

SAMSUNG

FOUR A MICRO-ONDE MC35R8088CC

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC35R8088**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	7
Définition du groupe de produits	8
Protection de l'environnement	8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8
Installation	9
Accessoires fournis	9
Accessoires	9
Site d'installation	10
Plateau tournant	10
Entretien	11
Nettoyage	11
Remplacement (réparation)	11
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	11
Avant de commencer	12
Horloge	12
Activation/désactivation du son	12
À propos de l'énergie des micro-ondes	13
Ustensiles pour micro-ondes	13
Opérations	14
Tableau de commande	14
Mode Manuel	16
Mode Auto	21
Fonctions spéciales	22

Cuisiner intelligemment	23
Cuisson automatique	23
Cuisson manuelle	29
Rapide et facile	37
Dépannage	38
Points à contrôler	38
Codes d'information	41
Caractéristiques techniques	41

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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

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

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

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

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

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

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

Consignes de sécurité

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement. Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

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

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

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

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

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

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

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

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

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des 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 effectué(e)s 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.

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.

Consignes de sécurité

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.

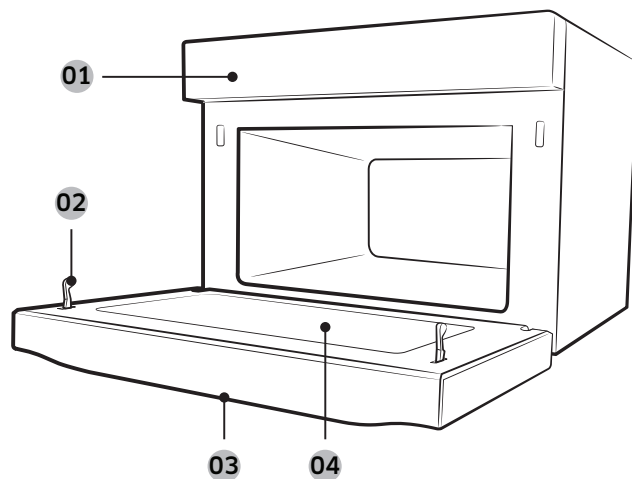
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

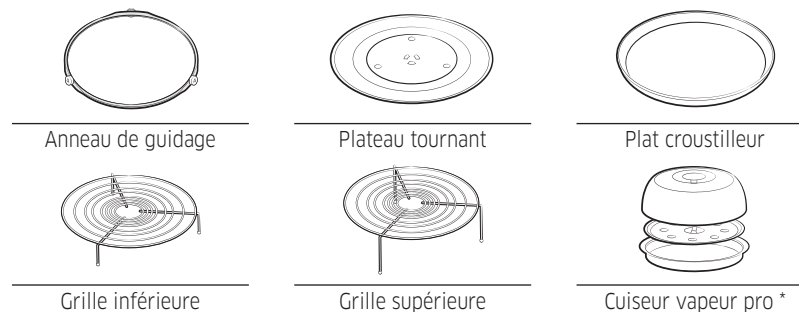
Coup d'œil sur le four



- 01 Tableau de commande
- 02 Verrouillage de sécurité de la porte
- 03 Poignée de la porte
- 04 Porte

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Anneau de guidage	Placez-le au centre de la base. Il sert de support au plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il sert de base de cuisson.
Grilles	Utilisez l'une de ces grilles tel qu'approprié pour faire cuire deux plats simultanément. Placez de préférence le plus petit plat sur le plateau tournant et l'autre sur la grille choisie. Vous pouvez utiliser ces grilles avec la cuisson au gril, la cuisson par convection et la cuisson combinée.
	REMARQUE N'utilisez pas les grilles métalliques en mode Micro-ondes.
Plat croustilleur	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire dorer des aliments ou garder le croustillant des pâtisseries ou pizzas.

Installation

Cuiseur vapeur pro

(Modèles MC35R8088L* uniquement)

- Le cuiseur vapeur pro est composé d'un couvercle en acier inoxydable, d'un plateau vapeur et d'un plat croustilleur, conçu pour la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur vapeur pro pour dorer les aliments comme les pâtisseries et la pâte à pizza en mode Micro-ondes. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson.
- Reportez-vous au **Guide de cuisson à la vapeur** en page 36.

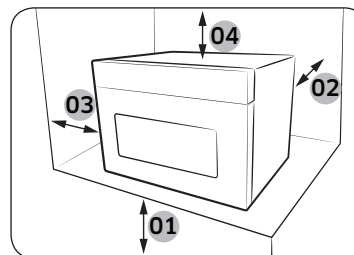
⚠ ATTENTION

- Le cuiseur vapeur pro est dédié à ce modèle. N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro avec d'autres modèles ou produits. Un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro sans eau ou aliment à l'intérieur. Avant toute utilisation, remplissez le cuiseur vapeur pro avec au moins 500 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque de ne pas être complète, ou un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire.
- Veillez à utiliser des maniques pour retirer le cuiseur vapeur pro du four car il peut devenir très chaud une fois la cuisson terminée.
- Avant la cuisson, veillez à assembler correctement le cuiseur vapeur pro, couvercle compris. Les œufs ou les châtaignes sont susceptibles d'exploser en l'absence du couvercle ou du plat croustilleur.

📖 REMARQUE

Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant placé sur l'anneau de guidage.

