

SAMSUNG

FOUR A MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

CST1660ST / CST1660WT

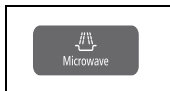



Présentation rapide	2
Four	2
Tableau de commande	3
Accessoires	3
Utilisation de ce mode d'emploi.....	4
Précautions d'emploi	4
Installation du four à micro-ondes	5
Réglage de l'horloge.....	6
Vérification du bon fonctionnement de votre four.....	6
Réglage d'un temps de repos	7
Fonctionnement d'un four à micro-ondes.....	7
Problèmes et solutions	8
Cuisson/Réchauffage	8
Puissances et temps de cuisson.....	9
Arrêt de la cuisson.....	9
Réglage du temps de cuisson.....	10
Sélection et changement de l'unité de poids.....	10
Utilisation de la fonction de cuisson automatique	10
Utilisation de la fonction Auto Reheat (Réchauffage automatique)	12
Utilisation de la fonction Décongélation automatique	13
Utilisation de la fonction Snack	14
Utilisation d'un plat croustilleur.....	15
Cuisson en plusieurs étapes	16
Préchauffage rapide du four.....	16
Cuisson par convection.....	17
Faire griller.....	17
Choix des accessoires	18
Combinaison des modes Micro-ondes et Gril	18
Combinaison des modes Micro-ondes et Convection.....	19
Utilisation de la fonction Deodorize (Désodorisation)	20
Sécurité enfants	20
Arrêt du signal sonore	20
Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée	20
Guide des récipients.....	21
Guide de cuisson.....	22
Nettoyage du four à micro-ondes.....	26
Rangement et entretien du four à micro-ondes.....	27
Caractéristiques techniques.....	27

Présentation rapide

FR

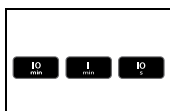
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



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 en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** le nombre de fois nécessaire.



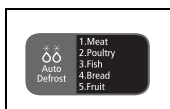
4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La cuisson démarre
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.


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.

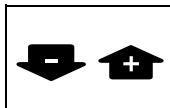
Si vous souhaitez décongeler des aliments automatiquement



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



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



3. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (+) et (—) le nombre de fois nécessaire.



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.

Four

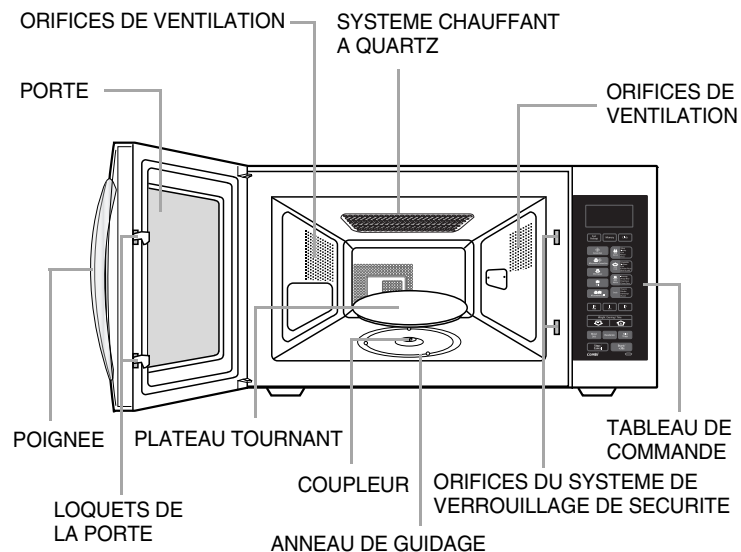
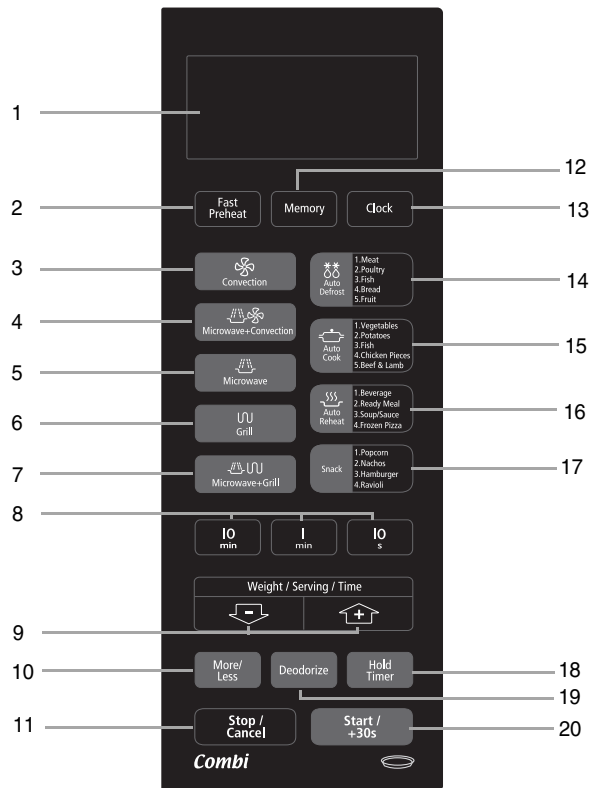


