

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC455TFRC**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3		
Consignes de sécurité générales	6	Utilisation de la cuisson au gril	25
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7	Combinaison convection et gril	26
Garantie limitée	8	Combinaison micro-ondes et gril	26
Définition du groupe de produits	8	Combinaison micro-ondes et convection	27
Protection de l'environnement	8	Utilisation du plat croustilleur	28
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8	Mode fermentation	29
		Sécurité enfants	29
		Arrêt du signal sonore	30
		Réglage du mode d'économie d'énergie	30
		Utilisation du nettoyage vapeur	30
Installation	9		
Accessoires	9	Guide des récipients	31
Site d'installation	10		
Plateau tournant	10	Guide de cuisson	32
Entretien	11	Micro-ondes	32
Nettoyage	11	Cuisson	32
Remplacement (réparation)	11	Réchauffage	33
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	11	Faire réchauffer des liquides	34
		Décongélation	35
		Gril	36
Fonctions du four	12	Micro-ondes+Gril	37
Four	12	Cuisson par convection	38
Tableau de commande	12	Micro-ondes+Convection	39
		Guide du mode Fermentation	40
Utilisation du four	13	Recettes de base :	41
Fonctionnement d'un four micro-ondes	13	Conseils spéciaux	41
Vérification du bon fonctionnement de votre four	13		
Réglage de l'horloge	14	Dépannage	42
Cuisson/Réchauffage	14	Dépannage	42
Réglage du temps de cuisson	15	Code d'information	45
Arrêt de la cuisson	15		
Utilisation de la fonction réchauffage automatique+cuisson automatique	16	Caractéristiques techniques	46
Utilisation de la fonction décongélation rapide	20		
Utilisation des fonctions cuisson par capteur	21		
Utilisation de la cuisson par convection	24		

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

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

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.

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

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Consignes de sécurité

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, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour une cuisson au four à micro-ondes.

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil.

Ne tentez jamais de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

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.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, contactez un service après-vente Samsung local.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.

En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

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

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noix, des tomates, etc. Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.

Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.

- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

Consignes de sécurité

Garantie limitée

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil ou de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four. Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Protection de l'environnement

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

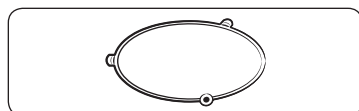
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux 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 particuliers 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.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

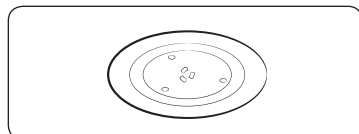
Installation

Accessoires

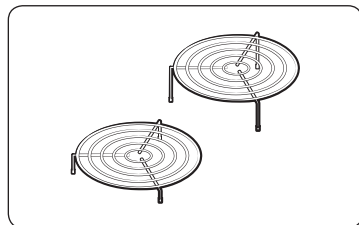
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



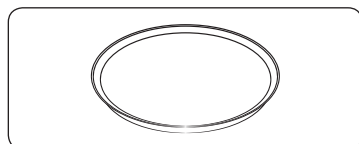
- 01 Anneau de guidage**, à placer au centre du four. L'anneau de guidage sert de support au plateau.



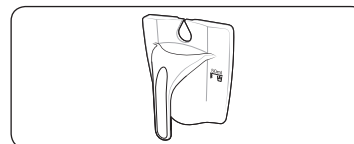
- 02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



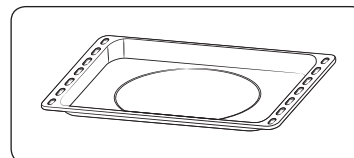
- 03 Grille supérieure, grille inférieure**, à placer sur le plateau tournant. Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



- 04 Plat croustilleur**, à placer sur le plateau tournant. Le plat croustilleur permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



- 05 Bol d'eau de nettoyage**, à placer dans le four à droite. (Voir page 30)
Le bol d'eau peut être utilisé pour le nettoyage.



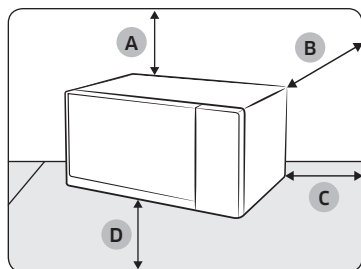
- 06 Plaque à pâtisserie**, à placer sur le support de la plaque à pâtisserie. La plaque à pâtisserie est utilisée pour faire cuire de grandes quantités de cookies, par exemple. La plaque à pâtisserie peut être utilisée lors d'une cuisson par convection.

