

MC28H5015\*\*

# Four micro-ondes

## Manuel d'utilisation et Guide de cuisson

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

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 exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

**SAMSUNG**

# sommaire

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>3</b>
<b>Installation.....</b>	<b>9</b>
Accessoires .....	9
Site d'installation.....	10
Plateau tournant .....	10
<b>Entretien .....</b>	<b>10</b>
Nettoyage.....	10
Remplacement (réparation).....	11
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation .....	11
<b>Fonctions du four .....</b>	<b>11</b>
Four.....	11
Tableau de commande .....	12
<b>Utilisation du four .....</b>	<b>12</b>
Fonctionnement d'un four micro-ondes .....	12
Vérification du bon fonctionnement de votre four .....	13
Réglage de l'horloge.....	13
Cuisson/Réchauffage.....	14
Puissances et temps de cuisson.....	14
Réglage du temps de cuisson.....	14
Arrêt de la cuisson .....	15
Réglage du mode d'économie d'énergie.....	15
Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques.....	15
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains.....	17
Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt .....	19
Utilisation des fonctions de décongélation .....	20

Cuisson par convection .....	21
Faire griller .....	21
Combinaison micro-ondes et gril .....	22
Combinaison micro-ondes et convection .....	22
Choix des accessoires.....	23
Utilisation des fonctions Sécurité enfants .....	23
Utilisation des fonctions Turntable Marche/Arrêt du plateau .....	23
Utilisation de la fonction de cuisson croustillante manuelle (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement) .....	24
Utilisation de la fonction manuelle de cuisson-vapeur (Modèles MC28H5015F*, MC28H5015Z* uniquement).....	25
Réglages de la cuisson vapeur manuelle.....	25
Cuisson au tournebroche (Modèle MC28H5015Z* uniquement).....	26
Utilisation de la multi-broche verticale .....	27
Utilisation des fonctions de désodorisation .....	28
Arrêt du signal sonore.....	28
<b>Guide des récipients .....</b>	<b>28</b>
<b>Guide de cuisson.....</b>	<b>29</b>
<b>Dépannage et code d'erreur .....</b>	<b>38</b>
Dépannage.....	38
Code d'erreur .....	39
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>39</b>

## 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.

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 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.

Véillez 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 noisettes, 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 effectués par un technicien qualifié.

## 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](http://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.

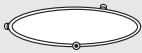
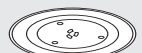
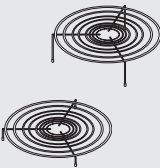


Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_c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



# installation

## ACCESSOIRES


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


	<p><b>1. Anneau de guidage</b> : à placer au centre du four.</p> <p><b>Fonction :</b> l'anneau de guidage sert de support au plateau.</p>
	<p><b>2. Plateau tournant</b> : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.</p> <p><b>Fonction :</b> Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.</p>
	<p><b>3. Grille supérieure, grille inférieure</b> : à placer sur le plateau.</p> <p><b>Fonction :</b> 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. <b>Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.</b></p>
	<p><b>4. Plat croustillant</b> : à placer sur le plateau tournant. (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement)</p> <p><b>Fonction :</b> Le plat croustillant permet de faire dorer les 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.</p>
	<p><b>5. Tournebroche, coupleur de rôtissoire et brochette</b> : à placer dans la cocotte en verre. (Modèle MC28H5015Z* uniquement)</p> <p><b>Fonction :</b> Le tournebroche permet de faire rôtir un poulet en toute simplicité, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.</p>

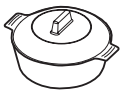


**6. Cuisson-vapeur**  
(Modèles MC28H5015F\*, MC28H5015Z\* uniquement)

**Fonction :** en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuisson-vapeur en plastique.

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

 **N'UTILISEZ JAMAIS** les fonctions Gril, Convection ou Cuisson combinée avec le cuisson-vapeur.

Mode de fonctionnement	MO	GRIL	CUISSON COMBINÉE	CONV
 (Cuisson-vapeur)	O	X	X	X

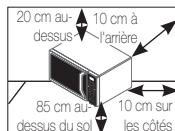


ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuisson vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuisson pourrait prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuisson vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuisson, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuisson peut prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuisson avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuisson de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuisson vapeur/plat croustillant. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuisson vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

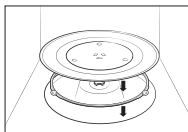
## SITE D'INSTALLATION

- 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).