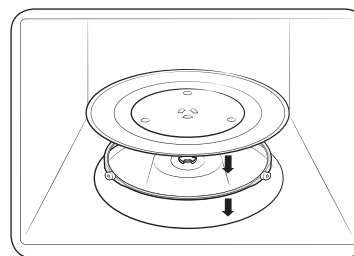
Site d'installation



- 01 85 cm au-dessus du sol
- 02 10 cm à l'arrière
- 03 10 cm sur les côtés
- 04 20 cm en haut

- 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 tous les éléments d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

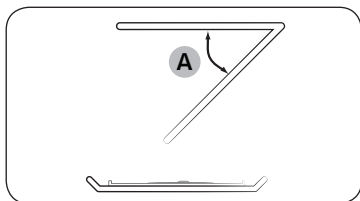
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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

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

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

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



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

⚠ ATTENTION

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

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation 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.

Avant de commencer

Vous devez connaître certains composants avant de réaliser directement une recette. Avant ou pendant tout mode de cuisson, vous pouvez régler/changer l'heure ou la minuterie, le cas échéant.

Horloge

Il est important de régler l'heure correcte de l'horloge afin de garantir un fonctionnement automatique correct.



1. Activez le four et patientez quelques plusieurs secondes pour passer à l'état de veille. L'élément correspondant à l'heure clignote.
2. Utilisez les boutons fléchés pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**. L'élément correspondant aux minutes clignote.
3. Utilisez les boutons fléchés pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

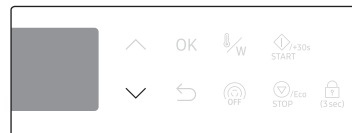
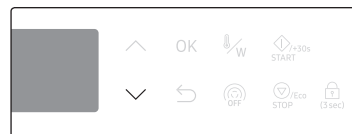


REMARQUE

- Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez la flèche du haut (^) enfoncée pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Activation/désactivation du son

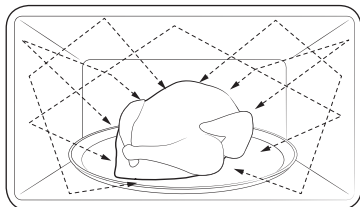
Vous pouvez activer ou désactiver la tonalité des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en état de veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).



1. Pour désactiver le son, maintenez le bouton **V** enfoncé durant 3 secondes. « **OFF** » s'affiche à l'écran.
2. Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau **V** pendant 3 secondes. « **ON** » s'affiche à l'écran.

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron intégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour cuire ou réchauffer les aliments sans les déformer ou les décolorer.



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à travers le système de distribution tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis, les micro-ondes se diffusent à l'intérieur des aliments alors que la cuisson se poursuit.
3. Les temps de cuisson dépendent des conditions suivantes des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (notamment en cas de congélation).

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur à cœur une fois la cuisson terminée. C'est pourquoi vous devez respecter les temps de repos spécifiés dans ce manuel, qui garantissent une cuisson uniforme jusqu'au cœur.

Ustensiles pour micro-ondes

Les ustensiles utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser les micro-ondes les traverser et pénétrer dans les aliments. Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Par conséquent, n'utilisez pas d'ustensiles composés de matériaux métalliques. Les ustensiles marqués comme adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les ustensiles adaptés, référez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences :

- Fond plat et bords droits
- Couverture hermétique
- Récipient bien équilibré avec des poignées pesant moins lourd que le récipient principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium		△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustillant		○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou 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 aux micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

Avant de commencer

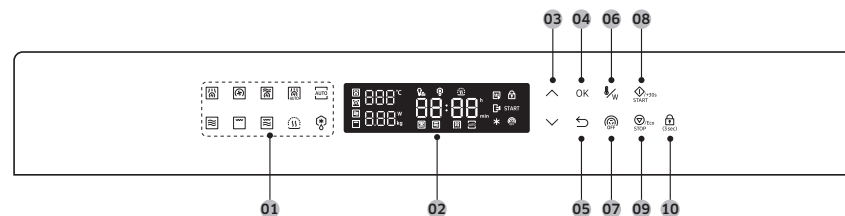
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés aux micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✗	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✗	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	✗	Provoque des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique uniquement. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour conserver l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs supportant la température d'ébullition ou adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour conserver l'humidité et éviter les éclaboussures.

○ : adapté aux micro-ondes △ : à utiliser avec précaution ✗ : non adapté aux micro-ondes

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.













01 Panneau de fonctions	Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson ou la fonction souhaité(e).
02 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant la fonction ou les paramètres sélectionnés.
03 Haut/Bas	Utilisez ce bouton pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné.
04 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
05 Retour	Appuyez sur ce bouton pour revenir aux paramètres par défaut.
06 Température/ Puissance	Utilisez ce bouton pour changer la température ou la puissance.
07 Plateau tournant	Appuyez sur ce bouton pour activer et désactiver le plateau tournant.
08 START (DÉPART)	Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson. Ce bouton permet également de préchauffer rapidement le four à la puissance maximale.
09 STOP (ARRÊT)	Appuyez sur ce bouton pour arrêter l'opération. Ce bouton est aussi utilisé pour annuler le mode actuel.
10 Sécurité enfants	Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction. La fonction Sécurité enfants est disponible en état de veille uniquement.

REMARQUE

- État de veille : après 5 minutes d'inactivité sur le tableau de commande, le four passe à l'état de veille et seule l'heure actuelle s'affiche. Après 25 minutes supplémentaires d'inactivité, le four passe à l'état d'arrêt.
- État d'arrêt : lorsque le four redémarre après sa mise hors tension, seuls les boutons pertinents pour la dernière action de l'utilisateur s'allument.

