

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

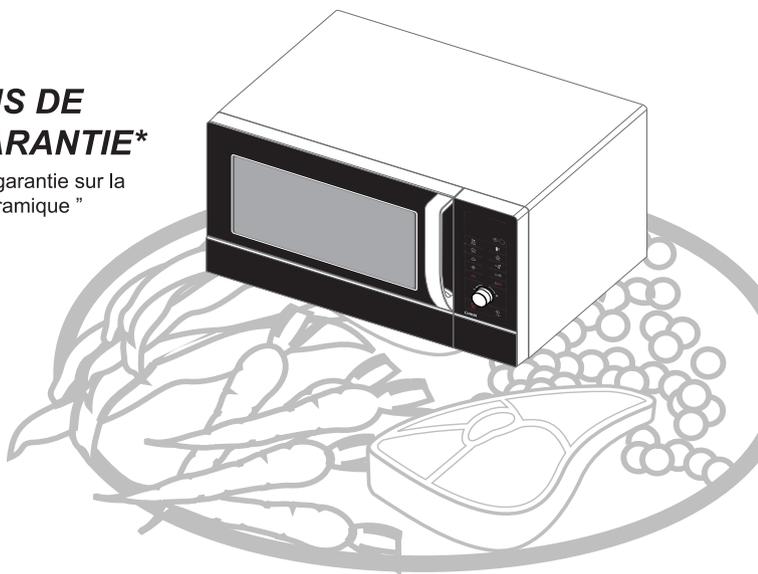
**CE107M / CE107MT /
CE107MST / CE107MTST**

Nutri-Ondes

C É R A M I Q U E - É M A I L

**5 ANS DE
GARANTIE***

“ 5 ans de garantie sur la
cavité céramique ”



Présentation rapide.....	2
Panneau de commandes	2
Four.....	3
Accessoires.....	3
Utilisation de ce mode d'emploi	4
Précautions d'emploi.....	4
Installation du four à micro-ondes.....	5
Réglage de l'horloge	6
Vérification du bon fonctionnement de votre four	6
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	7
Problèmes et solutions	7
Cuisson/Réchauffage	8
Puissances et temps de cuisson	8
Arrêt de la cuisson	9
Réglage du temps de cuisson	9
Utilisation de la fonction de cuisson automatique.....	9
Utilisation de la fonction réchauffage automatique.....	11
Utilisation de la fonction décongélation	12
Utilisation du plat croustilleur (modèles CE107MT et CE107MTST)...	13
Réglages du plat croustilleur (modèles CE107MT et CE107MTST)...	14
Cuisson en plusieurs étapes.....	15
Préchauffage rapide du four	16
Cuisson par convection	16
Faire griller	17
Choix des accessoires	17
Combinaison micro-ondes et gril	18
Combinaison micro-ondes et convection.....	18
Utilisation de la fonction désodorisation	19
Sécurité enfants	20
Arrêt du signal sonore.....	20
Guide des récipients	21
Guide de cuisson	22
Nettoyage du four à micro-ondes	30
Rangement et entretien du four à micro-ondes	31
Caractéristiques techniques	31



Conforme à la directive RoHS

Notre produit est conforme à la directive RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les composants électriques et électroniques. Nous n'utilisons pas les six matières dangereuses suivantes dans la fabrication de nos appareils : cadmium (Cd), plomb (Pb), mercure (Hg), chrome hexavalent (Cr+6), polybromodiphényles (PBBs) et polybromodiphényléthers (PBDEs).

Présentation rapide

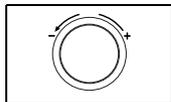
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().



2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



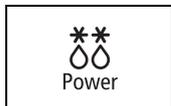
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().
Résultat : La cuisson démarre
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

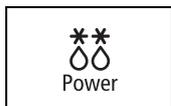


- Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

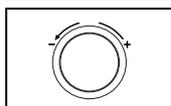
Si vous souhaitez décongeler des aliments



1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** () jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.

