



MARQUE: SAMSUNG

REFERENCE: NQ50J5530BS

CODIC: 4111290

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ50J5530**



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation	3
Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :	3
Consignes de sécurité	4
Consignes de sécurité importantes	4
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	12
Installation	13
Accessoires fournis	13
Consignes d'installation	16
Entretien	21
Nettoyage	21
Remplacement (réparation)	22
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	22
Avant de commencer	23
Horloge	23
Minuterie	24
Activation/désactivation du son	25
Économie d'énergie	25
Glissières latérales	26
À propos de l'énergie des micro-ondes	26
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes	27
Opérations	29
Tableau de commande	29
Mode Manuel	31
Mode Auto	39
Fonctions spéciales	41
Cuisiner intelligemment	44
Cuisson automatique	44
Cuisson manuelle	49
Simple et rapide	61
Dépannage	62
Points à contrôler	62
Codes d'information	69
Caractéristiques techniques	70

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

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.

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 « bed and breakfast ».

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.

AVERTISSEMENT : 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 connaissance 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.

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

AVERTISSEMENT : 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.

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

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

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

Consignes de sécurité

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.

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) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

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.

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.

Fonction du four uniquement - En option

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 du four.

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.

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

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent 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.

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 connaissance 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 si celui-ci est sans surveillance.

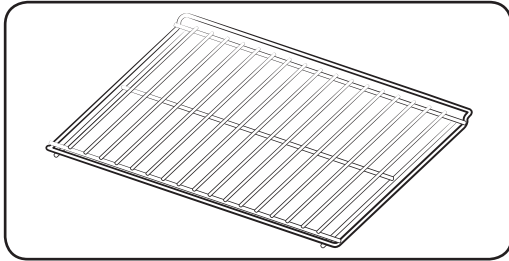
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

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

Consignes de sécurité

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

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



Veillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson de grands aliments.

Ne pas utiliser la grille du four en mode Micro-ondes.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

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

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

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

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

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

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 (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de **PREMIERS SECOURS** suivants :

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

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

Consignes de sécurité

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

ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes 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.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

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 micro-ondes 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 manuel (voir Installation du four micro-ondes).

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

Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

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

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

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

- A.** Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- B.** 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 votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- 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.

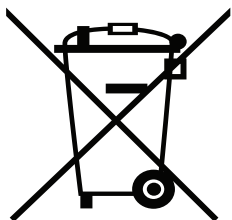
Consignes de sécurité

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.

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.

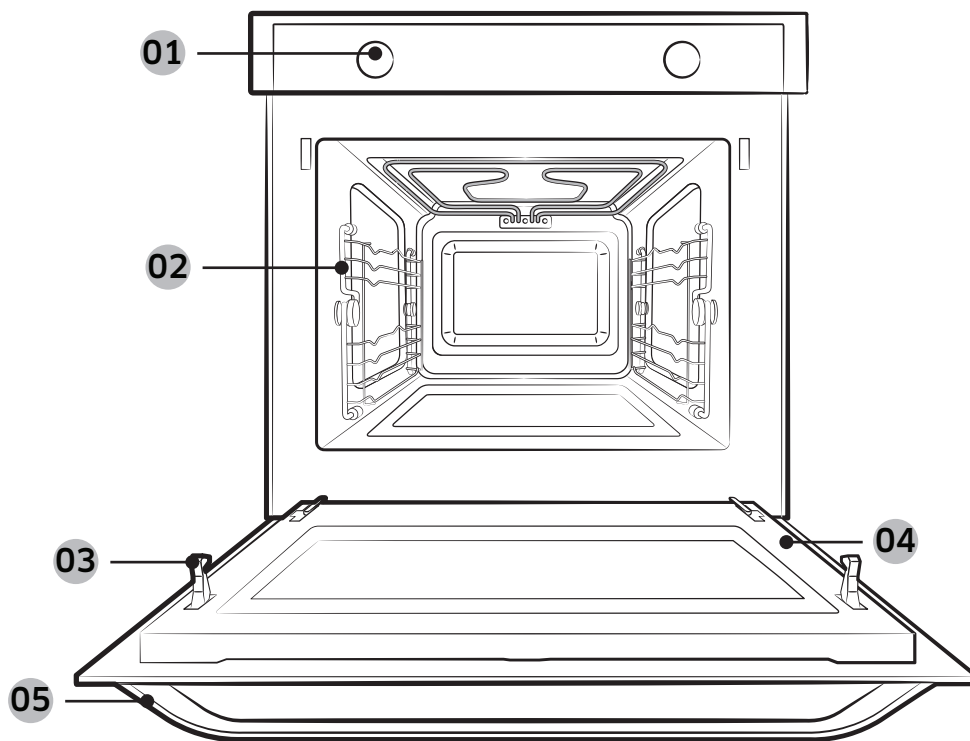
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

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 Glissières latérales

03 Verrouillage de sécurité de la porte

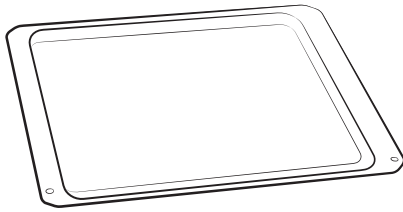
04 Porte

05 Poignée de la porte

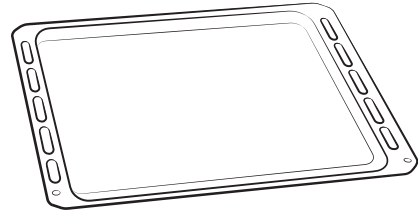
Installation

Accessoires

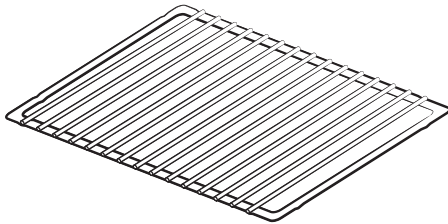
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



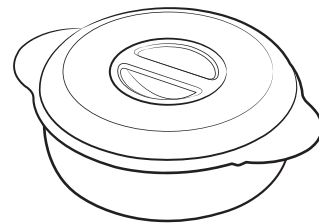
Plateau en céramique
(Utile pour le mode Micro-ondes.)