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction		Plage de températures	Température par défaut	Temps maximal	
Mode Manuel		Vent chaud	160 à 230 °C	200 °C	60 min
		Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un courant d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût.			
		Cuisson par convection	40 à 230 °C	180 °C	60 min
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments surgelés ou la cuisson traditionnelle.			
		Cuisson combinée par convection	40 à 200 °C 100 à 450 W	180 °C 450 W	60 min
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.			

Fonction		Plage de températures	Température par défaut	Temps maximal	
Mode Manuel		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W	90 min
	L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.				
		Gril	180 °C	180 °C	60 min
Utilisez ce mode pour faire cuire au gril des aliments, comme de la viande.					
	Cuisson combinée au gril	180 °C 100 à 600 W	180 °C 600 W	60 min	
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.				
Mode Auto		Vent chaud automatique	Pour débiter avec l'utilisation du mode Vent chaud, le four offre 10 programmes automatiques.		
		Automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique.		
		Décongélation rapide	Le four offre 5 programmes de décongélation pour plus de facilité.		
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	50 à 80 °C	60 °C	3 h
		Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.			

Opérations

Mode Manuel

Étape 1. Sélection du mode



Sur le panneau de fonctions, appuyez sur un **mode Manuel**, par exemple **Cuisson par convection**. La température (ou la puissance) par défaut clignote.

Étape 2. Réglage de la température ou puissance




Utilisez les boutons **Λ / V** pour ajuster la température (ou la puissance) par défaut. Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer aux éléments de réglage du temps de cuisson.

REMARQUE

Sauf indication contraire, la puissance est ajustée en fonction de la température réglée. Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée sous 5 secondes, le four passe au réglage du temps de cuisson.

Étape 3. Réglage de la durée de cuisson




Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la durée de cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** ().

REMARQUE


Vous pouvez régler le temps de cuisson après le préchauffage.

Étape 4. Préchauffage



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant  disparaît.

ATTENTION

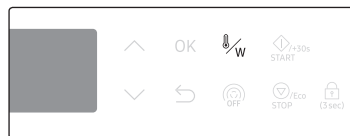
- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- Lorsque la température à l'intérieur du four est élevée après la cuisson, le four à micro-ondes peut tourner pendant 5 minutes pour refroidir.  s'affiche alors.

Pour changer la durée de cuisson pendant la cuisson




Utilisez les boutons **Λ / V** pour ajuster le temps de cuisson. Vos modifications seront appliquées instantanément et le four reprend la cuisson avec les nouveaux réglages.

Pour modifier la température ou la puissance durant la cuisson

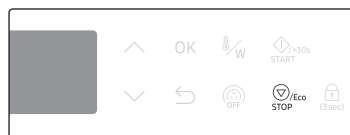



Appuyez sur . L'élément de température (ou de puissance) clignote.



Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la température (ou la puissance), puis appuyez sur **OK** ou sur  pour confirmer les modifications.

Pour arrêter l'opération

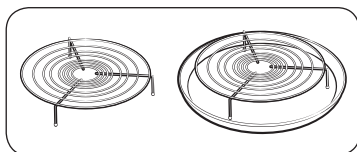


Appuyez une fois sur **STOP (ARRÊT)** () pour arrêter l'opération, ou deux fois pour annuler le mode actuel et passer à l'état de veille.

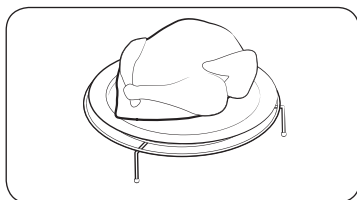
Vent chaud

Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un flux d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût. Vous pouvez utiliser la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillleur sur le plateau tournant.

Étape 1 > Étape 2 > Étape 3 > Étape 4
Vent chaud > Température > Durée de cuisson > Préchauffage



1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

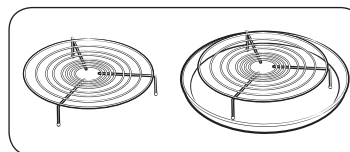
ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain ou la pâtisserie. La chaleur plus élevée est susceptible de brûler la surface des aliments.

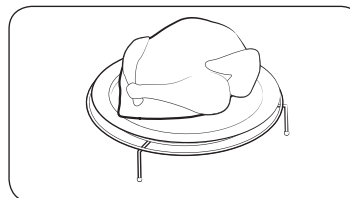
Cuisson par convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillleur sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

Étape 1 > Étape 2 > Étape 3 > Étape 4
Cuisson par convection > Température > Durée de cuisson > Préchauffage



1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillleur sur le plateau tournant.

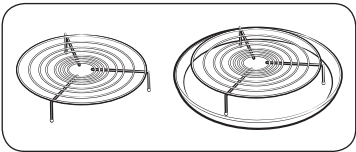
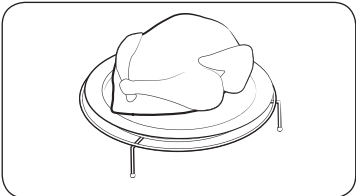


2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Opérations

Cuisson combinée par convection

Ce mode combiné associe l'énergie des micro-ondes à de l'air chaud afin de réduire le temps de cuisson et d'obtenir des aliments à la surface dorée et croustillante. Utilisez ce mode pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les biscuits de Savoie, les gâteaux aux fruits légers, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Cuisson combinée par convection	Température et puissance	Durée de cuisson	Préchauffage
		<ol style="list-style-type: none">1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillant sur le plateau tournant.2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section Mode Manuel en page 16.4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.	

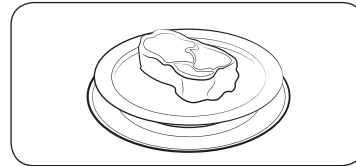
ATTENTION

Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.


Micro-ondes

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Micro-ondes	Puissance	Durée de cuisson	-
	<ol style="list-style-type: none">1. Placez les aliments sur un plat allant au four micro-ondes que vous déposez ensuite au centre du plateau tournant.<ul style="list-style-type: none">• Pour la cuisson à la vapeur, utilisez le cuiseur vapeur pro. (Reportez-vous à la section Pour utiliser le cuiseur vapeur pro.)2. Fermez la porte.3. Suivez les étapes 1 à 3 de la section Mode Manuel en page 16.4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.		

Départ simple

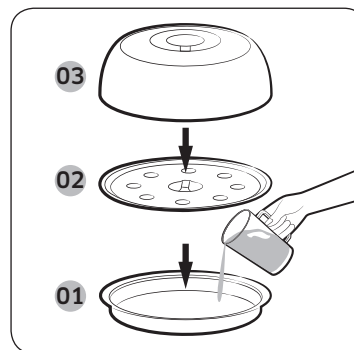
Pour réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à la puissance maximale (900 W), sélectionnez **Micro-ondes** puis appuyez sur **START (DÉPART)** .

Puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	83	750	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Pour utiliser le cuiseur vapeur pro

Vous pouvez cuire manuellement vos aliments à la vapeur à l'aide du cuiseur vapeur pro.

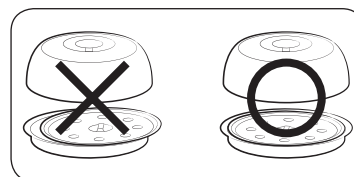


- 01 Plat vapeur / Plat croustilleur
- 02 Plateau vapeur
- 03 Couvercle acier inoxydable

1. Versez 500 ml d'eau froide dans le plat vapeur. Placez le plateau vapeur sur le plat vapeur, posez les aliments sur le plateau, puis fermez le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur pro au centre du plateau tournant.
2. Suivez les étapes 2 à 4 dans la section Micro-ondes pour les autres réglages de la cuisson.
 - Pour des instructions de cuisson détaillées, reportez-vous au **Guide de cuisson à la vapeur** en page 36.)

REMARQUE

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



ATTENTION

Veillez à fermer le couvercle du cuiseur vapeur pro afin de le fixer au plat vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou châtaignes sont susceptibles d'exploser si le couvercle n'est pas fermé correctement.

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur pro avec un produit ou modèle différent. Cela risquerait de provoquer un incendie ou des dommages irréversibles sur le produit.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro sans eau ou aliment à l'intérieur. Pour utiliser ce cuiseur vapeur pro, remplissez-le avec au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque de ne pas être complète, ou un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire sur le produit.
- Après la cuisson, faites preuve de prudence pour retirer le récipient à l'intérieur du cuiseur vapeur pro car il risque d'être très chaud.

Opérations

Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1 > Étape 2 > Étape 3 > Étape 4

Gril

Étape 2

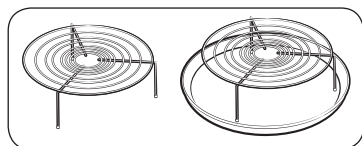
-

Étape 3

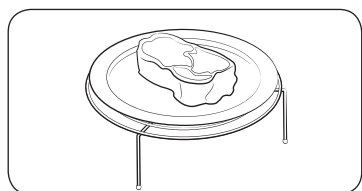
Durée de cuisson

Étape 4

-



1. Placez la grille supérieure ou la grille supérieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 et 3 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Cuisson combinée au gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des récipients allant au micro-ondes, par exemple en verre ou en céramique.

Étape 1

Cuisson combinée
au gril

Étape 2

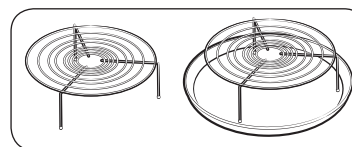
Puissance

Étape 3

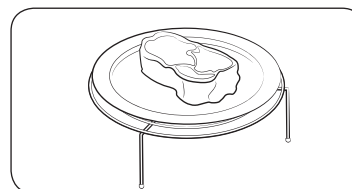
Durée de cuisson

Étape 4

-



1. Placez la grille supérieure ou la grille supérieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.

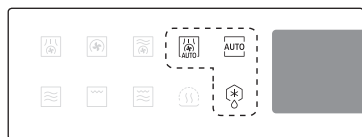


2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Mode Auto

Le four offre 3 modes automatiques différents adaptés à vos besoins. **Vent chaud automatique**, **Cuisson automatique** et **Décongélation rapide**. Sélectionnez le mode qui répond le mieux à vos besoins.

Étape 1. Sélection du mode



Sur le panneau de fonctions, appuyez sur un **mode Automatique**, par exemple **Vent chaud automatique**. Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2. Sélection du programme



Utilisez les boutons **Λ / V** pour sélectionner votre programme préféré, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3. Réglage de la quantité ou du poids



Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la quantité (ou le poids). Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (START).

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

📖 REMARQUE

La durée de cuisson est préprogrammée en fonction du mode automatique et ne peut pas être modifiée.

Vent chaud automatique

Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un flux d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût.

Pour débuter avec l'utilisation du mode Vent chaud, le four offre 10 programmes automatiques.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Vent chaud automatique	1 à 10	Taille de la portion

1. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Auto** en page 21.
3. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

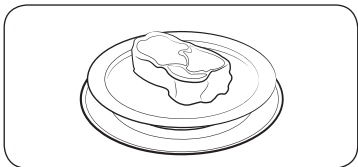
⚠ ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain ou la pâtisserie. La chaleur plus élevée est susceptible de brûler la surface des aliments.