⚠ ATTENTION

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

Installation

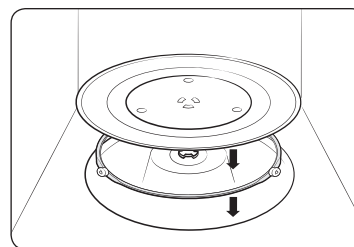
Site d'installation



- A. 20 cm au-dessus
- B. 10 cm à l'arrière
- C. 10 cm sur les côtés
- D. 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

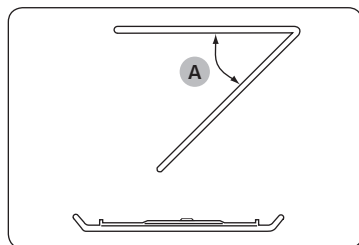
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

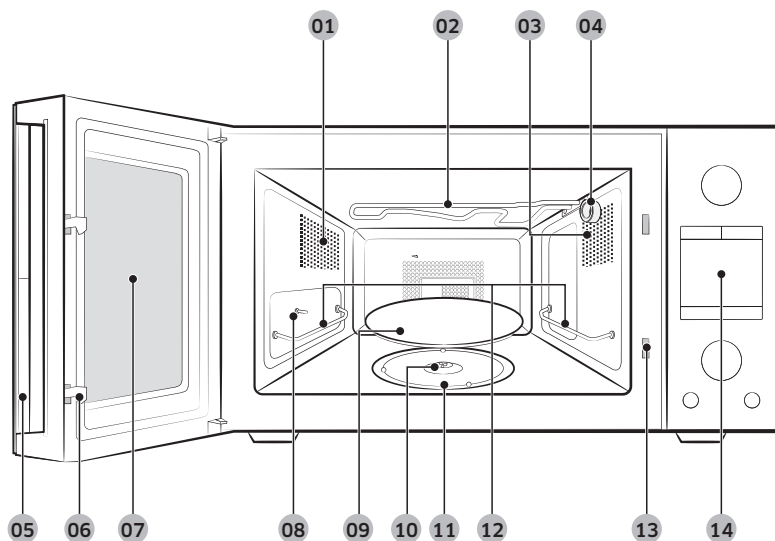
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

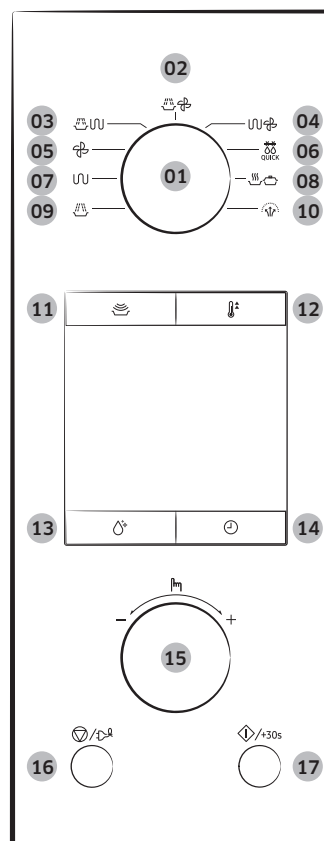
Fonctions du four

Four



- | | | |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| 01 Trous de sortie | 02 Résistance gainée | 03 Trous d'entrée |
| 04 Support du bol d'eau | 05 Poignée de la porte | 06 Loquets de la porte |
| 07 Porte | 08 Butée | 09 Plateau tournant |
| 10 Coupleur | 11 Anneau de guidage | 12 Support de la plaque à pâtisserie |
| 13 Orifices du système de verrouillage de sécurité | 14 Tableau de commande | |

Tableau de commande



- 01 Molette Mode
- 02 Mode Microwave+Convection (Micro-ondes+Convection)
- 03 Mode Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)
- 04 Mode Grill+Convection (Gril+Convection)
- 05 Mode Convection
- 06 Mode Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 07 Mode Grill (Gril)
- 08 Mode Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)
- 09 Mode Microwave (Micro-ondes)
- 10 Mode Fermentation
- 11 Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)
- 12 Bouton Fast Preheat (Préchauffage rapide)
- 13 Bouton Steam Clean (Nettoyage vapeur)
- 14 Bouton Clock (Horloge)
- 15 Sélecteur multifonction
- 16 Bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)
- 17 Bouton Start/+30s (Départ/+30s)

Utilisation du four

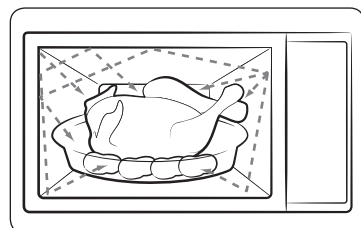
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- 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)

ATTENTION

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.