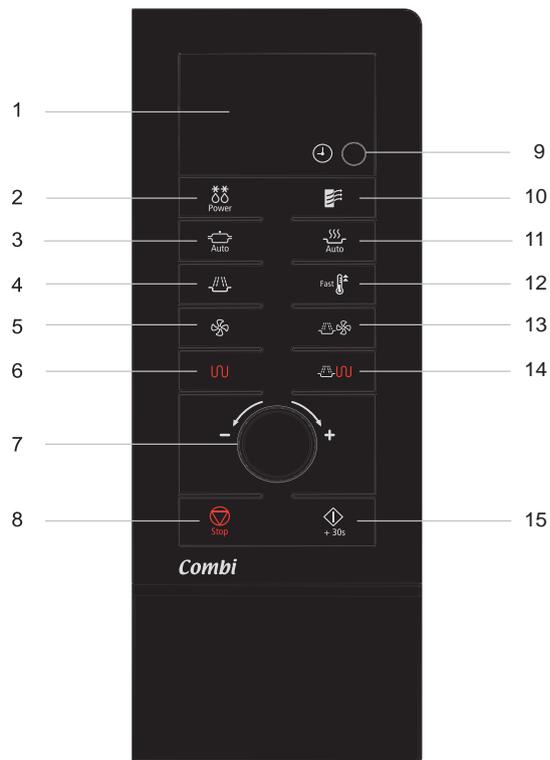


3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.

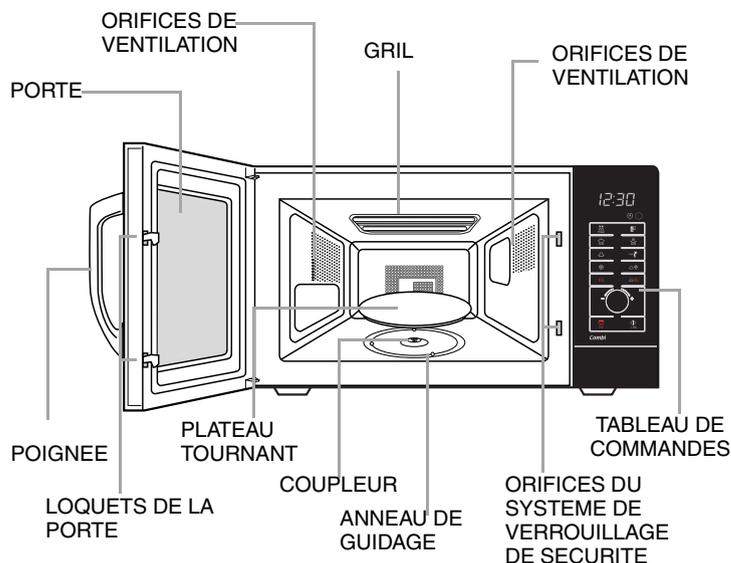


4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().
Résultat : La décongélation démarre
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

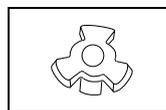
Panneau de commandes



1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
3. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES
5. BOUTON DU MODE CONVECTION
6. BOUTON DU MODE GRIL
7. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
8. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
9. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
14. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES + GRIL
15. BOUTON DÉPART/+ 30S

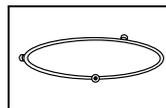


Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



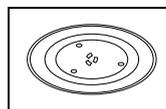
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objectif : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



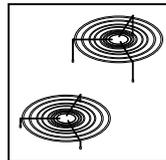
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

Objectif : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



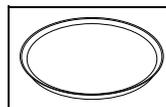
3. **Plateau** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

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



4. **Grilles métalliques** (grille hauteur maxi., grille hauteur mini.) : à placer sur le plateau.

Objectif : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Convection et Combiné.**



5. **Plat croustilleur** : à placer sur le plateau (modèles CE107MT, CE107MTST uniquement).

Objectif : le plat croustilleur permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

Utilisation de ce mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- Précautions d'emploi
- Accessoires et récipients
- Conseils utiles

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- Cuisson (mode micro-ondes)
- Décongélation
- Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commande.

Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'utilisation :



Important



Remarque

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

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

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

Raison: Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des 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 éclater 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'éclater, 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.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Précautions d'emploi (suite)

- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: 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.

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

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

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :

en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

AVERTISSEMENT :

les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

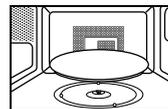
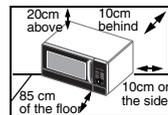
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Protection de l'environnement

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

Installation du 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3broches avec mise à la terre de 230V CA - 50Hz.



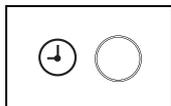
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four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

Réglage de l'horloge

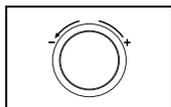
FR **Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :**

- 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 l'heure d'été et inversement.