Plaques à pâtisserie
(Ne pas utiliser en mode Micro-ondes)



Gril
(Utile pour le menu rapide et le mode Gril.)



Cuiseur à vapeur pure
(Le cuiseur à vapeur en plastique pour la cuisson à la vapeur.)

REMARQUE

Consultez la section **Cuisiner intelligemment** on page 44 afin de déterminer les accessoires appropriés pour vos plats.

Cuiseur à vapeur pure

Le cuiseur à vapeur pure est un ensemble contenant un bol, un plateau et un couvercle et il est destiné à la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur à vapeur pure pour des aliments tels que du riz, des pâtes et des légumes afin de préserver leurs valeurs nutritionnelles.

- Les composants du cuiseur à vapeur pure peuvent résister à des températures allant de -10 °C à 130 °C.
- Lors de la décongélation, placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.
- Consultez le **Guide de cuisson vapeur** on page 59.

ATTENTION

- Le cuiseur à vapeur pure est dédié à ce modèle. N'utilisez jamais le cuiseur à vapeur pure avec d'autres modèles ou produits. Cela pourrait entraîner un incendie ou des dommages matériels.
- Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson que le mode Micro-ondes.
- N'utilisez pas le cuiseur à vapeur pure avec des aliments contenant une haute teneur en sucre ou de la graisse.
- Assurez-vous d'utiliser des maniques lorsque que vous retirez le cuiseur à vapeur pure, car il devient très chaud une fois la cuisson terminée.
- Soulevez le couvercle avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Avant de procéder à la cuisson, assurez-vous d'assembler correctement le cuiseur à vapeur pure, y compris le couvercle.

Installation

Consignes d'installation

Caractéristiques techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (l x H x P)	Taille maximale	595 x 454,2 x 570 mm
	Taille du four encastré	555 x 445 x 548,8 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

Il peut être composé des matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.
- Le four N'EST PAS conçu pour un usage commercial.
- Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.
- Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation.
- Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

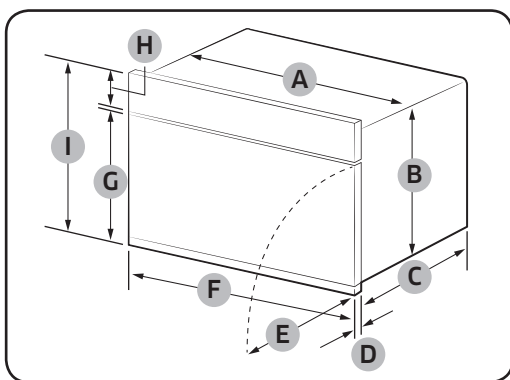
Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux. L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Installation

Installation dans l'élément

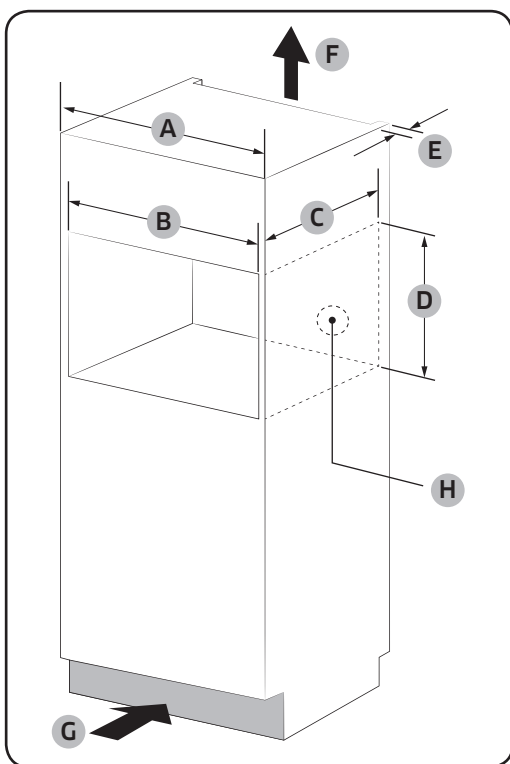
Les éléments de cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 °C. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation



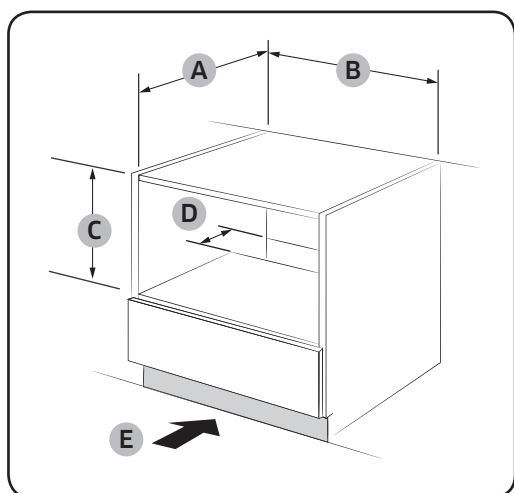
Four (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Meuble encastré (mm)