Tableau de commande

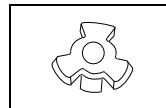
Model : CST1660ST, CST1660WT



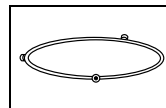
- | | |
|--|---|
| 1. AFFICHAGE | 11. BOUTON STOP/CANCEL (ARRET/ANNULER) |
| 2. BOUTON DE SELECTION AUTO FAST PREHEAT (PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE) | 12. BOUTON MEMORY (MEMOIRE) |
| 3. BOUTON CONVECTION (CONVECTION) | 13. BOUTON DE REGLAGE DE L'HORLOGE |
| 4. BOUTON MICROWAVE+CONVECTION (MICRO-ONDES+CONVECTION) | 14. BOUTON DU MODE AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) |
| 5. BOUTON MICROWAVE (MICRO-ONDES) | 15. BOUTON DU MODE AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE) |
| 6. BOUTON GRILL (GRIL) | 16. BOUTON DU MODE AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE) |
| 7. BOUTON MICROWAVE+GRILL (MICRO-ONDES+GRIL) | 17. BOUTON DU MODE SNACK |
| 8. REGLAGE DU TEMPS | 18. BOUTON HOLD TIMER (SUSPENSION DE LA MINUTERIE) |
| 9. BOUTON AUGMENTER/REDUIRE (poids, quantité, temps) | 19. BOUTON DEODORIZE (DÉSODORISATION) |
| 10. BOUTON MORE/LESS (PLUS/MOINS) | 20. BOUTON START/+30S (DEPART/+30S) |

Accessoires

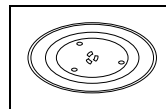
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



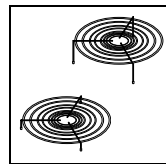
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans la sole du four.
Fonction: Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



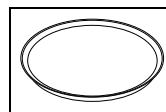
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
Fonction: L'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
Fonction: 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.
Fonction: Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. 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 croustillant** : à placer sur le plateau.
Fonction: Le plat croustillant permet de faire dorer les aliments en modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes afin 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 : (a) Ne tentez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- A : (b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- A : (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé de chez Samsung. 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 porte (cassées ou lâches)
 - (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- A : (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes agréé de chez Samsung.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

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

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTEMATIQUÉMENT** le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
- En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
 - * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
 - * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
 - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- 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).

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

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

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

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à 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 est très chaud pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants 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 :

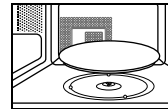
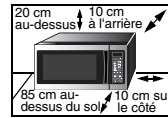
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

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

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

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 sans danger.



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 tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.



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

Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA 230 V-50 Hz à trois broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.