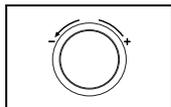
1. Pour afficher l'heure au format :
12 heures
24 heures
- Appuyer sur le bouton horloge :
Une fois
Deux fois



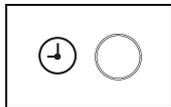
2. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton Horloge.



4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** pour activer l'horloge.
Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

- ☒ Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



Appuyer sur le bouton **Départ** (◇) et régler la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que nécessaire.

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

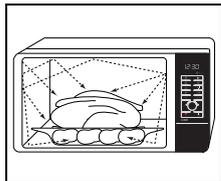
Fonctionnement d'un four à micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité,
 - teneur en eau,
 - température initiale (aliment congelé ou non).

La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

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

Problèmes et solutions

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

- ◆ Ces phénomènes sont normaux.
 - Condensation à l'intérieur du four
 - Circulation d'air autour de la porte et du four
 - Reflet lumineux autour de la porte et du four
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
 - Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** () ?
 - 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 ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
 - Avez-vous choisi la puissance appropriée ?
- ◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
 - Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
 - Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
 - * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - * Solution : déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ◆ Le message « E-24 » s'affiche
 - Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Cancel » (Arrêt/Annuler) pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description précise du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

☞ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide

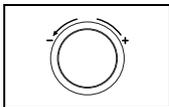


1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :  (mode micro-ondes)



2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre ; lorsqu'elle est terminée :

- ◆ un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

✉ Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances et temps de cuisson

La fonction **Puissance** vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez une...	Le temps de cuisson doit être...
puissance élevée	réduit
puissance plus faible	augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. <u>Résultat</u> : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Départ (◊).
définitivement	Appuyez sur le bouton Arrêt . <u>Résultat</u> : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Arrêt .

Réglage du temps de cuisson

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

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte
- Augmenter le temps de cuisson



Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** (◊) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ** (◊).

Utilisation de la fonction de cuisson automatique

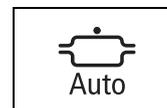
Les cinq fonctions de cuisson automatiques (☞_{Auto}) proposent des temps de cuisson préprogrammés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

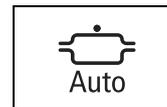


N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

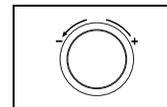
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (☞_{Auto}).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** (☞_{Auto}). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◊).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation de la cuisson automatique (suite)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.

Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Le programme 5 fait appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Légumes frais 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2-3 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 (2 cuillères à soupe) d'eau pour une portion de 200 à 250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	Pommes de terre (épluchées) 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2-3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour faire cuire une portion de 300 à 450 g, ajoutez 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire une portion de 500 à 750 g.

3.	Poisson grillé 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 morceaux) 600 à 700 g (2 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
4.	Morceaux de poulet 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2-3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille (hauteur maxi.), côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	Agneau grillé / Bœuf grillé 	900 g à 1 kg 1,2 à 1,3 kg 1,4 à 1,5 kg	10 à 15 min.	Badigeonnez l'agneau d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer.

Utilisation de la fonction réchauffage automatique

Les quatre fonctions de réchauffage automatique () proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.



N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

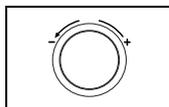
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **réchauffage automatique** ().



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **réchauffage automatique** (). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



5. Appuyez sur le bouton **départ** ().

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

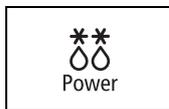
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	Soupe/sauce (réfrigérée) 	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	Pizza surgelée 	300 à 400 g 450 - 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18°C), utilisez la grille hauteur mini. ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille hauteur mini. et la grille hauteur maxi.
4.	Petits pains surgelés 	100 à 150 g, 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 à 5 min.	Disposez 2 à 6 petits pains (-18°C) en cercle sur la grille hauteur mini. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille hauteur maxi. et la grille hauteur mini. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

Utilisation de la fonction décongélation

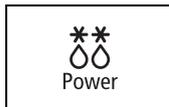
Le mode Power Décongélation () permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

 N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

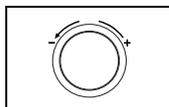
Ouvrez la porte. Placez l'aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat :

- ◆ La phase de décongélation commence.
- ◆ Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** () pour reprendre la décongélation.

Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

 Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 26 pour de plus amples détails.

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

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou sur une assiette en céramique et le pain sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Viande 	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des bifsteaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2.	Volaille 	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	Poisson 	200 g à 2 kg	20 à 60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/gâteau 	125 g à 1 kg	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	Fruits 	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

Utilisation du plat croustilleur (modèles CE107MT et CE107MTST)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode grill/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.