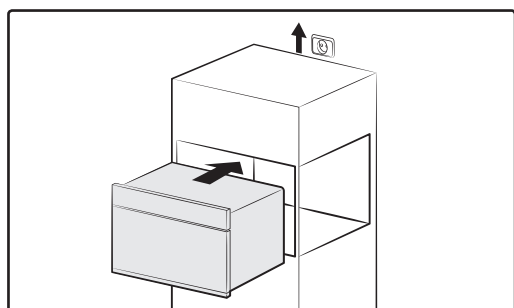
A	600
B	Mini. 564-568
C	Mini. 550
D	Mini. 445 / Maxi. 450
E	Mini. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise d'alimentation (Trou de 30 ø)



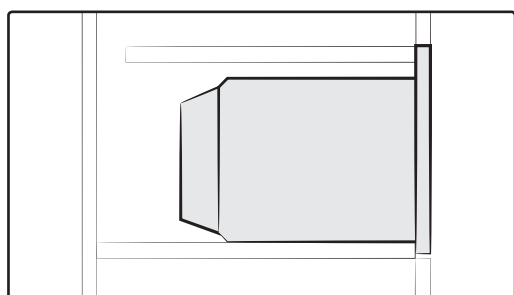
Meuble sous évier (mm)

A	Mini. 550
B	Mini. 564 / Maxi. 568
C	Mini. 446 / Maxi. 450
D	50
E	200 cm ²

Montage du four

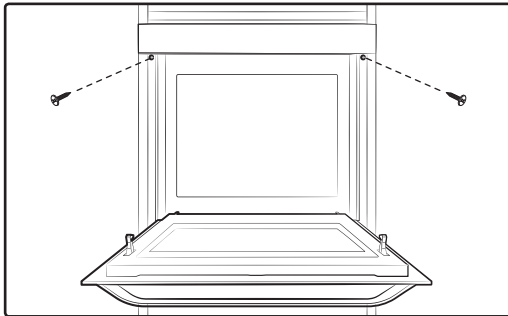


1. Insérez partiellement le four dans la cavité. Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

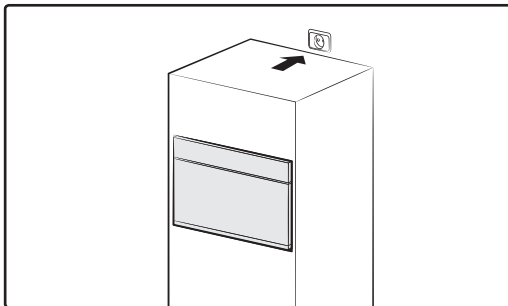


2. Insérez complètement le four dans la cavité.

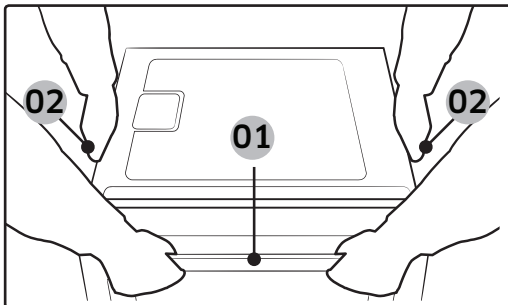
Installation



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



Veillez à tenir l'appareil au niveau des 2 poignées latérales et de la poignée de la porte lorsque vous déballez le produit.

- 01 Poignée de la porte
- 02 Poignée latérale

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.

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.

Entretien

Remplacement (réparation)

▲ AVERTISSEMENT

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

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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

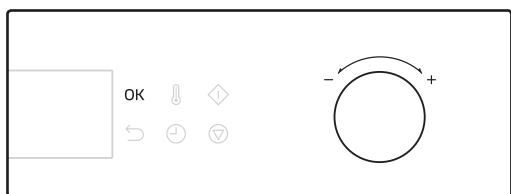
- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.


Horloge

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.



1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille. L'élément Heure clignote.
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.
3. Utilisez le cadran de valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

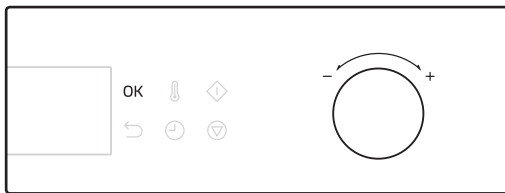
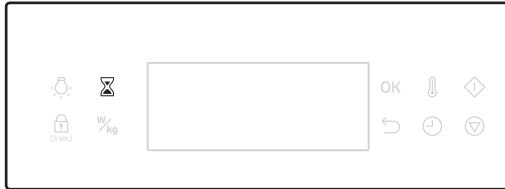
REMARQUE


- Pour changer l'heure actuelle plus tard, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Avant de commencer

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur .
2. Tournez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**.


REMARQUE

- Lorsque le temps est écoulé, le four émet un signal sonore, accompagné d'un message clignotant « 00:00 » sur l'affichage.
- Vous pouvez changer les paramètres de la minuterie à tout instant.
- Lorsque le mode Double cuisson est activé, vous pouvez configurer une minuterie différente pour les compartiments supérieur et inférieur individuellement.


Activation/désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).



Pour désactiver le son, maintenez appuyé  durant 3 secondes. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.




Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau  durant 3 secondes. « ON » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie

Le mode Économie d'énergie permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage et l'éclairage de tous les boutons s'éteignent. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

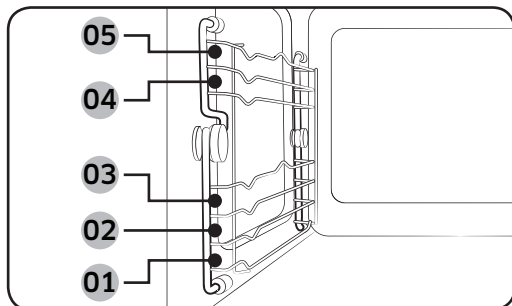
Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque.

REMARQUE

- Lors du réglage du four après 10 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

Avant de commencer

Glissières latérales

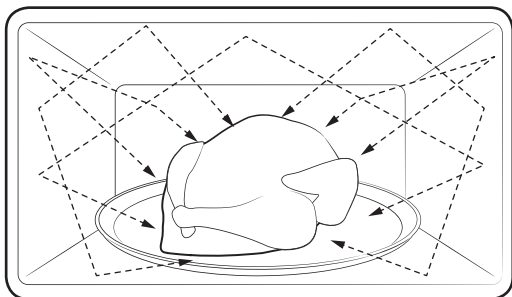


- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

01 Niveau 1	Fonction micro-ondes
02 Niveau 2	Fonction du four
03 Niveau 3	
04 Niveau 4	
05 Niveau 5	

À propos de l'énergie des micro-ondes

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



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
 - quantité et densité ;
 - Quantité d'humidité
 - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description	
Aluminium	△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.	
Plat croustillleur	○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.	
Récipients en terre cuite et en faïence	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à 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 peut 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

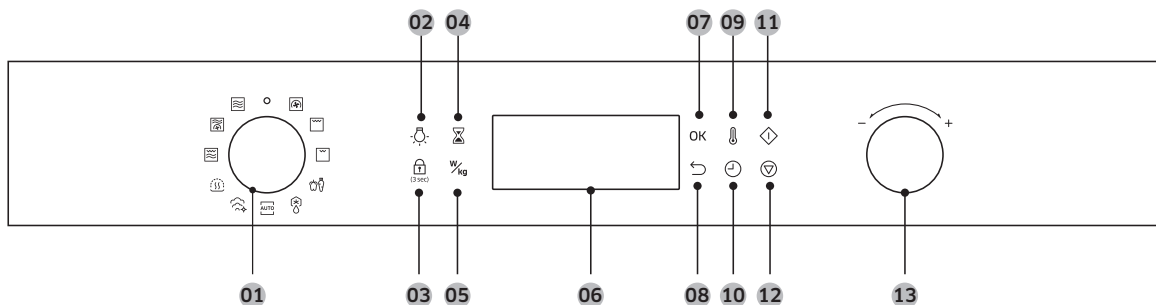
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer 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	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	✗	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

○ : Plat adapté au micro-ondes △ : à utiliser avec précaution ✗ : Plat non adapté au 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 Molette Mode	Tournez la molette Mode pour choisir le mode de cuisson ou la fonction que vous souhaitez.
02 Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
03 Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.
04 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05 Bouton Puissance/Poids	Permet de changer la puissance ou le poids.
06 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
07 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
08 Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
09 Température	Permet de régler la température.
10 Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
11 Départ	Permet de démarrer la cuisson.
12 Arrêt	Permet d'arrêter le fonctionnement. Ce bouton permet également d'annuler le mode actuel.
13 Cadran de valeur	Tournez le cadran de valeur pour régler la valeur de réglage de votre sélection. Tournez sur + pour augmenter, ou tournez sur - pour baisser.

Opérations

Descriptif des fonctions

Fonction		Plage de température	Température par défaut
Mode Manuel	 Cuisson par convection	40-230 °C	180 °C
			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 congelés ou pour la cuisson.
	 Grand gril	150-230 °C	220 °C
			Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.
	 Petit gril	150-200 °C	180 °C
			Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.
	 Micro-ondes	100-800 W	800 W
		L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
 Cuisson combinée par convection	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W	
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
 Cuisson au gril combinée	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W	
		Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.	

Fonction		Plage de température	Température par défaut
Mode Auto		Légumes	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique.
		Automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique.
		Décongélation	Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	60-100 °C
			70 °C
		Nettoyage à la vapeur	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
			-
			Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.

Mode Manuel

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode manuel, par exemple le mode **Convection**. La température par défaut (ou la puissance) clignote.

Étape 2 : Réglez la température ou la Puissance



Utilisez le cadran de valeur pour régler la température par défaut (ou la puissance). Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer à l'étape suivante.

REMARQUE

Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à l'étape suivante. (Durée de cuisson ou Veille)

Opérations

Étape 3 : Réglage du temps de cuisson




Appuyez sur **Durée de cuisson** pour passer au réglage de l'heure. (Modes Convection, Gril uniquement)

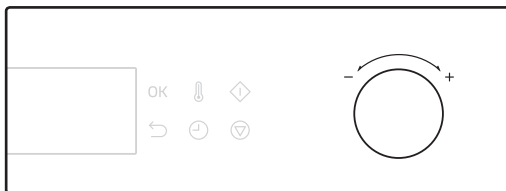
Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.



Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez.

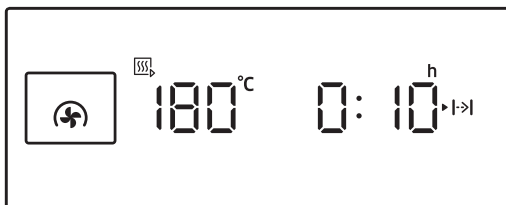
Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur .


Puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point final. Reportez-vous à **Fin du départ différé on page 33** pour plus d'informations.



Une fois terminé, appuyez sur .

Étape 4 : Préchauffage (Modes Convection, Gril uniquement)



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.

REMARQUE

Lorsque vous voulez changer la température ou la durée durant la cuisson, appuyez sur le bouton de température ou le bouton de durée de la cuisson, puis tournez le cadran de valeur pour régler la valeur.

Fin du départ différé

La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Étude de cas : Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 17h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure de départ différé sur 17h00. Le four démarre la cuisson à 16h00 et la termine à 17h00 comme vous l'avez spécifié.

Cas 1

Heure actuelle : 14:00

Durée de cuisson réglée :
1 heures

Heure de Fin de départ
différé réglée : 18:00

Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



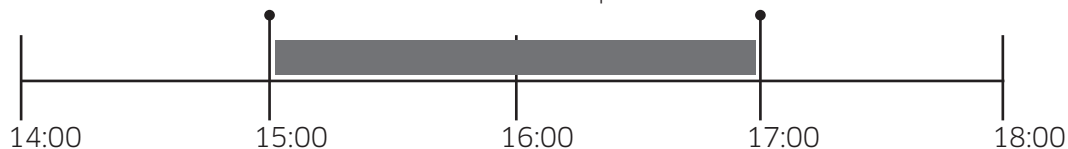
Cas 2

Heure actuelle : 14:00

Durée de cuisson réglée :
2 heures

Heure de Fin de départ
différé réglée : 17:00

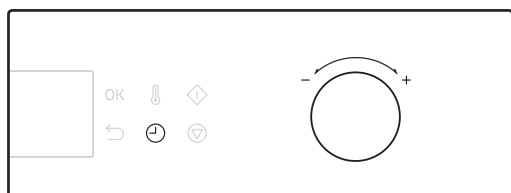
Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



⚠ ATTENTION

Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



1. Appuyez sur . L'élément de durée clignote.
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.



Opérations

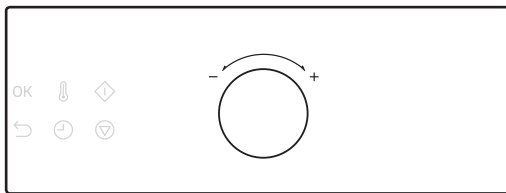


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.

Pour changer la température ou la puissance durant la cuisson



1. Appuyez sur  (ou ). L'élément Température (ou Puissance) clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température (ou la puissance).



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.

Pour arrêter le fonctionnement



Appuyez une fois sur  pour arrêter l'opération, appuyez deux fois pour annuler le mode actuel.

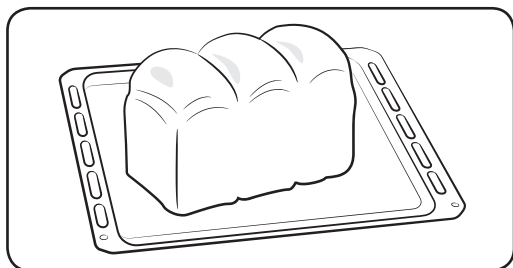


Ou tournez simplement le sélecteur de mode sur «  ».

Convection

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 des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

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

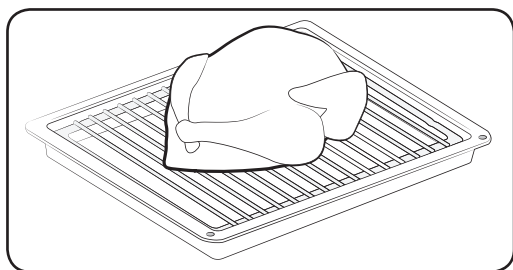


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-4 dans le **Mode Manuel** on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Cuisson combinée par convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Étape 1 : Cuisson combinée par convection > Étape 2 : Température et Puissance > Étape 3 : Durée de cuisson > Étape 4 : Préchauffage



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-4 dans le **Mode Manuel** on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

ATTENTION

Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

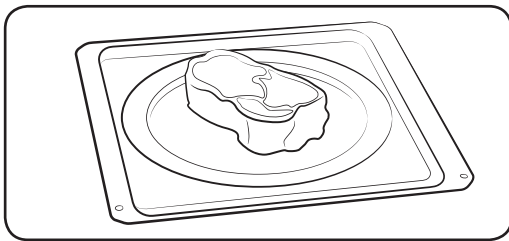
Opérations

☞ 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 plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1 : **Micro-ondes** > Étape 2 : **Niveau de puissance** > Étape 3 : **Durée de cuisson** > Étape 4 : -



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le **Mode Manuel** on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (800 W), sélectionnez **Micro-ondes**, puis appuyez sur .

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	800	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	700	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
Décongélation	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.

☑ Grand grill

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

Étape 1 :
Gril

>

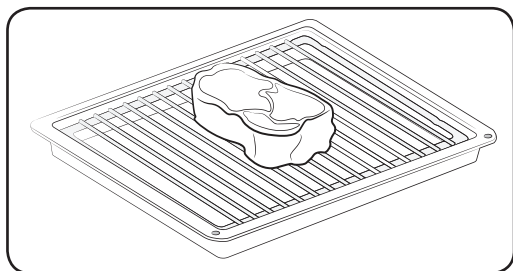
Étape 2 :
Température

>

Étape 3 :
Durée de cuisson

>

Étape 4 :
-



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 et 3 dans le **Mode Manuel** on page 31
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

☑ Petit grill

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

Étape 1 :
Gril

>

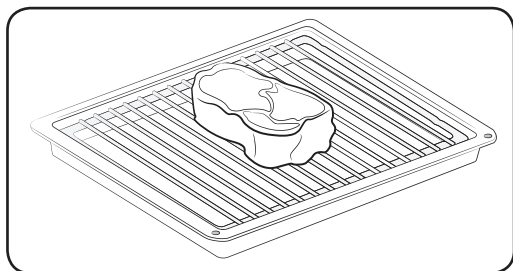
Étape 2 :
Température

>

Étape 3 :
Durée de cuisson

>

Étape 4 :
-



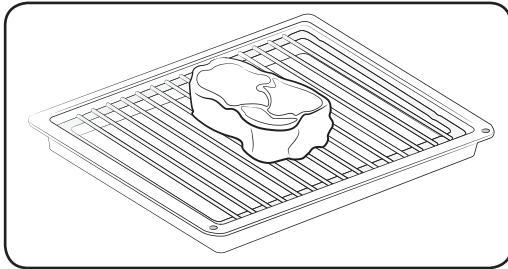
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 et 3 dans le **Mode Manuel** on page 31
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Opérations

Cuisson au grill combinée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :	>	Étape 4 :
Cuisson au grill combinée		Niveau de puissance		Durée de cuisson		-



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le **Mode Manuel** on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Mode Auto

Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. **Légumes**, **Cuisson automatique** et **Décongélation**. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode automatique. (**Légumes**, **Cuisson automatique** et **Décongélation**)
Le numéro du programme par défaut clignote.


Étape 2 : Sélectionnez le programme



Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner un programme favori, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Choisissez le poids



Utilisez le cadran de valeur pour régler le poids. Une fois terminé, appuyez sur .

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

Opérations

🥕 Légumes

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour chaque 250 g à moins qu'une autre quantité d'eau soit recommandée. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale. Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

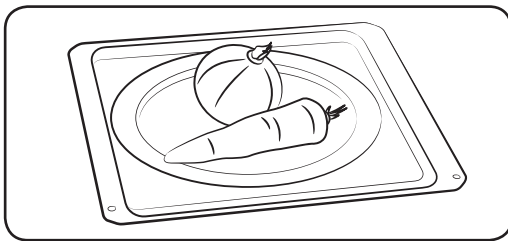
Étape 1 :
Légumes

>

Étape 2 :
1 à 10

>

Étape 3 :
Poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le **Mode Auto** on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

📖 REMARQUE

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

🔧 Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 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.

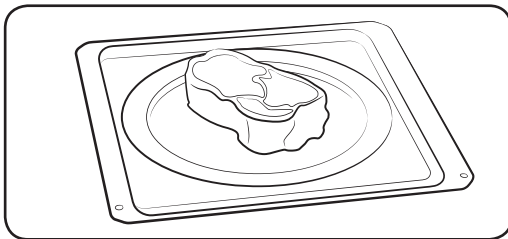
Étape 1 :
Automatique

>

Étape 2 :
1 à 10

>

Étape 3 :
Poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le **Mode Auto** on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

☞ Décongélation

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

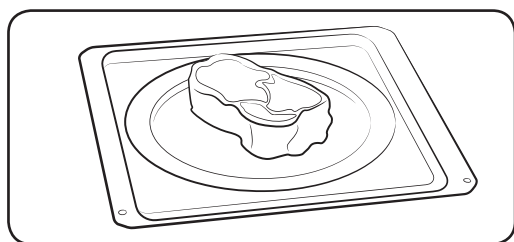
Étape 1 :
Décongélation

>

Étape 2 :
1 à 5

>

Étape 3 :
poids



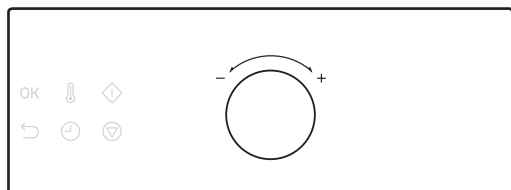
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le **Mode Auto** on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Fonctions spéciales

☞ Maintien au chaud

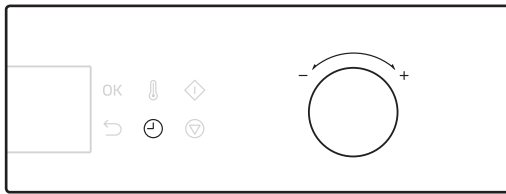
Avec cette fonction, seul l'élément chauffant par convection fonctionne, et est coupé puis activé par intervalles afin de maintenir les aliments chauds.

Lorsque la cuisson est terminée,



1. Tournez la molette Mode pour sélectionner **Maintien au chaud**.
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température.

Opérations



3. Appuyez sur pour régler la durée de cuisson, puis utilisez le cadran de valeur pour régler la durée si nécessaire.

4. Appuyez sur . Le four commence à chauffer.

ATTENTION

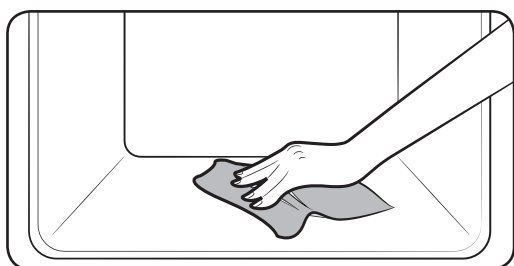
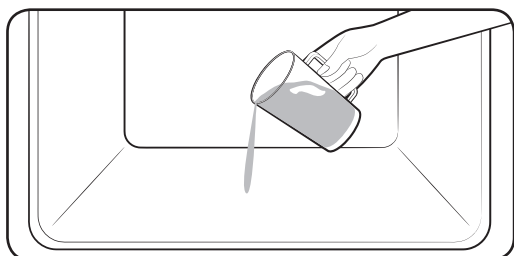
- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'1 heure. Sinon, cela peut affecter la qualité des aliments.
- Pour garder les aliments croustillants, ne les couvrez avec le Maintien au chaud.


Guide de 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 assiettes-repas.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pains/pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain frais, du pain grillé, des viennoiseries, des muffins et des gâteaux.
Plats/vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Veillez à ne pas le surcharger. (charge maximale : 7 kg)

Nettoyage à la vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



1. Versez 100 ml d'eau dans la sole du four et fermez la porte.
2. Tournez la molette Mode pour sélectionner **Nettoyage à la vapeur**.
3. Appuyez sur . Le four commence à nettoyer.
4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT

- N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.

- N'utilisez PAS de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four micro-ondes.
- Tant que le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide pour les légumes

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
U1	Brocolis en morceaux	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les brocolis en tranches ou en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
U2	Choux-fleurs	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les choux-fleurs frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 0,3 à 0,4 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
U3	Carottes en rondelles	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
U4	Pommes de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,7-0,8	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'un couteau. Placez-les sur le plateau en céramique. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.		
U5	Pommes de terre épluchées	0,4-0,5 0,7-0,8	Plateau en céramique	1
		Rincez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans un plat en verre convenant au micro-ondes et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		

	Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
U6	Courgettes	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
U7	Rondelles d'aubergines	0,1-0,2 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les de 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U8	Rondelles d'oignons	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U9	Jardinière de légumes	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les légumes frais. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) lors de la cuisson pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) pour 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U10	Riz blanc	0,2-0,3	Plateau en céramique	1
		Utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.		

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson automatique

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
A1	Plats préparés	0,3-0,35 0,4-0,45	Plateau en céramique	1
		Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		
A2	Pizza surgelée	0,3-0,35 0,4-0,45	Gril + Plateau en céramique	2
		Placez la pizza surgelée sur le four.		
A3	Lasagnes surgelées	0,4-0,45 0,6-0,65	Gril + Plateau en céramique	2
		Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
A4	Poulet entier	1,1-1,15 1,2-1,25	Gril + Plateau en céramique	2
		Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas au centre du gril du plateau en céramique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
A5	Morceaux de poulet	0,6-0,7 0,9-1,0	Gril + Plateau en céramique	4
		Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur le gril du plateau en céramique, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
A6	Rôti d'agneau	0,8-0,9 1,1-1,2	Gril + Plateau en céramique	3
		Placez le rôti d'agneau mariné sur le gril du plateau en céramique. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le rôti et redémarrez.		
A7	Frites au four surgelées	0,3-0,4 0,45-0,5	Plaque à pâtisserie	3
		Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en métal.		

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
A8	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,4-0,5	Gril + Plateau en céramique	4
		0,6-0,7		
		Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur le plateau, côté coupé tourné vers le gril. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
A9	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Plaque à pâtisserie	2
		Disposez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Placez sur la plaque à pâtisserie. Les gammes de poids incluent les pommes etc.		
A10	Cake hollandais	0,7-0,8	Plaque à pâtisserie	3
		Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée (25 cm de longueur). Placez le plat dans le sens de la longueur sur la plaque à pâtisserie.		

Cuisiner intelligemment

Guide de décongélation

Aliment		Quantité (g)	Accessoire	Niveau
d1	Viande	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		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.		
d2	Volaille	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		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.		
d3	Poisson	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		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.		
d4	Pain/gâteaux	0,1-0,8	Plateau en céramique	1
		Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		
d5	Fruits	0,1-0,6	Plateau en céramique	1
		Répartissez uniformément les fruits surgelés sur le plateau en céramique. Ce programme est adapté aux fruits tels que les framboises, les assortiments de baies et les fruits exotiques.		

Cuisson manuelle

Guide de cuisson aux micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Mettez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Il est recommandé de recouvrir les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Épinards	150	600	5-6	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-9	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½-8½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (À la chinoise)	300	600	7½-8½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Cuisiner intelligemment

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper les aliments avec une taille plus petite et régulière.
- Cuisinez tous les légumes frais avec le micro-ondes à pleine puissance (800 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Brocolis	250	4-5	3
	500	5-6	
Préparez des sommités de taille égale. Disposez les tiges orientées vers le centre.			
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.			
Carottes	250	5-6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250	5-6	3
	500	7-8	
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.			
Courgettes	250	3-4	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	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
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.			

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

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisinez sans couvercle et laissez reposer avec le couvercle. Ensuite, égouttez soigneusement.

- **Riz** : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle pour empêcher le riz de doubler de volume.
- **Pâtes** : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	800	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	800	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	800	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10-11	5	Ajoutez 1 L d'eau froide.

Cuisiner intelligemment

Réchauffage

- Ne réchauffez pas des aliments de trop grande taille (ex : grosse pièce de viande) car une cuisson excessive est vite arrivée.
- Il est plus prudent de réchauffer les aliments avec des niveaux de puissance inférieurs.
- Remuez bien et retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides et les aliments pour bébés. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson avec une cuillère en plastique ou un bâtonnet à coquetel en verre, afin d'éviter l'ébullition éruptive et les brûlures. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Prolongez le temps de réchauffage par rapport à d'autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Liquides et aliments

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Boisson	250 ml (1 grande tasse)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 grandes tasses)		2-3	
Versez la boisson dans une tasse en céramique sans recouvrir. Placez la tasse au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.				
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3-4	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.				

Aliments pour bébé et lait

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (sec)	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez 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 + fruits)	190 g	600	20-30	2-3
	Versez 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 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau en céramique. 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 congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez-les et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les d'aluminium avant la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments congelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

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

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min)
Viande	Viande hachée	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Escalopes de porc	250	7-8	
Placez la viande dans l'assiette 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 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette 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	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette 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	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient en verre rond et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions	1-1½	5-20
		4 portions	2½-3	
	Tartine/Sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				

Guide de cuisson au grill

Les éléments chauffants du grill sont situés sur la paroi supérieure du compartiment de cuisson. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.

Lorsque vous faites griller des aliments, placez-les sur la grille supérieure, sauf indication contraire.

Faites préchauffer le grill pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, faites griller les aliments sur la grille supérieure. Une fois que vous avez fini de faire griller vos aliments, utilisez des maniques pour les sortir du four.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients ignifuges, qui peuvent avoir des éléments métalliques.

N'utilisez pas des ustensiles en plastique, quels qu'ils soient.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez pas des 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	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Brochettes kebab	Gril + Plateau en céramique	5	8-10	6-8
Escalopes de porc	Gril + Plateau en céramique	5	7-9	5-7
Saucisses	Gril + Plateau en céramique	5	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Gril + Plateau en céramique	5	20-25	15-20
Steaks de saumon	Gril + Plateau en céramique	5	8-12	6-10
Légumes en tranches	Gril + Plateau en céramique	5	15-20	-
Toast	Gril + Plateau en céramique	5	2-3	1-2
Toasts au fromage	Gril + Plateau en céramique	5	3-5	-

Cuisiner intelligemment

Micro-ondes + Gril

Aliment	Niveau de puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Pommes de terre au four	600	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-15	-
Tomates grillées	300	160-180	Gril + Plateau en céramique	4	05-10	-
Gratin de légumes	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-20	-
Poisson grillé	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	04-08	04-06
Morceaux de poulet	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-15	10-15

Guide d'utilisation de la convection

Cuisson par convection

En mode Convection, l'élément chauffant et le ventilateur de la paroi latérale fonctionnent ensemble pour assurer la circulation de la chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés. Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Le four met 5 modes de combinaison différents à votre disposition. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Cuisson par convection

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min)
Gâteau aux noisettes Moule carré	160-170	Gril + Plateau en céramique	2	60-70
Gâteau au citron Moule rond ou sphérique	150-160	Gril + Plateau en céramique	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Gril + Plateau en céramique	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Gril + Plateau en céramique	2	25-35
Streusel (pâte levée)	150-170	Plaque à pâtisserie	3	30-40
Croissants	170-180	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Petits pains	180-190	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Cookies	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-20
Frites au four	200-220	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Cuisiner intelligemment

Micro-ondes + Convection

Aliment	Niveau de puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Poulet entier 1,2 kg	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	25-30	15-25
Rôti de bœuf/ Agneau (à point)	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	15-20	15-20
Lasagnes/gratins de pâtes congelés	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	20-25	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	10-15	-
Flan aux fruits frais	100	160-180	Plateau en céramique	3	40-50	-

Guide de cuisson vapeur

Aliment	Quantité (g)	Niveau de puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Accessoire
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5-6	Bol + Plateau + Couvercle
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes frais	300	800	4-5	Bol + Plateau + Couvercle
	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes surgelés	300	600	8-9	Bol + Plateau + Couvercle
	Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Riz	250	800	15-18	Bol + couvercle
	Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.			
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7-8	Bol + couvercle
	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400	600	5½-6½	Bol + couvercle
	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (Réfrigérée)	400	800	3-4	Bol + couvercle
	Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe surgelée	400	800	8-10	Bol + couvercle
	Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Niveau de puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Accessoire
Beignets surgelés à la confiture	150	600	1½-2½	Bol + couvercle
	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	250	800	3-4	Bol + couvercle
	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Simple et rapide

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 800 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 à 4½ minutes à 800 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 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans des 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 un bol en verre Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 800 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 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

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître 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.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	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 sur le bouton Départ à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La 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.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
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.
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 four ne chauffe pas.	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 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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le chauffage est faible ou lent.	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 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 maintien au chaud ne fonctionne pas.	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 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.	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 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.
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 sur le bouton Départ à nouveau 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.
De l'eau goutte.	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.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	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.
Il reste de l'eau dans votre 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 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30sec actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30sec lorsqu'il est à l'arrêt.
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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
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 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.

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

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. 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.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant 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-F0	S'il n'y a aucune communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Appuyez sur Arrêt (⏏) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à 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 électrique	Puissance maximale	3000 W
	Micro-ondes	1650 W
	Gril	2500 W
	Cuisson par convection	2500 W
Puissance de sortie		100 W / 800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (21)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 454,2 x 570 mm
	Encastrable	555 x 445 x 548,8 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	38,6 Kg
	À l'expédition	45,8 Kg



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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support