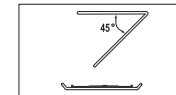
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

#### 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°, 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.

## REPLACEMENT (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.

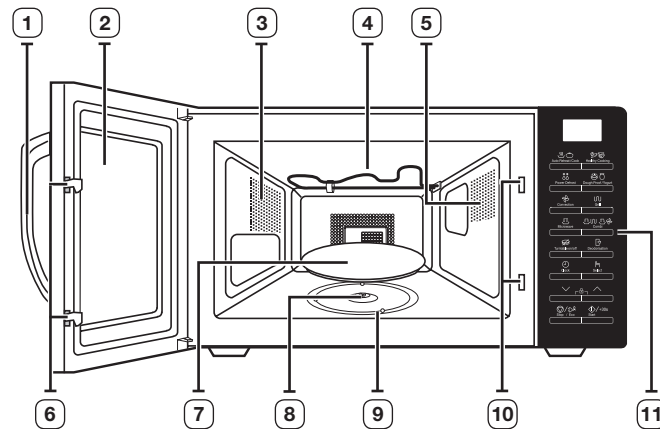
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- 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.

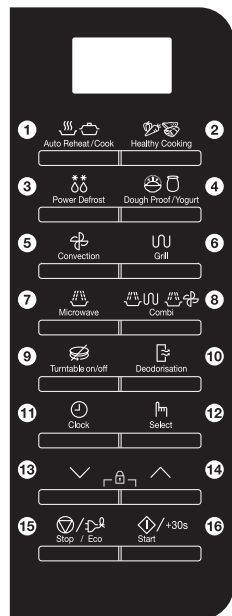
## fonctions du four

### FOUR



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE                 | 7. TURNTABLE (PLATEAU TOURNANT)                     |
| 2. PORTE                   | 8. COUPLEUR   |
| 3. ORIFICES DE VENTILATION | 9. ANNEAU DE GUIDAGE                                |
| 4. ÉLÉMENT CHAUFFANT       | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. ÉCLAIRAGE               | 11. TABLEAU DE COMMANDE                             |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE     |   |

## TABLEAU DE COMMANDE



- |  |   |
|--|---|
| 1. BOUTON RÉCHAUFFAGE/<br>CUISSON AUTOMATIQUES | 9. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU<br>PLATEAU TOURNANT |
| 2. BOUTON DE RÉALISATION DE<br>PLATS SAINS     | 10. BOUTON DÉSODORISATION                     |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION                     | 11. BOUTON HORLOGE                            |
| 4. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT                    | 12. BOUTON SÉLECTIONNER                       |
| 5. BOUTON CONVECTION                           | 13. BOUTON BAS                                |
| 6. BOUTON GRIL                                 | 14. BOUTON HAUT                               |
| 7. BOUTON MICRO-ONDES                          | 15. BOUTON ARRÊT/ÉCO                          |
| 8. BOUTON CUISSON COMBINÉE                     | 16. BOUTON DÉPART/+30                         |

## 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
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

	<p><b>1.</b> 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.</p>
	<p><b>2.</b> 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.</p>
	<p><b>3.</b> Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quantité et densité ;</li> <li>• teneur en eau ;</li> <li>• température initiale (aliment réfrigéré ou non)</li> </ul>

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 en pages 38-39.

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

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.

Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

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

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 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 :


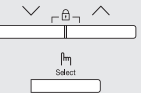

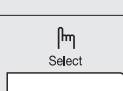

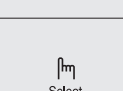
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

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

### 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 four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.






	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Clock (Horloge)</b>.</p>
	<p>2. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour régler le mode d'affichage de l'heure (12H ou 24H). Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner le mode d'affichage.</p>
	<p>3. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour régler les heures.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>.</p>
	<p>5. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour régler les minutes.</p>
	<p>6. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour lancer l'horloge.</p> <p><b>Résultat :</b> l'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.</p>

## CUISSON/RÉCHAUFFAGE

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

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

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

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Microwave (Micro-ondes)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent :   (mode micro-ondes)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
 <input type="text"/>	<p>3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> le temps de cuisson s'affiche.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

## PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

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

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	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 à la puissance spécifique indiquée.