Le plat croustilleur peut également être utilisé pour la cuisson du bacon, des oeufs ou encore des saucisses.

Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné.

- Combinaison des modes Convection (250 °C) et Micro-ondes (puissance : 600 W) ou
- Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)

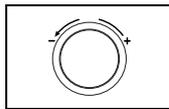
1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.
 - Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez le plat du four.
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des oeufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
3. Placez les aliments sur le plat croustilleur.
 - Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).
4. Placez le plat croustilleur sur le plateau tournant ou sur la grille inférieure du four micro-ondes.
 - Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.



5. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ().



6. Sélectionnez la puissance en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ().



7. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

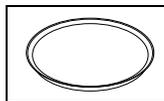


8. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30 s**.

Resultat: la cuisson démarre.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?



La meilleure façon de nettoyer le plat croustilleur est de le laver à l'eau chaude et au produit

vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.



Le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon qui risque d'être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement dans le plat. Retirez les aliments du plat avant de les couper en tranches.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

Réglages du plat croustilleur (modèles CE107MT et CE107MTST)

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + grill pendant 5 min et respectez les temps et consignes indiqués dans le tableau.

FR

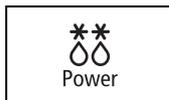
Aliment	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉCHAUF FAGE en min	MODE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON en min	CONSIGNES
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600W+Grill	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	3	300W +Grill	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemezles d'un peu de fromage. Disposez -les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450W + Grill	3 ½ -4 ½	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez -y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Légume s grillés	250 g	3-4	450W + Grill	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez -y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1 ^{ère} étape : 300 W + 250 °C 2 ^{ème} étape : grill seul	1 ^{ère} étape : 6-7 2 ^{ème} étape : 5-6	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	300-400 g	4-5	600W + Grill	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguette s surgelée s	250 g	3-4	300W + 200°C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelé s)	250 g	4	600W + Grill	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

- Décongélation
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

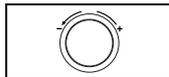
☛ La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisés qu'une seule fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux puissances différentes).



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** ().



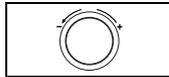
3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1,8 kg dans cet exemple).



4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().



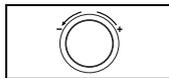
5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** (). (450 W dans cet exemple).



6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (30 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Gril** ().



8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat : La cuisson démarre :

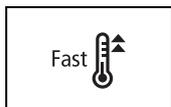
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Préchauffage rapide du four

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments.

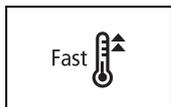
Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.

Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast ) .

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast ) une ou plusieurs fois pour régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** () .

Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

- ◆ Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200°C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiche pendant 2 secondes)

- ◆ Une fois la température pré-réglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- ◆ Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

☒ Une fois la température pré-réglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température pré-réglée est maintenue pendant 10 minutes.

☒ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast ) .

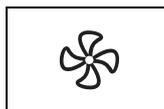
Cuisson par convection

Le mode Cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Cuisson par micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

☞ Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 16.

- Les récipients étant très chaud veillez à toujours porter des gants isolants lors de vos manipulations.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

• Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.

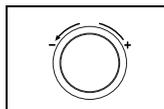


1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par convection** () .

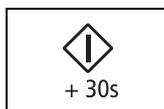
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** () pour régler la température.
(température : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** () .

Résultat : La cuisson démarre :

- ◆ Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200°C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

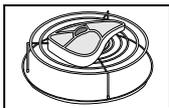
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

☒ Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast ) .

Faire griller

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

- Les récipients étant très chaud veillez à toujours porter des gants isolants lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.



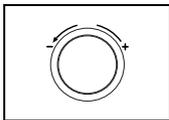
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (∩∩).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
∩∩ (mode grill)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



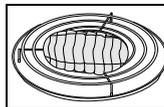
4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat : La cuisson démarre :

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Choix des accessoires

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats transparents aux micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

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



Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 21 :

Combinaison micro-ondes et gril

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

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

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

Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

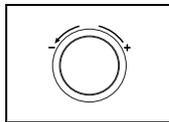
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ().
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (mode combiné micro-ondes et gril)
600W (Puissance)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).
 - Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().
Résultat :
 - ◆ La cuisson combinée démarre.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- *Les viandes rôties et les volailles*
- *Les tartes et les gâteaux*
- *Les plats à base d'œuf et de fromage*



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

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

La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

Combinaison micro-ondes et convection (suite)

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

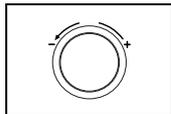


1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ().