Opérations

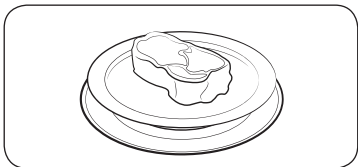
Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Automatique	1 à 25	Taille de la portion
	<ol style="list-style-type: none">Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.Suivez les étapes 1 à 3 de la section Mode Auto en page 21.Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.	

Décongélation rapide

Le four offre 5 programmes de décongélation pour plus de facilité. La durée et la puissance sont ajustées automatiquement en fonction du programme sélectionné.

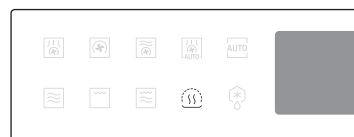
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Décongélation rapide	1 à 5	Poids
	<ol style="list-style-type: none">Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.Suivez les étapes 1 à 3 de la section Mode Auto en page 21.Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.	


Fonctions spéciales

Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l'élément chauffant de convection fonctionne et il s'active et se désactive par alternance afin de maintenir les aliments au chaud.

Une fois la cuisson terminée :



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur . La température par défaut (60 °C) clignote.



2. Utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler la température, puis appuyez sur **OK** pour passer au réglage du temps de cuisson.




3. Utilisez les boutons \wedge / \vee pour régler le temps, puis appuyez sur **START (DÉPART)** (). Le four commence à chauffer.

ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus de 3 heures. Sinon, cela risque d'affecter la qualité des aliments.
- Pour garder le croustillant des aliments, ne les couvrez pas lorsque vous utilisez la fonction Maintien au chaud.

REMARQUE

Pour modifier la température en cours de cycle, appuyez sur  puis recommencez l'étape 2 ci-dessus.

Cuisiner intelligemment

Guide de la fonction Maintien au chaud

Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min.)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des plats préparés.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pain/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain, des toasts, des roulés, des muffins et des gâteaux.
Plats/ Vaisselle	70	30	Pour faire préchauffer des plats et de la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Ne le surchargez pas. (charge maximale : 7 kg)

Cuisson automatique

Guide du mode Vent chaud automatique

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
H1 Pizza sur plaque surgelée	400 à 450	Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille inférieure. Placez-la dans le four. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H2 Pizza maison	500 à 550	Ingrédients <ul style="list-style-type: none">• Pâte à pizza (200 à 220 g) 150 g de farine de blé, 3 g de levure en poudre, 0,5 cuillère à soupe d'huile d'olive, 100 ml d'eau chaude, 0,5 cuillère à soupe de sucre et de sel• Garniture 100 g de légumes en morceaux, 100 g de purée de tomate, 80 à 100 g de mozzarella râpée Méthode <p>Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et laissez lever pendant 30 minutes.</p> <p>Roulez la pâte dans le plat croustilleur. Répartissez la purée de tomate sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez uniformément le fromage.</p> <p>Placez sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.</p>

Cuisiner intelligemment

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
H3	Lasagnes maison	1000 à 1100	<p>Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 100 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 1 cuillère à café de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic, 200 g de mozzarella râpée</p> <p>Méthode Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes.</p> <p>Utilisez des pâtes à lasagnes précuites.</p> <p>Disposez les pâtes, la viande, la sauce et le fromage en plusieurs couches. Répartissez uniformément le reste de mozzarella sur les pâtes et placez le tout sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.</p>

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
H4	Gratin maison	600 à 650 1200 à 1250	<p>Ingrédients (1200 à 1250 g) 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g d'œufs entiers battus, 1 cuillère à café de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de mozzarella râpée, beurre, thym</p> <p>*Pour 600 à 650 g, divisez les proportions par deux.</p> <p>Méthode Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin, environ 18 x 28 cm. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients.</p> <p>Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien.</p> <p>Disposez les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.</p> <p>Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.</p>
H5	Frites surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plat croustillier. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H6	Ailes de poulet surgelées	400 à 450 500 à 550	Placez les ailes de poulet surgelées (précuites et épicées) sur le plat croustillier. Déposez le plat sur la grille supérieure. Placez-le dans le four. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
H7	Morceaux de poulet rôtis	500 à 600 900 à 1000	Pesez les morceaux de poulet et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur la grille supérieure. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le poulet et appuyez sur le bouton START (DÉPART) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H8	Poulet rôti	1200 à 1300	Badigeonnez entièrement le poulet d'huile et d'épices. Placez-le poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le poulet à l'aide d'une pince et appuyez sur le bouton START (DÉPART) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H9	Tourte au bifteck	500 à 600	<p>Ingrédients 200 g de bœuf en cubes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1/2 oignon (émincé), 80 g de champignons, 1 cuillère à soupe de persil et de thym ciselés, 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml de bouillon de bœuf chaud, 120 g de pâte brisée prête à l'emploi, 1 jaune d'œuf (battu)</p> <p>Méthode Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poivre. Faites frire dans une poêle avec l'huile tout en remuant jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajoutez l'oignon, les champignons, le persil, le thym, la sauce Worcestershire et le bouillon de bœuf, et portez à ébullition. Après l'ébullition, baissez la température et laissez mijoter pendant une heure. Versez le mélange dans un plat allant au four, recouvrez de la pâte brisée et pressez sur les côtés pour former un couvercle. À l'aide d'un couteau et d'une fourchette, décourez avec les chutes de pâte. Découpez une ouverture sur le dessus et dorez au jaune d'œuf. Placez sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.</p>