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

Réglage de l'horloge

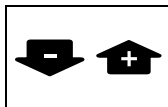
FR Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été .



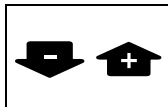
1. Pour afficher l'heure au format...
12 heures
24 heures
- appuyez sur le bouton **Horloge...**
Une fois
Deux fois



2. Appuyez sur les boutons (+) et (-).



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.



4. Appuyez sur les boutons (+) et (-) pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** pour lancer 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 au chapitre « Problèmes et solutions ».

- ✉ Le four doit être branché sur 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 sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.

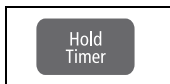


Appuyez sur le bouton **Départ** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** autant de fois que nécessaire.

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


Réglage d'un temps de repos

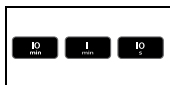
Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson par micro-ondes), vous pouvez utiliser le bouton *Suspension de la minuterie*.



1. Appuyez sur le bouton **Suspension de la minuterie**.

Résultat : L'indication suivante s'affiche :

 mode Suspension/Retardement



2. Régler le temps de cuisson au gril à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat : Un signal sonore retentit à la fin du temps de repos.

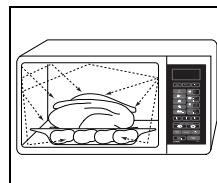
Fonctionnement d'un four à micro-ondes

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 la 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 réfrigéré ou non).



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

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

Problèmes et solutions

FR

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
 - Réflète 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 correctement 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. Il 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 : débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez l'horloge à nouveau.
- ◆ Le message « E3 » s'affiche
 - Le message « E3 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E3 » 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 claire du dysfonctionnement,

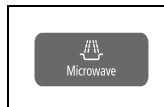
puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

Cuisson/Réchauffage

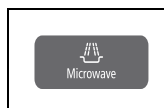
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

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

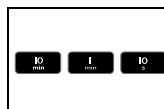
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (☞).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
☞ (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. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
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.

Power Level (Puissance)	Pourcentage	Puissance
ELEVEE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVEE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	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...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance 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	Ouvrir la porte. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Départ .
définitivement	Appuyer sur le bouton Arrêt . Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Arrêt .

Réglage du temps de cuisson

FR

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 ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

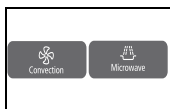


Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

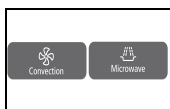
- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ**.

Sélection et changement de l'unité de poids

L'unité de poids de ce four à micro-ondes est réglée en grammes.



1. Pour modifier l'unité de poids et passer en "livres", appuyez simultanément sur les boutons **Convection** (🌀) et **Micro-ondes** (🔥) pendant environ une seconde.
Résultat : Les lettres "oz" s'affichent et clignotent trois fois. Cela signifie que l'unité de poids est passée en "livres".



2. Pour restaurer l'unité de poids en "grammes", appuyez simultanément sur les boutons **Convection** (🌀) et **Micro-ondes** (🔥) pendant environ une seconde.
Résultat : La lettre "g" s'affiche et clignote trois fois. Cela signifie que l'unité de poids est réglée sur "grammes".

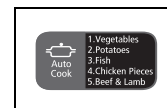
Utilisation de la fonction de cuisson automatique

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

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (+) et (-).

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

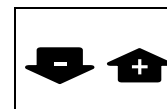
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (🍲).



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



3. Sélectionnez la quantité à l'aide des boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** respectivement.



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.

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 également appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).


Le programme n° 5 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Aliments	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	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 en fin de 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	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 (un poisson) 400 à 500 g (1 à 2 poissons) 600 à 700 g (deux poissons)	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 vers le bas. 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)	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 vers le bas. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	Rôti de bœuf/Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être 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 reposer.

FR

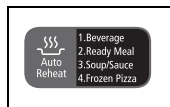
Utilisation de la fonction Auto Reheat (Réchauffage automatique)

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.

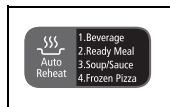
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (+) et (-).

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

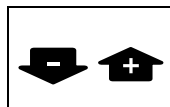
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



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 à l'aide des boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** respectivement.



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 automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1,2 et 3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Le programme n° 4 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

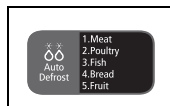
Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Boisson Café, lait, thé, eau (température ambiante)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
2.	Plat préparé (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
3.	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 en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Mélangez la soupe dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
4.	Pizza surgelée	300 g 400 g 500 g	-	Placez une pizza surgelée (-18 °C) sur la grille inférieure.

Utilisation de la fonction Décongélation automatique

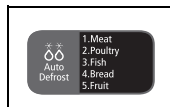
La fonction Décongélation automatique (**) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

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

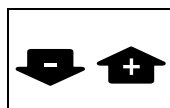
Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



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



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. Sélectionnez le poids de la nourriture à l'aide des boutons (+) et (-).




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 à 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 et une puissance de 180 W.

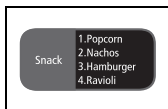
Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

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

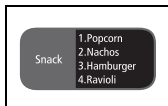
Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient pour la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. 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 de la fonction Snack

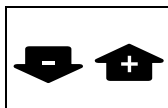
Lorsque vous utilisez la fonction **Snack**, le temps de cuisson se règle automatiquement. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton (+) et (-). Placez les aliments sur la grille au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Snack**.



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



3. Sélectionnez le poids de la nourriture à l'aide des boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** respectivement.



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage automatique 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 indique les programmes automatiques destinés aux aliments et snacks préférés des enfants ainsi qu'aux amuse-gueules. Il indique les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions du paquet et placez le sac au centre du plateau. Durant le programme, le maïs va éclater et le sac augmentera de volume. Retirez et ouvrez le sac avec précaution.
2	Nachos	125 g	-	Placez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez les repas sur le plateau tournant.
3	Hamburger (réfrigéré)	150 g (1) 300 g (2)	1 à 2 min.	Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de bœuf) ou le cheeseburger sur du papier essuie-tout. Placez le hamburger au centre du plateau, ou les deux hamburgers de chaque côté du plateau. Après le réchauffage, garnissez-le de laitue, de tranches de tomate, de sauce et d'épices.
4	Mini ravioli (réfrigéré)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min.	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique garanti micro-ondes au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient aux ravioli ainsi qu'aux pâtes en sauce.

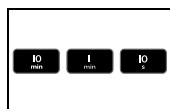
Utilisation d'un plat croustilleur

En général, la nourriture à base de pâte croustillante a tendance à se ramollir lorsqu'elle est cuite au four micro-ondes ou à l'aide du mode Micro-ondes d'un gril ou d'un four à convection. L'utilisation du plat croustilleur Samsung permet de conserver le croustillant des aliments.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs, des saucisses, etc.

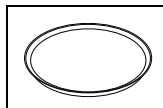
- Avant d'utiliser le plat croustilleur, préchauffez-le pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
 - Combinaison des modes Convection (250°C) et Micro-ondes (puissance : 600 W) **ou**
 - Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)
 - Voir page 18 et page 19 respectivement.

1. Préchauffez le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.
 - Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.
2. Pour cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
3. Disposez 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 du four à micro-ondes.
 - Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes+Gril** ().
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (cuisson en une étape)
 (mode combiné micro-ondes et gril)
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. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
 - 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.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?



Le meilleur moyen de nettoyer le plat croustilleur est de le laver à l'eau chaude et au détergent, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur 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 sur le plat. Retirez les aliments du plat avant de les couper.
 - Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

Réglage pour le plat croustilleur

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

Préchauffez le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + Gril et respectez les durées et instructions du tableau.