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (mode combiné micro-ondes et convection)
600W (Puissance : Cumute au mode de température suivant en 2 secondes)
250°C (température)



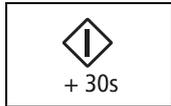
2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ().
(température : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. (600, 450, 300, 180, 100 W)



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat :

- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- ◆ Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200°C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ().

Utilisation de la fonction désodorisation

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certaines cuissons, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

FR



Appuyez sur le bouton **désodorisation**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes.



Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.



La durée maximale est fixée à 60 minutes.

Sécurité enfants

FR Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller 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 simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** () et **Micro-ondes + Convection** ().
Résultat :

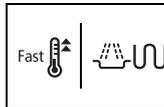
- ◆ Le four est verrouillé.
- ◆ L'afficheur indique l'information suivante : « L ».



2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** () et **Micro-ondes + Convection** ().
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

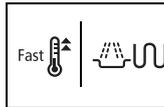
Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Préchauffage rapide** () et **Micro-ondes Gril** ().

Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Préchauffage rapide** () et **Micro-ondes Gril** ().

Résultat : Le four fonctionne normalement.

Guide des récipients

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

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Commentaires
Aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillier	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène. Peuvent prendre feu.
• Sacs en papier ou papier journal	X	
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.

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

✓ : recommandé

✓ X : à utiliser avec précaution

X : dangereux

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Couvrir pendant la cuisson

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

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

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5½-6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : un gros morceau de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance.

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

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

Temps de réchauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

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

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUÉMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE ALIMENTS POUR BEBE

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

LAIT POUR BEBE

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

REMARQUE

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

Guide de cuisson (suite)

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
	300 ml (2 tasses)		2-2½		
	450 ml (3 tasses)		3-3½		
	600 ml (4 tasses)		3½-4		
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

DECONGELATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

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

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

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

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

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1 200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier				
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacune)	2 morceaux	1-1½ 2½-3 4-4½	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Tartine/ sandwich	4 morceaux	7-9		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	250 g 500 g			

Guide de cuisson (suite)

GRIL

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

Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

Aliments convenant à la cuisson au gril :

côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwichs et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

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

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

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

REMARQUE IMPORTANTE

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes+gril), les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.

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

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25 g/tartine)	Gril uniquement	2-3	1-2	Placez les tartines côte à côte sur la grille hauteur maxi.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W+ Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 tranches (300 g)	300 W+ Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 tranches (500 g)	300 W+ Gril	6-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi., côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W+ Gril	6½-7½	-	Epluchez les pommes et remplissez les de raisins secs. et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille hauteur mini.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W+ Gril	9-10	7-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	Gril uniquement	10-14	8-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W+ Gril	5-6	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

doivent laisser passer les micro-ondes. doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	600 W + 220°C	9-11	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PATES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200°C	20-23	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W 180°C	19-21	11-13	Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 220°C	16-18	12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PAIN Petits pains frais (pâte fraîche)	4 tartines (200 g)	Uniquement 200°C	12-14	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des gants isolants pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220°C	8-9	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	Uniquement 200°C	35-40	-	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Ajoutez les tranches de pomme sur le dessus. Placez le moule sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350 - 400 g)	Uniquement 220°C	35-40	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	100 à 150 g	Uniquement 200°C	10-12	-	Préchauffez le four en y mettant un plat métallique rond. Disposez les cookies sur le plat. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
Gâteau surgelé	1 000 g	180 W + 180°C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille hauteur mini. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

FR

Guide de cuisson (suite)

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE

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

Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

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

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

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

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

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

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

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)

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

Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W,

jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex

de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots

à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.

Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants isolants pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez 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 celle-ci ferme correctement.



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

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



Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

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

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 l'alimentation,
 - appelez le service après-vente le plus proche.
- ☒ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussièreux.
 - **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Caractéristiques techniques

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

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	Max. 2050 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 495 x 310 mm
Cavité du four	352 x 348 x 235 mm
Capacité	1,0 pied cube
Poids	
Net	18.5 kg env.

Français



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

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

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

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

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



ELECTRONICS

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

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

 **N° Indigo 08 25 08 65 65**

3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0,15/Min)

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr