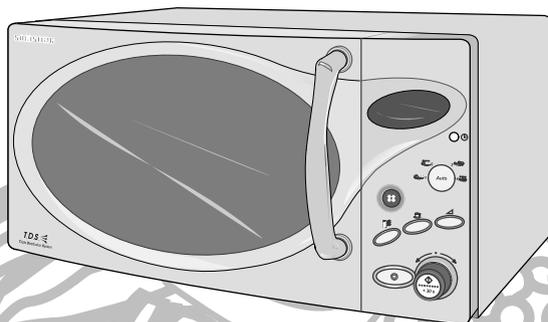


SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

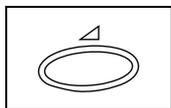
M1877N



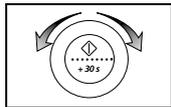
Aide-mémoire	2
Four	2
Panneau de commande	3
Accessoires	3
Utilisez ce mode d'emploi.....	4
Précautions d'emploi	4
Installez votre four à micro-ondes	6
Réglez l'horloge.....	6
Comment fonctionne un four à micro-ondes	7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement	7
Problèmes et solutions	8
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes.....	8
Niveaux de puissance	9
Arrêtez la cuisson.....	9
Ajustez le temps de cuisson.....	10
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique	10
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique	11
Réchauffez une boisson en mode instantané	12
Temps pour le réchauffage en mode instantané	12
Décongelez un plat automatiquement.....	12
Temps pour la décongélation automatiques	13
Désodorisez votre four	13
Supprimez le signal sonore.....	14
Verrouillez votre four à micro-ondes	14
Guide des récipients.....	15
Conseils de cuisson	16
Nettoyez votre four à micro-ondes	21
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	22
Spécifications techniques.....	22

Aide-mémoire

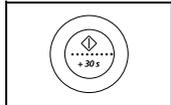
Si vous souhaitez cuire un plat



1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton .

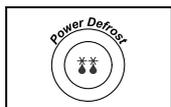


2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

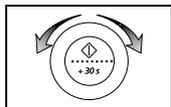


3. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

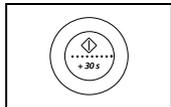
Si vous souhaitez décongeler un plat



1. Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost** ().

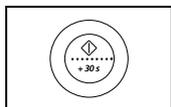


2. Sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection.



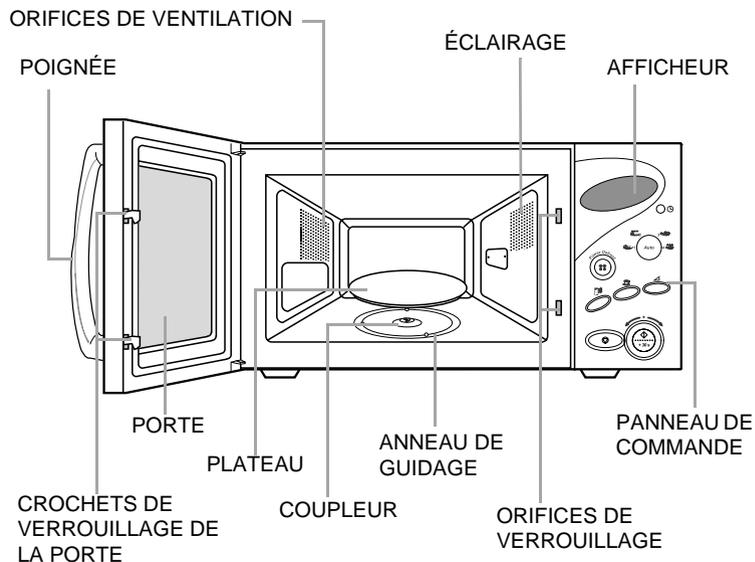
3. Appuyez sur le bouton .

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

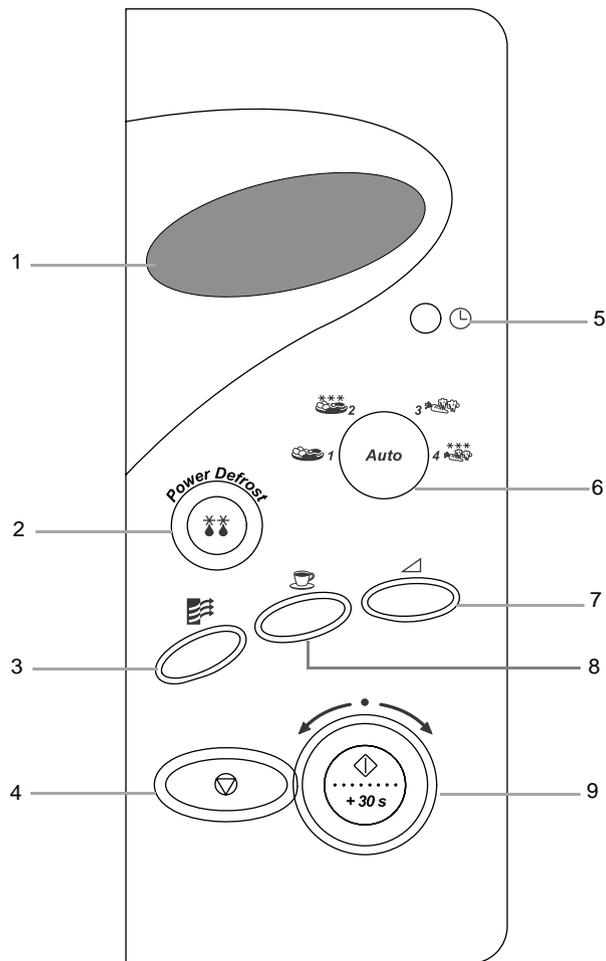


1. Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Four



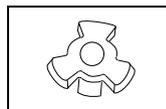
Panneau de commande



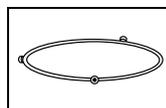
- | | |
|---|---|
| 1. AFFICHEUR | 6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON AUTOMATIQUE |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 7. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE |
| 3. BOUTON DE DésODORISATION | 8. BOUTON BOISSONS (MODE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ) |
| 4. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION | 9. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON |
| 5. RÉGLAGE DE L'HEURE | |

Accessoires

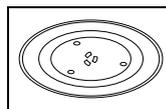
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



- Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



- Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



- Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



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

Utilisez ce mode d'emploi

F Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- précautions d'emploi,
- récipients et ustensiles recommandés,
- conseils utiles.

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les trois opérations de base :

- cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),
- décongeler un plat automatiquement,
- ajouter du temps de cuisson.

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient trois symboles :



Important



Remarque



Tournez

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

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

- N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes 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, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

- N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
 - plats métalliques,
 - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
- NE** réchauffez **JAMAIS** :
 - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
 - des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

- NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :

Raison: cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

- Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
- NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
- NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - n'y rangez aucun produit inflammable,
 - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
 - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.

 - Si vous vous ébouillantez :
 - * plongez la partie ébouillante dans de l'eau froide au moins dix minutes,
 - * couvrez avec un pansement sec et propre,
 - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
 - **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.

Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

• **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

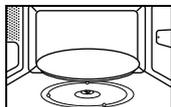
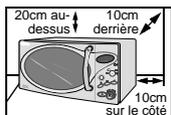
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer leur attention (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

F **Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.**



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

✎ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

✎ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

✎ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

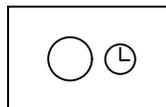
✎ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

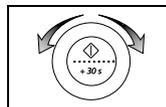
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

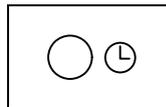
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



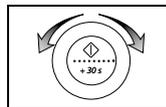
1. Pour afficher l'heure en mode...
24 heures,
12 heures,
- appuyez sur le bouton ...
une fois.
deux fois.



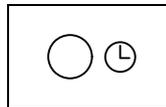
2. Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton de réglage .



4. Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection.



5. Appuyez sur le bouton de réglage .

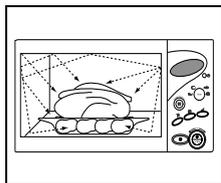
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes magnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- décongeler en mode automatique,
- réchauffer en mode instantané,
- réchauffer ou cuire en mode automatique,
- cuire

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2.5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité
 - teneur en eau
 - température initiale (ambiante ou réfrigérée)



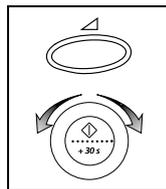
Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

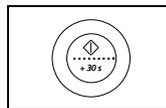
Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Mettez un verre d'eau sur le plateau.



1. Appuyez sur le bouton  et réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection.



2. Appuyez sur le bouton .
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.



Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

F Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

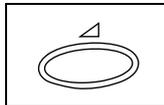
- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton  .
 - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton  ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
- ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

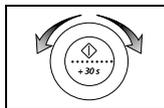
Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

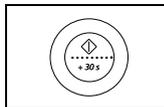


1. Appuyez sur le bouton .

Résultat: la puissance de cuisson maximale (850W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.



Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.

Niveau	Puissance
MAXIMUM	850 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN-BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS/TIÈDE	100 W

☒ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

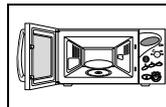
☒ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection multiusage vers la droite ou la gauche.

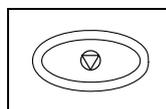
Tranche	Augmentation ou diminution par unité de...
jusqu'à 1 min.	5 sec.
1 à 3 min.	10 sec.
3 à 10 min.	30 sec.
10 à 20 min.	1 min.
20 à 40 min.	2 min.
40 à 99 min.	5 min.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



1. Pour arrêter la cuisson temporairement; ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton .



2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton .

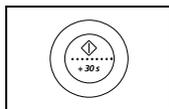
Résultat: Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.



Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation .

Ajustez le temps de cuisson

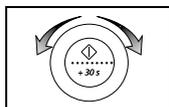
F Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



En mode de réchauffage, de cuisson et de décongélation automatique, il n'est possible d'ajouter du temps de cuisson qu'en cours de cuisson.

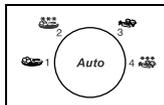


Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droite ou vers la gauche le bouton de sélection.

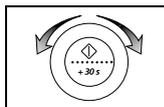
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique

Cette fonction propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Il vous suffit de définir le nombre de parts en tournant le bouton de sélection.

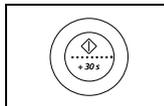
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage ou de cuisson automatique.



2. Sélectionnez le nombre de parts en tournant le bouton de sélection. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) l'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1 	Assiette garnie Réfrigérée	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2 	Plat congelé	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
3 	Légumes frais	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 250 g, 45 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour les quantités de 300 à 550 g. Remuez après la cuisson.

4 	Légumes congelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3-4 min.	Pesez les légumes congelés (-18°C), puis disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle de taille appropriée. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour les quantités de 100 à 350 g, 30 ml (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 400 à 550 g. Remuez pendant et après la cuisson. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le brocoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes.
---	-------------------------	---	----------	---

F

Réchauffez une boisson en mode instantané

Le réchauffage instantané permet de régler automatiquement le temps de cuisson et de démarrer le réchauffage instantanément sans appuyer sur le bouton . Vous pouvez ajuster le nombre de tasses en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton de réchauffage instantané.

Posez la tasse au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le nombre de tasses en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ().
Résultat: la cuisson démarre après deux secondes environ. Lorsqu'elle est terminée :
 - 1) un signal sonore retentit quatre fois,
 - 2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
 - 3) l'heure s'affiche de nouveau.

Exemple : appuyez une fois sur le bouton de réchauffage instantané () pour réchauffer une tasse de café.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode instantané

Le tableau suivant présente les quantités, temps de repos et autres recommandations pour le programme de réchauffage en mode instantané.

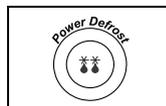
Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante) 	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	1 à 2 min.	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.

Décongelez un plat automatiquement

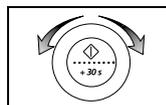
La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

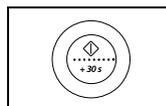
Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** ().
Résultat: l'indication suivante s'affiche : 



2. Sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection. La valeur maximale est de 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat:

- ◆ la décongélation commence,
- ◆ à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- ◆ appuyez de nouveau sur  pour finir la décongélation.

 Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cueisez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 8.

Temps pour la décongélation automatiques

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez l'aliment congelé sur le plateau.

Au signal sonore, retournez l'aliment.

Respectez le temps de repos en fin de décongélation.

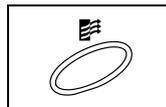
Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min.	d'aluminium. Au signal sonore, retournez
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	l'aliment.

- ☒ Pour décongeler des aliments manuellement, sélectionnez la fonction de cuisson/réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements sur la décongélation manuelle et les temps de décongélation, reportez-vous à la page 20.

Désodorisez votre four

Pour éliminer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



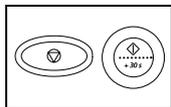
Appuyez sur le bouton de **désodorisation** (☒).

Résultat: la désodorisation commence. Lorsqu'elle est terminée, un signal retentit quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.
- ☒ Le temps de désodorisation peut également être réglé en tournant le bouton de sélection.
- ☒ La durée maximale est fixée à 15 minutes.

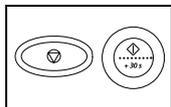
Supprimez le signal sonore

F Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .
Résultat: le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

OFF



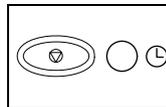
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et .
Résultat: le signal sonore du four est de nouveau activé.

ON

Verrouillez votre four à micro-ondes

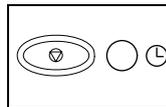
Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .
Résultat: le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).

L



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat: le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépasse pas huit minutes de préchauffé.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).

Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Verres de table	✓	
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre. Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson

En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos

Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Petits pois	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson(suite)

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson élevée (850W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	4 à 4½ 7½ à 8	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5½ à 6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	4½ à 5	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	5 à 5½ 8½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½ à 4	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	3½ à 4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4½ à 5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½ à 2 3 à 3½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Oignons	250g	5½ à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4 à 5 7½ à 8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.

Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250g	850W	16½ à 17½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun	250g	850W	21½ à 22½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun	250g	600W	21½ à 22½	10	Ajoutez 600 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	850W	17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	850W	18½ à 19½	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	850W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson(suite)

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.

Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).

Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure. Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.

Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.

Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé:

placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:

versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:

la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 19 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Conseils de cuisson(suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	850W	1 à 1½ 1½ à 2	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g 450g	850W	2½ à 3 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	5 à 6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g	600W	5½ à 6½ 6½ à 7½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

- Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	20 à 30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette reuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	10 à 20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	10ml 20ml	300W	30 à 40 sec. 50 sec. à 1 min.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

Conseils de cuisson(suite)

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible. Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce : les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau de la page suivante pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	5½ à 6½ 13 à 4	10 à 20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Côtelettes de porc	250 g	6½ à 7½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	13½ à 14½	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	950 g	26 à 28		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2 filets) 400 g (4 filets)	6 à 7 12 à 13	5 à 20	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits				
Baies	250 g	5½ à 6½	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels	2pcs 4pcs	1½ à 2 3 à 3½	5 à 10	Placez les petits pains en rond ou le pain de mie entier à la horizontale sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500 g	9 à 11		

Conseils de cuisson(suite)

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes. Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre. Faites chauffer pendant une minute à 300 W. Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 850 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent. Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez. Faites cuire 10 à 12 minutes à 850 W en recouvrant. Remuez souvent pendant la cuisson. Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent. Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes effilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites cuire pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- *l'intérieur et l'extérieur,*
- *la porte et les joints d'étanchéité,*
- *le plateau et l'anneau de guidage.*

☞ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (850 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

☞ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

F Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

- ☞ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:
 - débranchez-le de la prise de courant,
 - appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
- ☒ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- ☒ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	M1877N
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation Micro-ondes	1250 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	489 x 275 x 397 mm 330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	13.5 kg environ

—
•
—
•
—
•
—



ELECTRONICS

**Samsung Electronics France
56, Quai de Dion Bouton
92806 PUTEAUX Cedex**

**Pour toute information ou tout
renseignement complémentaire sur nos
produits, notre service consommateurs
est à votre disposition au :**

 N°Indigo 0 825 08 65 65

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.fr