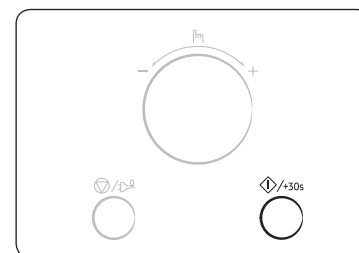
Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 42.

REMARQUE

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 de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que nécessaire. L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.



Utilisation du four

Réglage de l'horloge

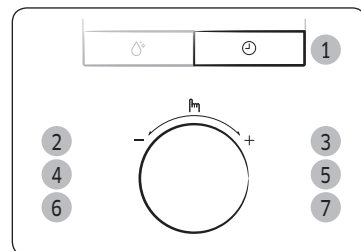
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 » ou « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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.

REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.
7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge. L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

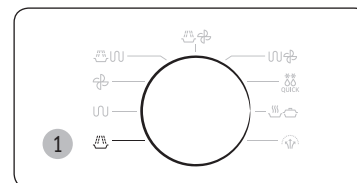
Cuisson/Réchauffage

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

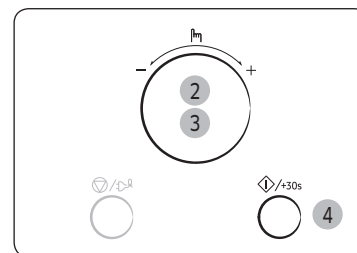
ATTENTION

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 micro-ondes en route lorsqu'il est vide.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave (Micro-ondes)** ().
Les indications suivantes s'affichent :
 (Mode Microwave (Micro-ondes))



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

REMARQUE

- Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction**.
- **Prise en main rapide**
Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.



Niveaux de puissance et variations de temps

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

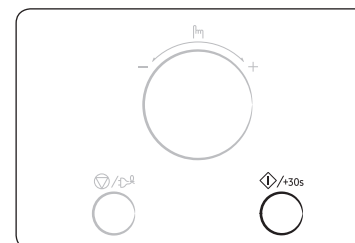
Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

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

Réglage du temps de cuisson

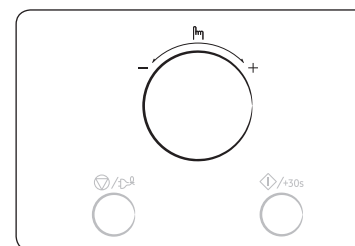
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Méthode 1

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- **Exemple** : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.



Méthode 2

Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	• Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation). La cuisson s'arrête. • Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).
Définitivement	• Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation).

Utilisation du four

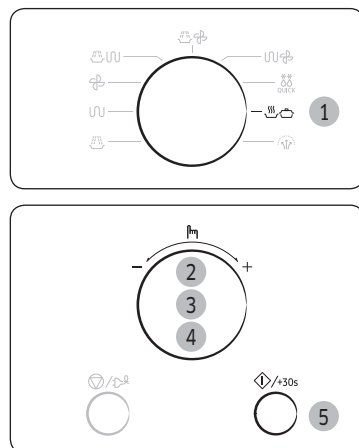
Utilisation de la fonction réchauffage automatique+cuisson automatique

Les vingt-sept fonctions **Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)** (🔥🍲) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Tournez la molette **Mode** sur **Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)** (🔥🍲).
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur Auto Reheat (Réchauffage automatique) (1) ou sur Auto Cook (Cuisson automatique) (2). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la quantité souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Guide de réchauffage automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

- Les programmes 1-01 à 1-06 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Le programme 1-07 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson au grill.
- Le programme 1-08 utilise uniquement la cuisson par convection.
- Les programmes 1-09 et 1-10 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-01	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-02	Plats préparés (surgelés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 à 4 min	Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de deux ou trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-03	Plat mijoté (réfrigéré)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	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. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-04	Mini raviolis (réfrigérés)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min	Versez les mini raviolis cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci 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 à la cuisson des raviolis ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
1-05	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
1-06	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.
1-07	Ailes de poulet surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-08	Frites au four surgelées	200 g 300 g 400 g	-	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en céramique émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-09	Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 petits pains) 200 à 250 g (4 petits pains) 300 à 350 g (6 petits pains) 400 à 450 g (8 petits pains)	3 à 5 min	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
1-10	Gâteau surgelé	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 20 min	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