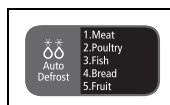
Aliments/ Quantités	Temps de préchauffage (min.)	Puissance	Temps de cuisson (min.)	Instructions
Bacon 4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Omelette 300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Préchauffez le plat croustilleur. Battez 3 œufs, ajoutez 2 cuillerées à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en cubes. Préchauffez le plat croustilleur, mettez les cubes de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.
Légumes grillés 250 g	3-4	450 W + Gril	7½-8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez des légumes frais émincés (ex. : morceaux de poivron, tomates cerises, rondelles de courgettes et champignons). Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez le plat sur la grille supérieure.
Frites au four (surgelées) 300 g	3-4	450 W + Gril	12-14	Préchauffez le plat croustilleur. Répartissez les frites sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Beignets de poulet (surgelés) 250 g	4	600 W + Gril	6-7	Préchauffez le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez-les après 4-5 minutes.

Cuisson en plusieurs étapes

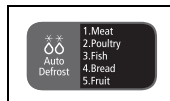
Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour une cuisson allant jusqu'à quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes+Convection et Préchauffage rapide ne peuvent être utilisés pour la cuisson en plusieurs étapes). Exemple : vous souhaitez décongeler automatiquement et faire cuire un aliment sans avoir à régler le four après chaque étape. Ce mode vous permet de décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes :

- décongélation ;
- cuisson micro-ondes pendant 30 minutes ;
- gril pendant 15 minutes.

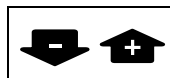
La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Cependant, la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée deux fois (à deux puissances différentes).



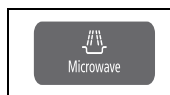
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique** (**).



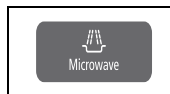
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (**).




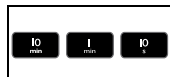
3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons (+) et (-) autant de fois que nécessaire (1800 g dans cet exemple).



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




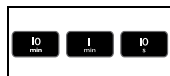
5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** () (450 W dans cet exemple).



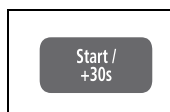
6. Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** (30 minutes dans cet exemple).



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



8. Appuyez sur les boutons **10 min**, **1 min**, et **10 s** autant de fois que nécessaire (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**.

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



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



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

- ◆ 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.



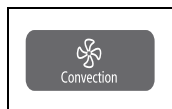
Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**.

Cuisson par convection

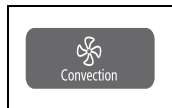
Le mode Convection (Cuisson par convection) vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Microwave (Micro-ondes) n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est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

- ☞ Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 16.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

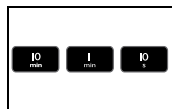
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.



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 **Cuisson par convection** (☼) pour régler la température.



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



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.

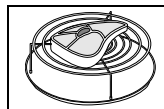
✉ Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide**.

Faire griller

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

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

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.

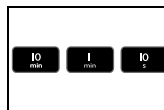


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (∩∩).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
∩∩ (mode grill)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



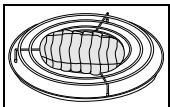
3. Réglez le temps de grillade à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
• Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : La grillade 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

FR



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 garantis 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, page page 21.

Combinaison des modes Micro-ondes et Gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, 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, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Pour une cuisson et des grillades optimales, 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.



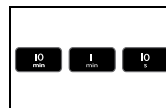
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes+Gril** (☛).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

| (cuisson en une étape)
☛ (mode combiné micro-ondes et gril)



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

- 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 des modes 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 :

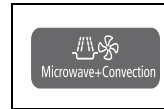
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

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, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

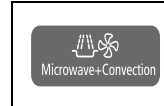
La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

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.

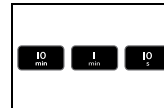


1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes+Convection** ().

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (mode combiné Micro-ondes et Convection)
250°C (température)

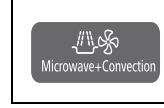


2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Micro-ondes+Convection** ().



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

- 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 (100 à 600 W).