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

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

 <input type="text"/>	<p>Pour régler le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</li> </ul>
 <input type="text"/>	<p>Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> en fonction de ce que vous souhaitez ajouter.</p>

## 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	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b> . <b>Résultat :</b> La cuisson s'arrête.  Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> .
Définitivement	Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b> . <b>Résultat :</b> La cuisson s'arrête.  Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b> .

## RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b>. (En mode Standby (Veille).) <b>Résultat :</b> affichage désactivé.</li> <li>• Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b> ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.</li> </ul>
---	--

### 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.

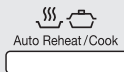





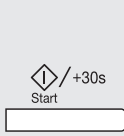
## UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Les 10 fonctions de **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)** 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 la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

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

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

 Auto Reheat/Cook	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)</b> .
 ↑ ↓	<b>2.</b> Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> pour sélectionner la catégorie de cuisson. (1 : Réchauffage automatique, 2 : Cuisson automatique)
 Select	<b>3.</b> Appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> .
 ↑ ↓  Select	<b>4.</b> Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner le type d'aliment.
 ↑ ↓	<b>5.</b> Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> .
 Start	<b>6.</b> Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> . <b>Résultat :</b> Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

### 1. Auto Reheat (Réchauffage automatique)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>1-1</b> Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	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). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
<b>1-2</b> Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	Versez les mini ravioli 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 ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. Laissez reposer 3 minutes.
<b>1-3</b> Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
<b>1-4</b> Mini-pizzas surgelées	100 à 150 g 250 à 300 g	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
<b>1-5</b> Lasagnes surgelées	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.
<b>1-6</b> Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 morceaux). 200 à 250 g (4 morceaux). 300 à 350 g (6 morceaux).	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. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. Laissez reposer 3 à 5 minutes.


### 2. Cuisson automatique








Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>2-1</b> Brocolis en morceaux/ Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	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 cuillères à soupe) pour une portion de 400 à 450 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>2-2</b> Morceaux de poulet	300 à 400 g (1 morceau) 500 à 600 g (2 morceaux) 700 à 800 g (3 morceaux)	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. Laissez reposer 2 minutes.
<b>2-3</b> Poulet rôti	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	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. Laissez reposer 5 minutes.
<b>2-4</b> Muffins	250 à 300 g	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est préchauffé). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec la nourriture.



## UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les 15 fonctions **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** 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 la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Healthy cook (Réalisation de plats sains)</b> .
 <input type="text"/>	<b>2.</b> Appuyez sur le bouton <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour sélectionner la catégorie de cuisson.
 Select <input type="text"/>	<b>3.</b> Sélectionnez la catégorie de cuisson en appuyant sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> .
 <input type="text"/>	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour sélectionner le type de cuisson.
 Select <input type="text"/>	<b>5.</b> Sélectionnez le type de cuisson en appuyant sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> .
 <input type="text"/>	<b>6.</b> Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> pour sélectionner la quantité. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
 Start <input type="text"/>	<b>7.</b> Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> . <b>Résultat :</b> Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de céréales/pâtes, légumes et volailles/poissons.

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

### 1. Céréales/pâtes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>1-1</b> <b>Riz complet</b>	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
<b>1-2</b> <b>Quinoa</b>	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
<b>1-3</b> <b>Macaroni</b>	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez quatre volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.

## 2. Légumes


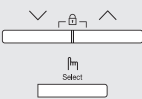


Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>2-1 Haricots verts</b>	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>2-2 Épinards</b>	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>2-3 Pommes de terre épluchées</b>	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les 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. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
<b>2-4 Gratin de pommes de terre</b>	400 à 450 g 800 à 850 g	Mettez le gratin frais dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
<b>2-5 Aubergines grillées</b>	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>2-6 Tomates grillées</b>	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

## 3. Volaille/Poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>3-1 Blancs de poulet</b>	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
<b>3-2 Blancs de dinde</b>	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
<b>3-3 Blancs de poulet grillés</b>	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
<b>3-4 Filets de poisson grillés</b>	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>3-5 Steaks de saumon grillé</b>	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
<b>3-6 Poisson grillé</b>	200 à 300 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) 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. Laissez reposer 3 minutes.

## UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)** 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 la catégorie de pâte levée/yaourt en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt)**. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> . Le numéro 1 correspond à la pâte levée et le numéro 2 correspond au yaourt maison. Vous devez choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner le type d'aliment.
	<b>3.</b> Sélectionnez l'aliment en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> .
 Start <input type="text"/>	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> .

 Le plateau tournant ne fonctionne pas pendant la cuisson de yaourt.

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

### 1. Fermentation de la pâte

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Pâte à pizza	300 à 500 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-2 Pâte pour gâteau	500 à 800 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-3 Pâte à pain	600 à 900 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.

### 2. Yaourt maison


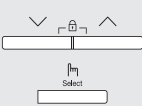
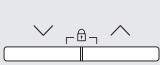
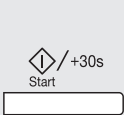
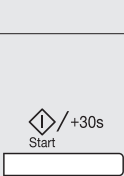






Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
2-2 Grand bol	500 g	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

Les 5 fonctions **Power Defrost (Décongélation)** permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

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

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

 Power Defrost 	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Power Defrost (Décongélation)</b> .
  Select 	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner le type d'aliment.
 	<b>3.</b> Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> .
 Start 	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> . <b>Résultat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La phase de décongélation commence.</li> <li>• Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation. (hormis les fruits)</li> </ul>
 Start 	<b>5.</b> Si le four émet un signal sonore et que son fonctionnement cesse, il est nécessaire de retourner les aliments (ex : Viande, volaille, poisson). Puis appuyez de nouveau sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> pour poursuivre la décongélation. <b>Résultat :</b> Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Power Defrost (Décongélation)**, 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	Quantité	Consignes
<b>1</b> Viande	200 à 1500 g	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. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
<b>2</b> Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
<b>3</b> Poisson	200 à 1500 g	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. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
<b>4</b> Pain/ gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 60 minutes.
<b>5</b> Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

## CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire 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. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.






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

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Convection</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent :</p> <p> (mode Convection)          180 °C (température)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>. (Température : 40-200 °C, par intervalle de 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.          (Si vous souhaitez préchauffer le four, ignorez cette étape.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> la cuisson démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

## FAIRE GRILLER



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

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

	<p>1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Appuyez sur le bouton <b>Grill (Gril)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent :</p> <p> (mode gril)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du gril n'est pas réglable.</li> </ul>
 <input type="text"/>	<p>3. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur le bouton <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.</li> </ul>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> la cuisson démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>


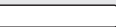
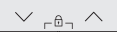



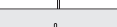




## COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

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.

-  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 pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

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. Refermez la porte.



 Combi 	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Combi (Cuisson combinée)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Gril)</p>
 Select 	<p>2. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 1, puis appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent :  (mode combiné micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie)</p>
 Select 	<p>3. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300 W). Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du gril n'est pas réglable.</li> <li>• Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
 Select 	<p>4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.</li> </ul>
 Start 	<p>5. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisson combinée démarre.</li> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

## COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION


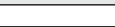



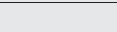

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

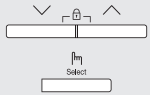


De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

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

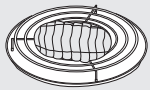
-  Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
  -  Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

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

 Combi 	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Combi (Cuisson combinée)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Gril)</p>
 Select 	<p>2. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent :  (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie)</p>
 Select 	<p>3. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)</li> </ul>

	<p>4. Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>. (Température : 200-40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
	<p>5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.</li> </ul>
	<p>6. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson combinée démarre.</li> <li>Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.</li> <li>Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

## CHOIX DES ACCESSOIRES



	<p>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.</p> <p>Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.</p>
---	--

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill 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 en pages 28-29.

## UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS

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




	<p>1. Appuyez simultanément sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b>. (Trois secondes)</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).</li> <li>L'écran affiche un « L ».</li> </ul>
	<p>2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b>. (Trois secondes)</p> <p><b>Résultat :</b> Le four peut à nouveau être utilisé normalement.</p>

## UTILISATION DES FONCTIONS TURNTABLE MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

Le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

- Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

 Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.  
**AVERTISSEMENT Pourquoi ?** Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Le plateau ne tourne pas. Les indications suivantes s'affichent : </p>
	<p>2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton <b>Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Le plateau tourne.</p>

- Le bouton **Turntable on/off (Marche/arrêt du plateau)** est uniquement disponible en mode de cuisson manuelle.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE (MODÈLES MC28H5015C\*, MC28H5015Z\* UNIQUEMENT)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



<p>Combi</p> <p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.</li> <li>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.</li> <li>3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.</li> <li>4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.</li> <li>5. Appuyez sur le bouton <b>Combi (Cuisson combinée)</b>. Sélectionnez le mode <b>Combi (Cuisson combinée)</b> en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b>. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>. Cb - 1 (Micro-ondes + Grill) Cb - 2 (Micro-ondes + Convection)</li> </ol>
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à obtenir la puissance appropriée. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul> </li> </ol>
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Si vous utilisez le mode micro-ondes + convection, sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b>. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour régler la température. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)</li> </ul> </li> </ol>


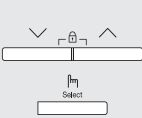


<p>+30s</p> <p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.</li> </ol>
<p>+30s</p> <p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>. <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul> </li> </ol>

- ☑ 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)
- ☑ Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.
- ☑ 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.
- ☑ 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).
- ☑ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- ☑ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**  
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- ☑ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.
- ☑ **Remarque :**  
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.



## UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLES MC28H5015F\*, MC28H5015Z\* UNIQUEMENT)

Lorsque le mode Cuisson vapeur pure est activé, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique. Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

	1. Appuyez sur le bouton <b>Microwave (Micro-ondes)</b> .
	2. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance. <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
	3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> et <b>Bas</b> .
	4. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> . <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> </ul>

 Conseil pour la cuisson à la vapeur

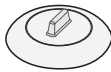
### Éléments du cuiseur-vapeur



Bol

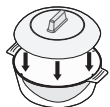


Plateau

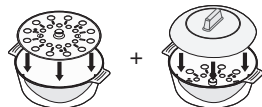


Couvercle

### Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + couvercle



Bol avec plateau + couvercle

## RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR MANUELLE

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	900 W	5-6
	<b>Consignes</b> Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes frais	300 g	900 W	4-5
	<b>Consignes</b> Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8
	<b>Consignes</b> Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Filets de poisson frais	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 450 W	1-2 5-6
	<b>Consignes</b> Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Blancs de poulet	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 600 W	1-2 7-8
	<b>Consignes</b> Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		



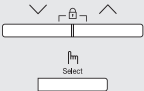
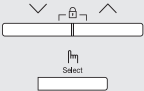
(Suite)

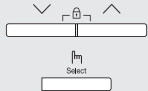


Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz	250 g	900 W	15-18
	<b>Consignes</b> Placez du riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pommes de terre au four	500 g	900 W	7-8
	<b>Consignes</b> Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2
	<b>Consignes</b> Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Insérez le panier dans le bol. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Compote de fruits	250 g	900 W	3-4
	<b>Consignes</b> Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

## CUISSON AU TOURNEBROCHE (MODÈLE MC28H5015Z\* UNIQUEMENT)

La rôtissoire permet de préparer des grillades en toute simplicité, car elle vous évite d'avoir à retourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

- Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne uniformément.  
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

	<p>1. Enfillez la pièce de viande en son milieu sur le tournebroche.</p> <p><b>Exemple :</b> enfoncez le tournebroche entre la colonne vertébrale et la poitrine du poulet. Placez le tournebroche à la verticale dans la cocotte en verre avant de poser cette dernière sur le plateau. Pour que la viande prenne une belle couleur dorée, badigeonnez-la d'huile aromatisée.</p>
	<p>2. Appuyez sur le bouton <b>Combi (Cuisson combinée)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)</p>
	<p>3. Appuyez sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b> Les indications suivantes s'affichent : Micro-ondes (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie)</p>
	<p>4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b> jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 C)</li> </ul>

	<p>5. Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>. (Température : 200~40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton <b>Select (Sélectionner)</b> pour sélectionner la température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.</li> </ul>
	<p>6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons <b>Haut</b> ou <b>Bas</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.</li> </ul>
	<p>7. Appuyez sur le bouton <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson combinée démarre.</li> <li>Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.</li> <li>Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</li> <li>Une fois la viande cuite, retirez délicatement le tournebroche en portant des maniques.</li> </ul>

## UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE VERTICALE

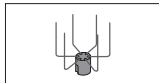
### MULTI-BROCHE À KEBAB

Utilisez la multi-broche équipée de ses 6 pics à kebab afin de confectionner des préparations à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes (ex. : oignons, poivrons ou courgettes) ou de fruits coupés en morceaux.

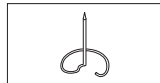
Pour faire cuire ce type d'aliment avec les pics, utilisez le mode Convection ou Combiné.



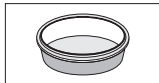
Coupleur de rôtissoire kebab, brochette



Multi-broche




Rôtissoire




Cocotte en verre

## UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE À KEBAB


- Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 pics fournis avec votre four.
  - Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque pic.
  - Placez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
  - Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau tournant.
-  Vérifiez que l'élément chauffant du grill est situé dans le fond du four et non en haut avant de lancer la cuisson.




## RETRAIT DE LA MULTI-BROCHE APRÈS CUISSON

- Assurez-vous de porter des maniques pour retirer la cocotte et la multi-broche du four afin d'éviter toute brûlure.
  - Toujours muni de vos maniques, retirez la multi-broche de son support.
  - Retirez soigneusement les pics un par un et détachez-en les aliments en vous aidant d'une fourchette.
-  La multi-broche ne doit pas être passée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉSODORISATION



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

 Deodorisation <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le <b>Deodorisation (Désodorisation)</b>. Il démarre ensuite automatiquement, après avoir terminé le nettoyage.</p>
--	---

-  La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
-  Vous pouvez également régler la durée de **Deodorisation (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
-  La durée maximale est fixée à 15 minutes.

## ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

 <input type="text"/>	<p>1. Appuyez simultanément sur les boutons <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> et <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b>. (une seconde)</p> <p><b>Résultat :</b> Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons <b>Start/+30s (Départ/+30s)</b> et <b>Stop/Eco (Arrêt/Éco)</b>. (une seconde)</p> <p><b>Résultat :</b> Le four fonctionne normalement.</p>

## 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 croustilleur	✓	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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tasses en polystyrène</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacs en papier ou journal</li> </ul>	X	Peuvent s'enflammer.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plat allant au four</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plats en cristal</li> </ul>	✓	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pots en verre</li> </ul>	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
<b>Métal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plats</li> <li>Attaches métalliques des sacs de congélation</li> </ul>	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
<b>Plastique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Récipients</li> <li>Film étirable</li> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	✓	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Film étirable</li> </ul>	✓	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	✓ ✗	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.
<b>Papier paraffiné ou sulfurisé</b>	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé    ✓✗ : à utiliser avec précaution    ✗ : 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 de 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 conseils, techniques et astuces).