Utilisation du four

Guide de cuisson automatique

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

- Les programmes 2-01 à 2-04 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Les programmes 2-05 à 2-08 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril.
- Les programmes 2-09 et 2-10 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.
- Les programmes 2-11 à 2-17 utilisent uniquement la cuisson par convection.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-01	Riz	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	5 à 10 min	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-02	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	1 à 2 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 la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-03	Légumes surgelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Mettez les légumes surgelés dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-04	Pommes de terre en robe des champs	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
2-05	Poisson grillé	200 à 300 g (1) 400 à 500 g (2) 600 à 700 g (3)	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-06	Filet de poisson	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g	2 min	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-07	Blancs de poulet	300 g 400 g 500 g	1 à 2 min	Placez les blancs de poulet marinés sur la grille supérieure.
2-08	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2 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 supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-09	Poulet rôti	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
2-10	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). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande de bœuf/d'agneau dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Pommes de terre en morceaux	200 g 300 g 400 g	-	Coupez les pommes de terre en quartiers et badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez le tout sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Préparez la quiche dans un plat rond allant au four. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
2-13	Biscuit de Savoie	450 à 550 g	10 min	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Posez le moule sur la grille inférieure.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-14	Muffins	500 à 600 g	-	Versez la pâte dans le moule pour 12 muffins et placez le moule sur la plaque à pâtisserie. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-15	Cookies/ Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Répartissez uniformément les cookies sur des rangées sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-16	Pâte levée	400 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
2-17	Pizza maison	800 à 1000 g	-	Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

Utilisation du four

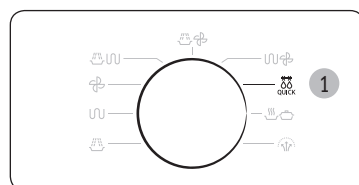
Utilisation de la fonction décongélation rapide

La fonction **Quick Defrost (Décongélation rapide)** () vous permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain/gâteau et des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se réglent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

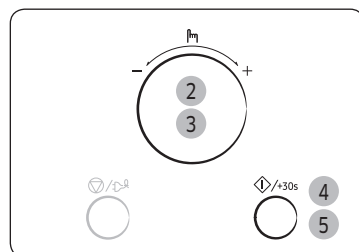
⚠ ATTENTION

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans une assiette plate en céramique ou en verre au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Quick Defrost (Décongélation rapide)** ().



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la quantité souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - La phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Guide pour la fonction décongélation rapide

Le tableau suivant répertorie les divers programmes Quick Defrost (Décongélation rapide), 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	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation 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 lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de 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.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
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. 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 la décongélation de toutes sortes de fruits.

Utilisation des fonctions cuisson par capteur

Les huit fonctions **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** (🍷) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

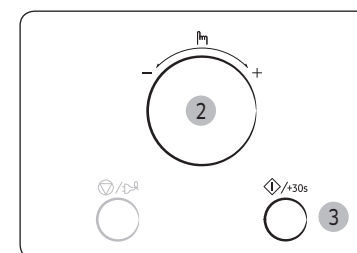
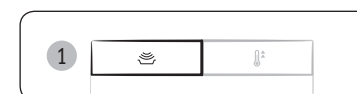
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le mode Sensor Cook (Cuisson par capteur) en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

⚠ ATTENTION

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



1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.

2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.

3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

- Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

📖 REMARQUE

- Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, le message « **hot (chaud)** » s'affiche et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pouvez pas utiliser le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** tant que le four n'a pas refroidi à une température ne présentant aucun danger.
- Pendant l'utilisation de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), si la porte est ouverte ou si le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** est actionné, le message « **E-15** » s'affiche. Pour effacer le message « **E-15** » sur l'écran, appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)**.



Utilisation du four

Guide pour la fonction cuisson par capteur

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson pour des questions de commodité.

- Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Les programmes 7 et 8 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au grill ou la cuisson par convection.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1	Boisson	150 à 250 g	1 à 2 min	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1 à 2 min	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
3	Carottes en rondelles	200 à 500 g	1 à 2 min	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en rondelles de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Soupe réfrigérée	250 à 500 g	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2 à 3 min	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2 à 3 min	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Pizza surgelée (-18 °C)	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
8	Lasagnes surgelées (-18 °C)	400 à 600 g	3 à 4 min	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.





Instructions pour la fonction cuisson par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de la quantité détectée de gaz générés par les aliments lors de la cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. La fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) calcule le temps et la puissance de cuisson adéquats en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, le four à micro-ondes calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant d'utiliser la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson avec cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Après avoir installé le four et l'avoir branché à une prise électrique, ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait affecter le bon fonctionnement du capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter d'altérer les bonnes performances de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur).
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

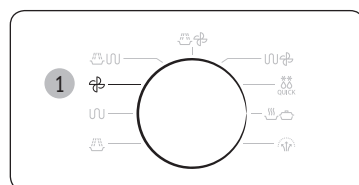


Utilisation du four

Utilisation de la cuisson par convection

Le mode **Convection** vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur six niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

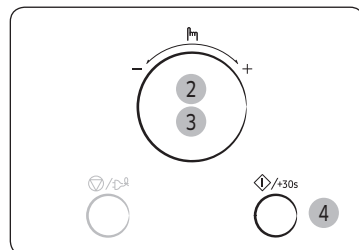
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Convection** (🔥).

Les indications suivantes s'affichent :

🔥 (mode Convection)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. (Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

⚠ ATTENTION

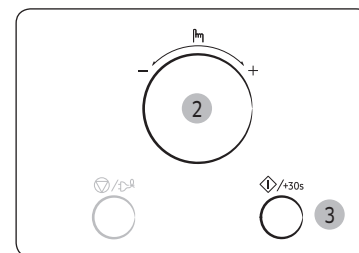
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

📖 REMARQUE

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

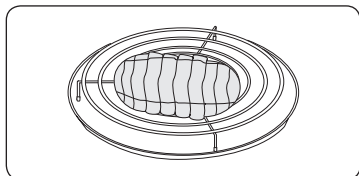
Utilisation du bouton Fast Preheat (Préchauffage rapide)

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 demandée, il la maintient pendant 10 minutes avant de s'éteindre automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (🔥).
Les indications suivantes s'affichent :
200 °C (température)
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. (Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Le four est préchauffé à la température requise.
 - Lorsque le four à micro-ondes atteint la température, il émet un signal sonore à 6 reprises et maintient la température pendant 10 minutes.
 - Une fois les 10 minutes écoulées, le four émet un signal sonore à 4 reprises avant de s'éteindre.

Choix des accessoires

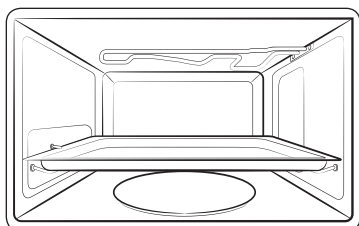


La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

- Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus 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.
- Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au « Guide des récipients » à la page 31.

Utilisation de la plaque à pâtisserie

La plaque à pâtisserie est utilisée pour faire cuire de grandes quantités de cookies, par exemple. La plaque à pâtisserie peut être utilisée lors d'une cuisson par convection.



Placez la plaque à pâtisserie sur le support de la plaque à pâtisserie.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode micro-ondes.
- N'utilisez jamais cette plaque à pâtisserie avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémediables sur l'appareil.

Utilisation de la cuisson au gril

La fonction **Grill (Gril)** vous permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser de micro-ondes.

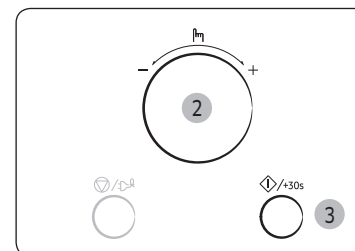
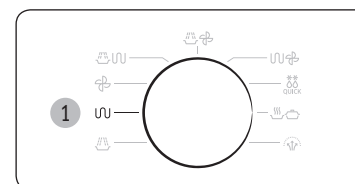
⚠ ATTENTION

Utilisez **TOUJOURS** des récipients adaptés à la cuisson au four et veillez à toujours porter des maniques lorsque vous touchez les récipients dans le four car ils sont très chauds.

📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Grill (Gril)** (U).
Les indications suivantes s'affichent :
U (mode Grill (Gril))
 - Vous ne pouvez pas régler la température.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson au gril souhaité.
 - Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Utilisation du four

Combinaison convection et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par convection et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

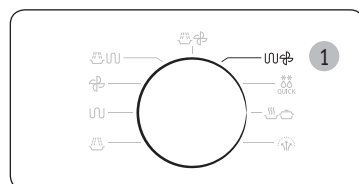
⚠ ATTENTION

Utilisez **TOUJOURS** des récipients adaptés à la cuisson au four et veillez à toujours porter des maniques lorsque vous touchez les récipients dans le four car ils sont très chauds.

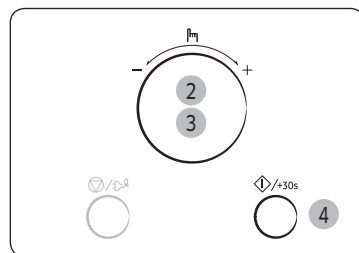
📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Grill+Convection (Gril+Convection)** (🔥🌀). Les indications suivantes s'affichent :
🔥🌀 (Gril+Convection)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
(Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Combinaison 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.

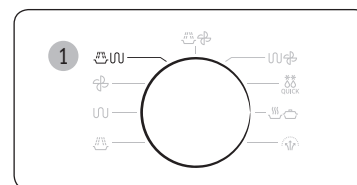
⚠ ATTENTION

- Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux 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.

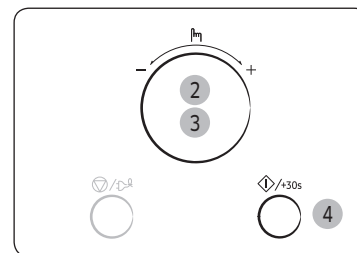
📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** (🔥📡). Les indications suivantes s'affichent :
🔥📡 (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée (600, 450, 300 W). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - Vous ne pouvez pas régler la température.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement. De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

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

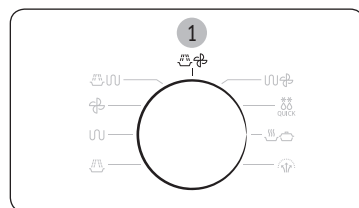
⚠ ATTENTION

- Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux 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.

📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

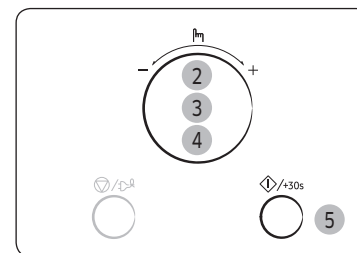
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave+Convection (Micro-ondes+Convection)** (🔥🌀).

Les indications suivantes s'affichent :

🔥🌀 (mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)
200 °C (température)

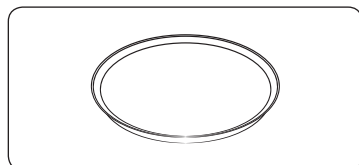


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée (600, 450, 300, 180, 100 W). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. (Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Utilisation du four

Utilisation du plat croustilleur



Normalement, dans le cas d'une cuisson au four micro-ondes, si vous utilisez le mode gril ou micro-ondes dans des fours gril/convection, les aliments comme les pâtisseries et pizzas se ramollissent sur le dessous. Le plat croustilleur Samsung aide à donner un aspect croustillant à vos aliments. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs, des saucisses, etc.

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessous.
Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
 - combinaison de la cuisson par convection (200 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
 - combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)
2. Pour faire 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 dans le plat croustilleur.
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le four à micro-ondes.
5. Après la cuisson, lavez le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

📖 REMARQUE

- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat croustilleur.
- Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.
- Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

Guide d'utilisation du plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction Micro-ondes + Gril (600 W + Gril) ou bien la fonction Micro-ondes + Convection (600 W + 200 °C) pendant 5 min et respectez les temps et instructions indiqués dans le tableau.

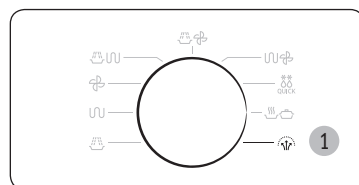
Aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3 à 4
	Consignes : Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	200 g	3	300 W + Gril	3 à 4
	Consignes : Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.			
Omelette	300 g	3 à 4	450 W + Gril	3½ à 4½
	Consignes : Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés 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 à 4	450 W + Gril	7 à 8
	Consignes : Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais émincés (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2 à 3	1ère : 300 W + 200 °C	9 à 11
			2ème : Gril + Conv. 200 °C	4 à 6
	Consignes : Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.			



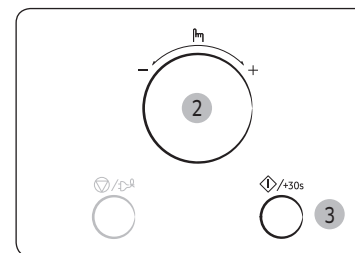
Aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Pizza surgelée	350 g	4 à 5	600 W + Gril	6 à 8
Consignes : Faites préchauffer le plat croustillier. Placez la pizza surgelée sur le plat croustillier. Placez le plat croustillier sur la grille supérieure.				
Baguettes (surgelées)	250 g	3 à 4	300 W + 200 °C	10 à 12
Consignes : Faites préchauffer le plat croustillier. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustillier sur la grille inférieure.				
Beignets de poulet (surgelé)	250 g	4	600 W + Gril	6 à 7
Consignes : Faites préchauffer le plat croustillier. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustillier. Placez le plat croustillier sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.				

Mode fermentation

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Pour de plus amples détails sur le Guide du mode Fermentation adapté, reportez-vous au « **Guide du mode Fermentation** » à la page 40.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Fermentation** (🍞).
Les indications suivantes s'affichent :
🍞 (Mode Fermentation)

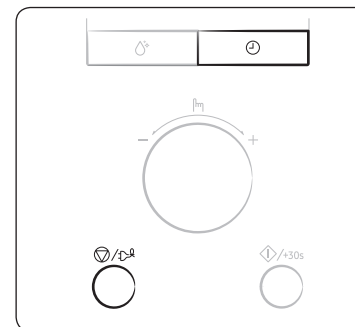


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. La cuisson démarre.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les 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.

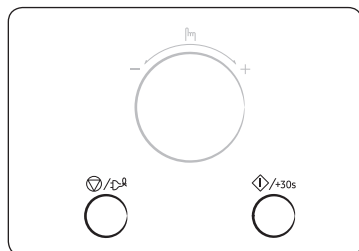


- Appuyez sur les boutons **Clock (Horloge)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps (environ une seconde).
 - Le four est verrouillé.
 - L'indication suivante apparaît : « 🔒 ».
- Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons **Clock (Horloge)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps (environ une seconde).
Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation du four

Arrêt du signal sonore

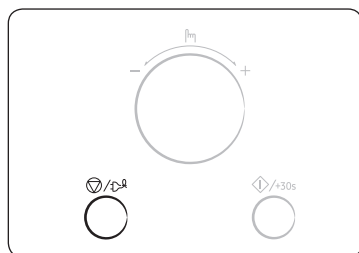
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Appuyez sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps.
Le four n'émettra plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps.
Le four fonctionne normalement.

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)**.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. Le four peut alors être utilisé.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

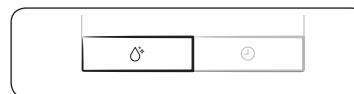
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation du nettoyage vapeur

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil. N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

N'utilisez jamais d'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.



- Ouvrez la porte.
- Remplissez le bol d'eau jusqu'à la ligne guide du bol d'eau.
- Installez le bol d'eau dans le four à droite.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**. Le nettoyage vapeur commence automatiquement. (L'éclairage intérieur ne fonctionne pas pendant le nettoyage vapeur.)
- Lorsque le nettoyage vapeur est terminé, le signal sonore retentit 4 fois.
- Retirez le plateau tournant. Utilisez des serviettes en papier pour sécher le dessous de la grille supérieure. Utilisez un torchon de vaisselle sec pour sécher l'intérieur du four à micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Le bol d'eau peut être utilisé en mode « Steam Clean (Nettoyage vapeur) ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques 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	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	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 température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• 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 créer des arcs électriques.
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.
• Film étirable	✓	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.
• Sacs de congélation	✓X	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓X : à utiliser avec précaution X : risqué



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

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. 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 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 astuces et conseils de lavage).

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. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

Poursuivez la cuisson selon 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.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale.

Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

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

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



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.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15 à 16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20 à 21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire 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. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé 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 faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

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 faire 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 donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).

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 consignes de sécurité.

Guide de cuisson

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ à 2 3 à 3½	1 à 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 à 2½ 3½ à 4	2 à 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.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4 à 5	2 à 3	Placez le plat mijoté 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.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3 à 4	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 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 à 5 5 à 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.

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

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

Aliment	Quantité	Heure (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g	10 à 12	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez 2 fois durant la décongélation.
	1000 g	20 à 22		
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		

Aliment	Quantité	Heure (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 unités)	14 à 15	15 à 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

Guide de cuisson

Gril

Les éléments chauffants du gril sont situés 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 :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc 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, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Placez la grille au centre du plateau.

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 consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts	Gril seul	3 à 4	2 à 3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½ à 5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7 à 8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8 à 10	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Morceaux de poulet	500 g (2 bâtonnets)	300 W + Gril	9 à 10	7 à 8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 bâtonnets)	Gril seul	12 à 14	6 à 8	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	4½ à 5½	5½ à 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 supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

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 faire 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 devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. 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 supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de la cuisson combinée gril-convection

Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection combinée à la cuisson par gril. Ne touchez pas directement la résistance chaude après la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir les aliments du four.

Aliment	Quantité	Mode Gril + Conv.	Temps (min)	Consignes
Mini-baguettes garnies surgelées	250 g	200 °C	14 à 16	Placez les 5 à 7 baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc.) côte à côte sur la grille inférieure.
Pizza surgelée à pâte levée	400 g	200 °C	21 à 23	Placez la pizza surgelée à pâte levée sur la grille inférieure.
Rouleaux de printemps surgelés	300 g	200 °C	20 à 22	Placez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la grille inférieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250 à 500 g	200 °C	17 à 23	Disposez les croquettes ou les gaufres de pommes de terre surgelées uniformément sur la grille inférieure. Retournez après l'écoulement de 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300 à 400 g	200 °C	28 à 33	Épicez et/ou laissez mariner le magret de canard frais. Placez-le dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié, côté peau vers le haut. Posez le plat sur la grille inférieure.

Guide de cuisson

Cuisson par 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 que l'air chaud circule.

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 et les soufflés.

Guide de convection pour la plaque à pâtisserie

Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau).

Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement en mode convection ou en mode combiné grill-convection.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min)	Consignes
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20 à 25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque à pâtisserie. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte réfrigérée)	400 g (8 portions)	180 °C	1	180 °C	14 à 16	Disposez uniformément les petits pains sur la plaque à pâtisserie.
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 unités)	180 °C	1	180 °C	10 à 13	Disposez uniformément les croissants frais sur la plaque à pâtisserie.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min)	Consignes
Cake (gâteau marbré)	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55 à 60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	35 à 40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Gâteau aux noisettes	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	60 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min)	Consignes
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	1	180 °C	10 à 12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.
Gâteau aux pommes à pâte levée	1500 g	180 °C	1	180 °C	22 à 25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 muffins)	180 °C	1	180 °C	18 à 21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Posez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 unités)	180 °C	1	160 à 180 °C	12 à 15	Étalez uniformément les cookies sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.

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 plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés et les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer 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	Heure	Consignes
PIZZA				
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	1 ^{ère} : 300 W + 200 °C	10 à 12	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
		2 ^{ème} : Gril + Conv. 200 °C	4 à 6	

Guide de cuisson

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PÂTES				
Lasagnes surgelées	400 g	300 W + 200 °C	20 à 23	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE				
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	1 ^{ère} : 19 à 21 2 ^{ème} : 11 à 13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, enveloppez le rôti de papier d'aluminium. Laissez reposer 10 à 15 min.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 200 °C	1 ^{ère} : 16 à 18 2 ^{ème} : 12 à 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 inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN				
Petits pains frais (pâte fraîche)	4 morceaux (200 g)	100 W + 200 °C	11 à 13	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180 °C	6 à 7	Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180 °C	20 à 25	Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille inférieure. 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 à 22	Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

Guide du mode Fermentation

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts.

Reportez-vous au tableau et au guide de cette page pour apprendre à utiliser ce mode.

Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable.

Lorsque vous préparez des yaourts, versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en verre ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Répartissez 100 g de yaourt uniformément dans les ramequins, puis remuez et recouvrez de film étirable.

Cette fonction utilise une température de convection basse.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min)	Consignes
Pâte à pizza	300 à 500 g	00:30 à 00:40	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte pour gâteau	500 à 1000 g	00:40 à 00:50	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min)	Consignes
Pâte à pain	750 à 1000 g	00:50 à 1h:00	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt	500 à 1000 ml	7h:00 à 9h:00	Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans 6 ou 7 tasses en céramique ou petits plats. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté et sélectionnez 9 heures. Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins.

Recettes de base :

Pâtisseries

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 50 g de sucre et ¼ cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante). Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza

Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Conseils spéciaux

Faire fondre du 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 de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 9 à 11 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 7 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Dépannage

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes, et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.

Problème	Cause	Action
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/ de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.

Dépannage

Problème	Cause	Action
- De l'eau goutte. - De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. - De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.

Problème	Cause	Action
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

Code d'information

Code de vérification	Cause	Action
SE	Le clavier est actionné pendant 10 secondes.	Appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) et débranchez l'appareil de la prise murale. Ensuite, rebranchez l'appareil après 5 secondes.
E-24	Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe.	Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) pour lancer le mode Initialisation.

REMARQUE

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Caractéristiques techniques

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

Modèle		MC455TFRC**
Alimentation		230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie	Puissance maximale	3100 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril (élément chauffant)	1550 W
	Convection (élément chauffant)	1550 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	600 x 350 x 583 mm
	Intérieures	418,5 x 261 x 414,5 mm
Capacité		45 litres
Poids	Net	23,5 kg env.

Mémo

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04525A-01