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
H10	Mini quiche maison	400 à 500	<p>Ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâte 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf Préparation 30 g de bacon en cubes, 60 g de crème, 60 g de crème fraîche, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, sel et poivre <p>Méthode Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans de petits moules métalliques beurrés (comme des moules à muffin pour 6 mini quiches). Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, l'œuf, le fromage, le sel et le poivre, puis versez le mélange dans les moules. Placez sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 5 minutes.</p>

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson automatique

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A1 Lasagnes surgelées	400 à 450	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 à 4 minutes.
A2 Pizza fine surgelée	300 à 350 400 à 450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 1 à 2 minutes.
A3 Plateau repas (3 composants)	300 à 350 400 à 450	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). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A4 Plats préparés (1 composant)	300 à 350 400 à 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A5 Rôti de poisson	300 à 400 500 à 600	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. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A6 Rôti de bœuf	800 à 1000 1200 à 1400	Badigeonnez le bœuf d'huile et saupoudrez-le de sel et de poivre. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Une fois la cuisson terminée, enveloppez-le de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A7 Rôti de porc	800 à 1000 1200 à 1400	Badigeonnez le porc d'huile et saupoudrez-le de sel et de poivre. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Une fois la cuisson terminée, enveloppez-le de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A8 Blancs de poulet grillés	300 à 400 500 à 600	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A9 Filets de saumon grillés	300 à 400 500 à 600	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et d'épices. Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A10 Filets de poisson grillés	500 à 600	Badigeonnez les filets de poisson d'huile et d'épices. Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A11 Petits pains surgelés	400 à 500	Placez les petits pains surgelés sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 1 à 2 minutes.
A12 Brownies	700 à 750	Placez le pré-mélange, l'œuf, l'eau et l'huile de tournesol dans un saladier et mélangez bien. Versez le mélange dans un plateau en verre sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 10 minutes. À votre convenance, vous pouvez ajouter des noix aux brownies.
A13 Légumes grillés	200 à 250 300 à 350	Coupez les légumes frais en rondelles (par ex. morceaux de poivrons, oignons, rondelles de courgettes et champignons), puis badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez le tout sur le plat croustillier. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
A14	Croquettes de pommes de terre surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les croquettes de pomme de terre surgelées sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A15	Frites maison	300 à 350 400 à 450	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans de l'eau froide (pendant 30 minutes). Séchez-les avec une serviette, pesez-les et badigeonnez-les avec 5 g d'huile et d'épices. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A16	Pommes de terre en morceaux	300 à 350 400 à 450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez-les côté chair sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A17	Beignets d'oignons frits surgelés	200 à 250 300 à 350	Répartissez uniformément les beignets d'oignons frits surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A18	Crevettes surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les crevettes surgelées sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A19	Calamars frits surgelés	200 à 250 300 à 350	Répartissez uniformément les calamars frits surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
A20	Beignets de poulet surgelés	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A21	Pâte à pizza	300 à 500	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A22	Pâte pour gâteau	500 à 800	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A23	Pâte à pain	600 à 900	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A24	Yaourt - Petit pot en céramique	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 pots en céramique ou petits pots en verre (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. La première fois, nous vous recommandons d'utiliser des ferments lactiques secs.
A25	Yaourt - Grand saladier en verre	500	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. La première fois, nous vous recommandons d'utiliser des ferments lactiques secs.

 **REMARQUE**

Le plateau tournant ne tourne pas durant la fermentation du yaourt.

Cuisiner intelligemment

Guide du mode Décongélation rapide

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
d1	Viande	200 à 1500	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 60 minutes.
d2	Volaille	200 à 1500	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 60 minutes.
d3	Poisson	200 à 1500	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 50 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
d4	Pain/gâteaux	100 à 1000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le pain 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 30 minutes.
d5	Fruits	100 à 600	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 manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Nous vous recommandons de recouvrir les aliments pour un résultat optimal.
- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les aliments dans leur propre vapeur.

Légumes congelés

- Utilisez un récipient en Pyrex muni d'un couvercle.
- Remuez deux fois les légumes pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Épinards	150	600	5 à 7	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8 à 10	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7 à 9	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 9½	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300	600	7 à 9	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 9½	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex muni d'un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, nous vous recommandons de les couper plus petits, de taille similaire.
- Faites cuire tous les légumes frais en utilisant la puissance maximale (900 W) du micro-ondes.

Aliment	Taille de la portion (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250 500	3 à 4 6 à 7	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	4 à 5	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	4 à 5 7 à 8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3 à 4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3 à 4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Poireaux	250	3 à 4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125	1 à 2	3
	250	2 à 3	
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.			
Oignons	250	4 à 5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4 à 5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250	4 à 5	3
	500	7 à 8	
Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.			
Chou-rave	250	5 à 6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps, pendant et après la cuisson.

Faites cuire sans couvrir et fermez le couvercle pendant le temps de repos. Ensuite, videz bien toute l'eau.

- **Riz** : utilisez un grand plat en Pyrex muni d'un couvercle contre le riz doublant de volume.
- **Pâtes** : utilisez un grand plat en Pyrex.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	900	16 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18 à 20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		24 à 25		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11 à 13	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Réchauffage

- Ne faites pas réchauffer des aliments de grande taille, tels que de grosses pièces de viande, car ils sont sujets à une surcuisson.
- Il est plus sûr de faire réchauffer les aliments à puissance faible.
- Remuez bien ou retournez les aliments pendant et après la cuisson.
- Faites attention avec les liquides ou aliments pour bébé. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson à l'aide d'une cuillère en plastique ou un ustensile à mélanger en verre, afin d'éviter toute projection de liquide bouillant et donc toute brûlure. Laissez-les dans le four pendant le temps de repos. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage par rapport aux autres types d'aliment.
- Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous à titre de référence.

Liquides

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 grande tasse)	900	1½ à 2	1 à 2
	500 ml (2 grandes tasses)		3 à 3½	
	Versez la boisson dans de grandes tasses et réchauffez sans couvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	900	3 à 4	2 à 3
	450 g		4 à 5	
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½ à 6½	2 à 3
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4½ à 5½	3
	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5½ à 6½	3
	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Plat préparé (réfrigéré)	450 g	600	6 à 7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.			

Lait et aliments pour bébé

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30	2 à 3
	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600	20	2 à 3
	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml	300	30 à 40	2 à 3
	200 ml		60 à 70	
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Cuisiner intelligemment

Décongélation

Placez les aliments surgelés dans un plat allant au micro-ondes, sans recouvrir. Retournez-les pendant la décongélation. Videz le liquide produit et retirez les abats une fois la décongélation terminée. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier aluminium avant de commencer la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne changez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Taille de la portion (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250	4 à 6	15 à 30
		500	9 à 11	
	Escalopes de porc	250	7 à 8	
Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 escalopes)	12 à 14	15 à 60
	Poulet entier	1200	28 à 32	
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 en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Poisson	Filets de poisson	200	6 à 7	10 à 25
	Poisson entier	400	11 à 13	
Placez le poisson surgelé au centre de la plaque 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.				
Fruits	Baies	300	6 à 7	5 à 10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).			

Aliment		Taille de la portion (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20
	Tartine/sandwich	250	4 à 4½	
	Pain complet	500	7 à 9	
	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

Guide pour la cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.

Lors de la cuisson au gril, placez les aliments sur la grille supérieure, sauf instructions contraires.

Préchauffez le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, hormis dans le cas des instructions ci-dessous, faites cuire les aliments au gril sur la grille supérieure. Une fois la cuisson au gril terminée, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients résistants aux flammes pouvant contenir des parties métalliques. N'utilisez jamais d'ustensiles en plastique.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez jamais d'ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwichs et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson (1er côté) (min.)	Durée de cuisson (2ème côté) (min.)
Tartines grillées	4 tartines (25 g/tartine)	Gril uniquement	3½ à 4½	2 à 2½
	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	2 tartines (400 g)	300 W + Gril	6 à 7	-
	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 tartines (300 g)	180 W + Gril	5 à 6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes			
Tartine Hawaï	4 tartines (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-
	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	450 W + Gril	14 à 16	-
	Coupez les pommes de terre en deux. Badigeonnez les pommes de terre d'huile et saupoudrez de persil. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Pommes au four	2 pommes	300 W + Gril	6 à 7	-
	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.			

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson (1er côté) (min.)	Durée de cuisson (2ème côté) (min.)
Poulet rôti	1200 à 1300 g	450 W + Gril	19 à 23	20 à 24
	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. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 5 minutes.			
Morceaux de poulet	500 g (2 pains)	300 W + Gril	9 à 11	8 à 10
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Biftecks (à point)	400 g (2 pains)	Gril uniquement	8 à 12	6 à 10
	Badigeonnez d'huile les biftecks. Placez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6 à 8	5½ à 6½
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

Cuisiner intelligemment

Plat croustilleur

Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustilleur pendant 3 à 4 minutes lorsqu'il se trouve sur le plateau tournant.

Aliment	Taille de la portion (g)	Préchauffage		Cuisson	
		Mode	Temps (min.)	Mode	Temps (min.)
Bacon	80 (4 à 6 tranches)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3 à 4
Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.					
Tomates grillées	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½ à 4½
Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.					
Pommes de terre en morceaux	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8 à 10
Rincez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez après 5 à 7 minutes.					
Beignets de poulet	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6 à 8
Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez après 4 à 5 minutes.					

Guide du mode Vent chaud

La cuisson avec le mode Vent chaud combine l'élément chauffant intérieur du gril et l'élément chauffant de l'anneau de cuisson par convection avec le ventilateur latéral. L'air chaud est soufflé depuis le haut du compartiment à travers les orifices du four. L'élément chauffant en haut et sur le côté, et le ventilateur sur la paroi latérale permettent une circulation uniforme de l'air chaud.

Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

Tous les plats classiques allant au four, les moules et feuilles à pâtisserie, tout ce que vous utiliseriez dans un four à convection classique, peuvent être utilisés.

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode (°C)	Temps de cuisson (min.)
Mini-tartes/mini-pizzas surgelées	250	200	9 à 12
	Placez les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille inférieure.		
Frites au four surgelées	300	200	13 à 16
	Répartissez les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille inférieure.		
Beignets de poulet surgelés	300	200	6 à 9
	Disposez les beignets surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.		
Pizza surgelée	300	200	13 à 15
	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.		
Lasagnes maison / Gratin de pâtes	500	180	25 à 30
	Placez les pâtes dans un plat allant au four. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Légumes grillés	300	200	6 à 10
	Rincez et coupez les légumes en rondelles (par ex. : courgette, aubergine, poivron, potiron). Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez sur le plat croustilleur sur la grille inférieure.		

Guide de cuisson par convection

Cuisson par convection

En mode Cuisson par convection, l'élément chauffant et le ventilateur latéral fonctionnent ensemble pour faire circuler la chaleur dans le four. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés. Tous les plats classiques allant au four, les moules et feuilles à pâtisserie, tout ce que vous utiliseriez dans un four à convection classique, peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Cuisson par convection

Ce mode combiné associe l'énergie des micro-ondes à de l'air chaud afin de réduire le temps de cuisson et d'obtenir des aliments à la surface dorée et croustillante. Le four offre 5 modes combinés différents adaptés à vos besoins. Utilisez ce mode pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les biscuits de Savoie, les gâteaux aux fruits légers, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain. Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Préchauffez le four en mode Préchauffage rapide et patientez jusqu'à la fin du cycle. Réglez la puissance et le temps de cuisson selon les instructions ci-dessous. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Pizza surgelée (précuite)	300 à 400	200 °C uniquement	15 à 17
	Placez la pizza sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lasagnes surgelées	400	450 W + 200 °C	16 à 18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes surgelées sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Rôti de bœuf/ d'agneau (à point)	1000 à 1200	450 W + 160 °C	18 à 20 (premier côté) 15 à 17 (deuxième côté)
	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.		
Petits pains surgelés	350 (6 escalopes)	100 W + 160 °C	6 à 8
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gâteau marbré	700	180 °C uniquement	70 à 80
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 gâteaux	Seulement 165 °C	25 à 35
	Placez 12 à 15 petits gâteaux/muffins dans des caissettes en papier sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/petits pains (pâte fraîche)	200 à 250	Seulement 200 °C	13 à 18
	Placez les croissants ou les petits pains réfrigérés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000	180 W + 160 °C	16 à 18
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Après la décongélation et le réchauffage, laissez reposer 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre maison	500	600 W 180 °C	5 à 7 (premier côté) 12 à 16 (deuxième côté)
	Placez le gratin dans un plat allant au four. Déposez-le sur la grille inférieure.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Quiche maison (taille moyenne)	500 à 600	170 °C	40 à 42
	Préchauffez le four à 170 °C en utilisant le mode de cuisson par convection. Préparez la quiche à l'aide d'un plat en métal de taille moyenne et placez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à la recette figurant dans le guide de cuisson en mode Vent chaud automatique.		
Quiche maison (grande taille)	900 à 1000	180 W + 170 °C	38 à 40
	Préchauffez le four à 170 °C en utilisant le mode de cuisson par convection sans le plat croustilleur. Préparez la quiche à l'aide du plat croustilleur et placez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à la recette figurant dans le guide de cuisson en mode Vent chaud automatique.		

Guide de cuisson à la vapeur

Le temps de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Nous vous recommandons de réduire la durée lors de la cuisson à la vapeur de tranches fines ou de petits morceaux. Vous pouvez ajouter du temps lors de la cuisson à la vapeur de tranches épaisses ou de gros morceaux d'aliments. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Fleurettes de brocolis	400	500	900	12 à 18	Rincez et lavez le brocoli. Coupez en fleurettes de tailles égales. Répartissez les fleurettes de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Carottes	400	500	900	15 à 20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Placez les tranches sur le plateau vapeur.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Chou-fleur entier	600	500	900	20 à 25	Nettoyez le chou-fleur entier et placez-le sur le plateau vapeur.
Mais en épis	400 (2 parts)	500	900	23 à 28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau vapeur.
Courgettes	400	500	900	10 à 15	Rincez les courgettes et coupez-les en rondelles de tailles égales. Placez-les uniformément sur le plateau vapeur.
Mélange de légumes surgelés	400	500	900	18 à 23	Répartissez uniformément le mélange de légumes surgelés (-18 °C) (par ex. : brocoli, chou-fleur, rondelles de carottes) sur le plateau vapeur.
Pommes de terre (petites)	500	500	900	25 à 30	Rincez et nettoyez les pommes de terre, et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Placez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau vapeur.
Pommes	800 (4 pommes)	500	900	15 à 20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes droites et côte à côte sur le plateau vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900	15 à 20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille M) et placez-les dans les petits orifices du plateau vapeur. Après la cuisson à la vapeur, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Gambas	250 (5 à 6 pièces)	500	900	10 à 15	Arrosez les gambas de 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Placez-les de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 (2 à 3 pièces)	500	900	12 à 17	Arrosez les filets de poisson de 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des herbes et des épices (par ex. : romarin). Placez les filets de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Filets de poitrine de poulet	400 (2 filets)	500	900	20 à 25	Rincez et nettoyez les filets de poitrine de poulet. Placez les filets de poitrine de poulet côte à côte sur le plateau vapeur.

Nettoyage du cuiseur vapeur pro

- Lavez le cuiseur vapeur pro 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 du plat.
- Le cuiseur vapeur pro ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

Rapide et facile

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 3½ minutes à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

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

Faire cuire du 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 6½ à 7½ minutes 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 plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

Vous pouvez rencontrer des problèmes lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

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

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

Problème	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START (DÉPART) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four. 	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.


Dépannage

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-A1	Ce code s'affiche lorsque le four ne détecte pas l'amortisseur d'ouverture ou de fermeture pendant 1 minute.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et le MICOM secondaire.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	
C-F2		Appuyez sur STOP (ARRÊT)  pour réessayer.
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service 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.

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2950 W
	Micro-ondes	1450 W
	Gril	2250 W
	Cuisson par convection	2500 W
	Vent chaud	2750 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Méthode de refroidissement		Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (l x H x P)	Unité principale (poignée incluse)	528 x 404 x 481 mm
	Compartment de cuisson	400 x 219 x 396,5 mm
Capacité		35 litres
Poids	Net	Environ 27,5 kg

Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

