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton .  
Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminé :
  - 1) le signal sonore retentit quatre fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

## Réglages de la fonction de cafétéria

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou décongeler des gâteaux surgelés ;

veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

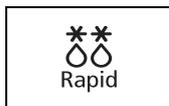
Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
<b>1.</b> ☕ <b>Boissons</b>	150 ml (1 tasse) Café, lait, thé, eau (température ambiante)	1 à 2 min	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou un bol (250 ml) en céramique et placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites réchauffer sans couvrir. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
<b>2.</b> 🍰 <b>Gâteau surgelé</b>	100 g (1 portion) 200 g (2 portions) 300 g (2 à 3 portions) 400 g (3 à 4 portions) 500 g (4 portions)	5 à 15 min	Posez à plat les parts de gâteaux surgelés (-18 °) directement sur la grille métallique. Placez les parts plus grosses et les muffins sur le plateau tournant. Organisez la disposition de la sorte : pour une part, placez-la au centre, pour deux parts, placez-les face à face et pour trois à quatre parts, placez-les en cercle. Le dispositif de chauffe permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme est parfaitement adapté au réchauffage des pâtisseries suivantes (en parts) : crumbles aux pommes, Streusels, gâteaux aux graines de pavot et muffins. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire chauffer des gâteaux entiers, fourrés à la crème ou recouverts d'un glaçage au chocolat.

## Utilisation de la fonction de décongélation automatique rapide

Le mode Décongélation automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

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

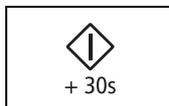
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique**(\*\*). **Résultat:** l'indication suivante s'affiche :



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (—) et (+). La valeur maximale est de 1500 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 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 6.

## Réglages de la fonction de décongélation automatique rapide

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation rapide ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
<b>1. Viande</b> 	200 g à 1 500 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
<b>2. Volaille</b> 	200 g à 1 500 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
<b>3. Poisson</b> 	200 g à 1 500 g	20 à 80 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
<b>4. Pain</b> 	125 g à 625 g	10 à 60 min	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.

## Désodorisez votre four

Pour éliminer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (🧼) ; une fois le nettoyage terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

La durée de désodorisation est pré réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.

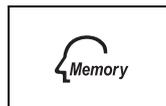
La durée maximale est fixée à 15 minutes.

## Utilisation de la fonction de mémorisation

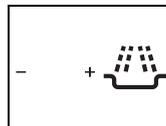
Si vous cuisinez ou faites souvent réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associés dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.

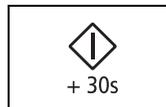
### Enregistrement des réglages



1. Pour programmer le...  
Premier réglage  
Second réglage
- Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** (🕒)
- Une fois (P1 s'affiche)  
Deux fois (P2 s'affiche)



2. Réglez votre mode de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance).



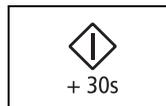
3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat:** Vos réglages sont désormais mémorisés.

### Utilisation des réglages

Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.



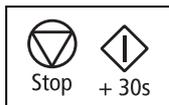
1. Pour sélectionner le...  
Premier réglage  
Second réglage
- Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** (🕒)
- Une fois (P1 s'affiche)  
Deux fois (P2 s'affiche)



2. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat:** La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.

## Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.

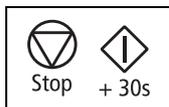


1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

le four fonctionne avec le signal sonore actif.

## Utilisation de la fonction Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat:

le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).  
l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat: le four est de nouveau utilisable.

## 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 dépasse 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.
Emballages "fast-food"		Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gobelets et barquettes en polystyrène</li> <li>Sachets en papier ou journaux</li> <li>Papier recyclé ou décorations métalliques</li> </ul>	X	Risquent de brûler.
	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).

<b>Verre</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Résistant à la chaleur</li> <li>Verres de table</li> </ul>	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bocaux</li> </ul>	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
<b>Métal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plats</li> <li>Attaches pour sacs de congélation</li> </ul>	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
<b>Papier</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, gobelets, serviettes Papier absorbant</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	X	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité. Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
<b>Plastique</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Barquettes</li> <li>Film plastique</li> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	✓	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. 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. Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
<b>Papier sulfurisé ou paraffiné</b>		Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ =Recommandé

✓X=Faire attention

X =Peu sûr

---

## Nettoyez votre four à micro-ondes

---

**FR** 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 (850 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.

---

## Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

---

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

**N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :**

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

**Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.**

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussièreux.

Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four à micro-ondes n'est pas conçu une utilisation commerciale.

## 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.

<b>Modèle</b>	MW86N
<b>Source d'alimentation</b>	230V ~ 50 Hz
<b>Consommation</b> Micro-ondes	1250 W
<b>Puissance restituée en micro-ondes</b>	100 W / 850 W (IEC-705)
<b>Fréquence de fonctionnement</b>	2450 MHz
<b>Type de magnétron</b>	OM75P(31)
<b>Méthode de refroidissement</b>	Moteur de ventilation
<b>Dimensions</b> (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 329 mm
<b>Capacité</b>	23 litres
<b>Poids</b> Net	13.5 kg environ

### Français



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

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

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

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

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

## Remarque



ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	<a href="http://www.samsung.com/be">www.samsung.com/be</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr">www.samsung.com/be_fr</a> (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/cz">www.samsung.com/cz</a>
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/dk">www.samsung.com/dk</a>
FINLAND	30-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi">www.samsung.com/fi</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr">www.samsung.com/fr</a>
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	<a href="http://www.samsung.com/de">www.samsung.com/de</a>
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu">www.samsung.com/hu</a>
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/it">www.samsung.com/it</a>
LUXEMBURG	02 261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/lu">www.samsung.com/lu</a>
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	<a href="http://www.samsung.com/nl">www.samsung.com/nl</a>
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/no">www.samsung.com/no</a>
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	<a href="http://www.samsung.com/pl">www.samsung.com/pl</a>
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/pt">www.samsung.com/pt</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/sk">www.samsung.com/sk</a>
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	<a href="http://www.samsung.com/es">www.samsung.com/es</a>
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/se">www.samsung.com/se</a>
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/uk">www.samsung.com/uk</a>
EIRE	0818 717 100	<a href="http://www.samsung.com/ie">www.samsung.com/ie</a>
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	<a href="http://www.samsung.com/at">www.samsung.com/at</a>
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	<a href="http://www.samsung.com/ch">www.samsung.com/ch</a>