#### Cuisson à couvert

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

#### Temps de repos

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

## Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5-6
	<b>Consignes</b> Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8-9
	<b>Consignes</b> Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7-8
	<b>Consignes</b> Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Consignes</b> Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8
	<b>Consignes</b> Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Consignes</b> Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

## Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 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.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	<b>Consignes</b> Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	<b>Consignes</b> Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½-5
	<b>Consignes</b> Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	<b>Consignes</b> Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aubergines	250 g	900 W	3½-4
	<b>Consignes</b> Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	4-4½
	<b>Consignes</b> Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Consignes</b> Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Oignons	250 g	900 W	5-5½
	<b>Consignes</b> Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à café) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½-5
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Consignes</b> Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Chou-rave	250 g	900 W	5½-6
	<b>Consignes</b> Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

### 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 sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Consignes</b> Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
<b>Consignes</b> Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17
	<b>Consignes</b> Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Céréales	250 g	900 W	17-18
Céréales mélangées (riz + céréales)	<b>Consignes</b> Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10-11
	<b>Consignes</b> Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		

## FAIRE RÉCHAUFFER

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 seul d'un 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.

## 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 ALIMENTS POUR BÉBÉ

### ALIMENTS POUR BÉBÉ :

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

### LAIT POUR BÉBÉ :

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

### REMARQUE :

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

### 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.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tasses)		2-2½
	450 ml (3 tasses)		3-3½
	600 ml (4 tasses)		3½-4
<b>Consignes</b> Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
<b>Consignes</b> 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 à nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			



Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps à autre pendant le réchauffage et à nouveau avant de laisser reposer et servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7
	<b>Consignes</b> Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

### Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	<b>Consignes</b> Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	<b>Consignes</b> Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300 W	30 à 40 s.
	200 ml		1 min à 1 min 10 s.
<b>Consignes</b> Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

## FAIRE DÉCONGELER

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 pendant vos opérations de congélation et de décongélation des 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.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
<b>Viande</b>			
Viande hachée	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Escalopes de porc	250 g	180 W	7-8
	<b>Consignes</b> Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
<b>Volaille</b>			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	180 W	14-15
Poulet entier	1200 g	180 W	32-34
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.		
<b>Poisson</b>			
Filets de poisson	200 g	180 W	6-7
Poisson entier	400 g	180 W	11-13
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.		
<b>Fruits</b>			
Baies	300 g	180 W	6-7
	<b>Consignes</b> Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		
<b>Pain</b>			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	<b>Consignes</b> 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. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.		

## GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 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 :

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

## MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de 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 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 :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

## Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	gril seul	3-4	2-3
	<b>Consignes</b> Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 morceaux).	300 W + Gril	5-6	-
	<b>Consignes</b> 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.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	<b>Consignes</b> Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	<b>Consignes</b> 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	7-8	-
	<b>Consignes</b> Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	<b>Consignes</b> 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.			

(Suite)

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	<b>Consignes</b> Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	8-10	6-8
	<b>Consignes</b> 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.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	<b>Consignes</b> Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	<b>Consignes</b> 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.			

## CONVECTION

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

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

### Ustensiles pour la cuisson par convection :

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

### Aliments convenant à la cuisson par convection :

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

## MICRO-ONDES + CONVECTION

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

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

### Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

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

### Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

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

## 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 automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
<b>PIZZA</b> Pizza surgelée (déjà cuite)	300 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11-12	2-3
<b>Consignes</b> Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
<b>PÂTES</b> Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15-16	5-6
<b>Consignes</b> Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.				
<b>VIANDE</b> Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
<b>Consignes</b> 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, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.				
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
<b>Consignes</b> 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.				

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
<b>PAIN</b> Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
<b>Consignes</b> Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.				
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-
<b>Consignes</b> Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
<b>GÂTEAU</b> Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-
<b>Consignes</b> Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.				
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26-28	-
<b>Consignes</b> Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.				
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-
<b>Consignes</b> Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.				
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
<b>Consignes</b> Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.				

## TRUCS ET ASTUCES

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

### FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

### FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

### FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

### CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

### FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

### FAIRE UN PUDDING

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 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

### FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

## dépannage et code d'erreur

### DÉPANNAGE

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

#### Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

#### Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).

- La porte est-elle bien fermée ?

#### Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

#### Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

#### L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

#### Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

#### Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

### De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

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

Munissez-vous des informations suivantes :

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

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


## CODE D'ERREUR

### Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

### Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour lancer le mode Initialisation. Une fois le four refroidi, tentez de le faire fonctionner. Si le message « E-24 » apparaît à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

 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	MC28H5015**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 474,8 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 235,5 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	17,5 kg env.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04234C-02