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat :

- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- ◆ 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 Deodorize (Désodorisation)

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

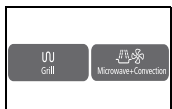




Appuyez sur le bouton **Désodorisation**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton +30s.
- ☒ Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.
- ☒ La durée maximale est fixée à 60 minutes.

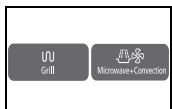
Sécurité enfants



Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou 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 **Grill** () et **Micro-ondes+Convection** ().
Résultat :

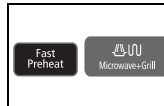
- ◆ Le four est verrouillé.
- ◆ L'afficheur indique l'information suivante : « L » signifiant Lock (Verrou).




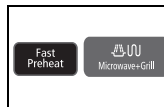
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Grill** () et **Micro-ondes+Convection** ().
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.


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.

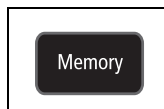


2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Préchauffage rapide** et **Micro-ondes Gril** ().
Résultat : Le four fonctionne normalement.

Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée

Si vous cuisinez ou réchauffez souvent le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances dans la mémoire du four, de sorte que vous n'avez pas besoin de les régler à chaque fois.

Enregistrement des réglages



1. Pour programmer... Appuyez sur le bouton **MEMORISATION**.
le réglage une fois
la réinitialisation deux fois
2. Réglez votre programme de cuisson comme vous le faites habituellement (Micro-ondes, Gril, Convection, Combi)



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

Utilisation des réglages

Tout d'abord, posez le plat au centre du plateau.



1. Appuyez sur le bouton **MEMORISATION**.



2. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : Les aliments sont cuits selon les réglages demandés.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans 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	Remarques
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillant	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
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.
• Sacs en papier ou papier journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent provoquer des étincelles.
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 des flammes.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X		
Papier			
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓		Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	X		Peuvent provoquer des étincelles.
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.
• Film étirable	✓		Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
• Sacs de congélation	✓ X		Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓		

✓ : recommandé

✓X : à utiliser avec précaution

X : dangereux

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à 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).

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. 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. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale - reportez-vous au tableau. Poursuivez la cuisson à 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 vite ils cuiront.

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

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g	3½-4	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	500 g	7-7½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	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.
Pommes de terre	500 g	7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.

Guide de cuisson (suite)

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. : grosse pièce 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 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

Pour réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et d'éventuelles 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 faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours 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 toute projection bouillante et toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

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.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4-5	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient 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	3-4	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 récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	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.

Guide de cuisson (suite)

FR

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 2 à 3 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, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE

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 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

Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indication contraire. 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.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches	Gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille hauteur maxi.
Tomates grillées	400 g	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
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.
Morceaux de poulet	500 g (2)	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)	Gril seul	12-14	6-8	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	4½-5½	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 des micro-ondes 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 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 rapide.

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 250°C	10-13	-	Placez la pizza sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PATES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220°C	18-20	-	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 les lasagnes encore surgelées 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	450 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	1100 à 1200 g	450 W + 200°C	16-18	12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN Petits pains frais (pâte fraîche)	4 petits pains (200 g)	100 W + 200°C	11-13		Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180°C	6-7		Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU Gâteau marbré/ (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180°C	20-25		Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 500 g)	100 W + 180°C	18-22		Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE

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

Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

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

Faites-le chauffer pendant 3 à 4 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four.

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 chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

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 9-11 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

PREPARER UN PUDDING/DE LA CREME ANGLAISE

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 équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

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 se 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 étant adapté au lave-vaisselle.



Ne laissez **JAMAIS** s'écouler 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-poussiéreux.
 - **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

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.

Caractéristiques techniques

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

Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz AC
Puissance	
Puissance maximale	3200 W
Micro-ondes	1500 W
Gril (élément chauffant)	1200 W
Convection (élément chauffant)	1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	602 x 584 x 351 mm
Cavité du four	419 x 411 x 264 mm
Capacité	1,6 pied cube
Poids	
Net	24,5 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl