

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

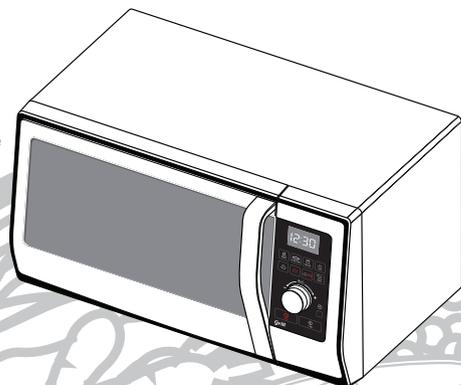
GE89APST

Nutri-Ondes

C É R A M I Q U E - É M A I L

5 ANS DE GARANTIE*

*Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel



Guide rapide d'utilisation.....	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.....	5
Réglez l'horloge	6
Problèmes et solutions.....	6
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes	7
Niveaux de puissance	7
Arrêtez la cuisson.....	7
Ajustez le temps de cuisson	8
Réchauffez un plat en mode automatique	8
Temps pour le réchauffage en mode automatique.....	8
Utilisation de la fonction de décongélation automatique speed.....	9
Utilisation de la fonction Steam (Cuisson vapeur)	10
Guide de cuisson automatique à la vapeur	10
Guide de cuisson manuelle à la vapeur.....	11
Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur.....	12
Le mode Cuisson croustillante manuelle	13
Réglages de la fonction manuelle Cuisson croustillante	13
Utilisation de la fonction Auto Grill (Cuisson gril automatique)	14
Choisissez les accessoires	15
Cuisez un plat au gril.....	16
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril	16
Supprimez le signal sonore.....	17
Verrouillez votre four à micro-ondes	17
Guide des récipients	18
Conseils de cuisson	19
Nettoyez votre four à micro-ondes.....	24
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	25
Caractéristiques techniques.....	25



Conforme à la directive RoHS

Notre produit est conforme à la directive RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les composants électriques et électroniques. Nous n'utilisons pas les six matières dangereuses suivantes dans la fabrication de nos appareils : cadmium (Cd), plomb (Pb), mercure (Hg), chrome hexavalent (Cr+6), polybromodiphényles (PBBs) et polybromodiphénylthères (PBDEs).

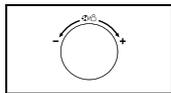
Guide rapide d'utilisation

FR

Pour cuisiner des aliments



1. Placez les aliments dans le four. Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

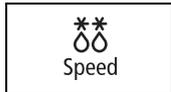


2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.

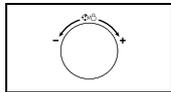


3. Appuyez sur le bouton .
Result: La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.

Pour utiliser la Décongélation automatique



1. Placez les aliments congelés dans le four. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Speed** () [Décongélation].



2. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



3. Appuyez sur le bouton .

Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

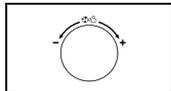


Laissez les aliments dans le four. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **+30s**, pour chaque cycle supplémentaire à ajouter.

Pour utiliser la fonction Gril



1. Appuyez sur le bouton .

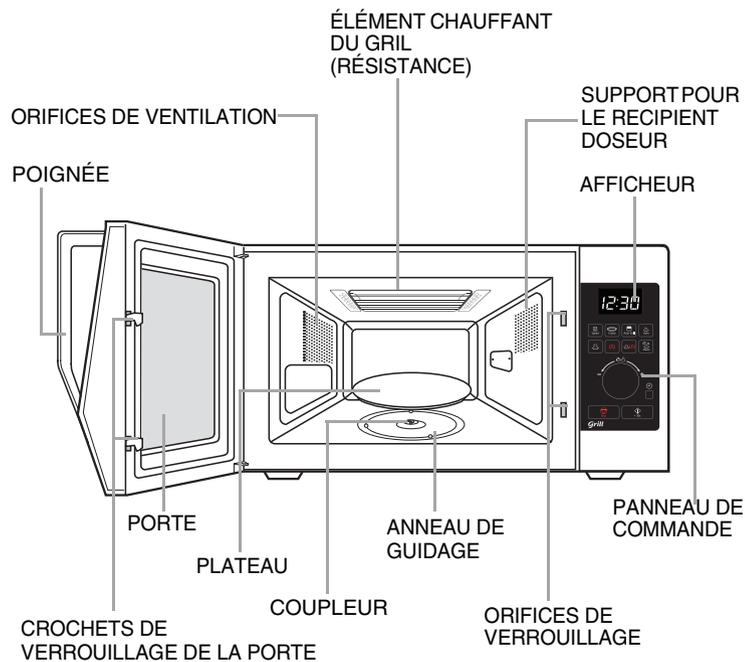


2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

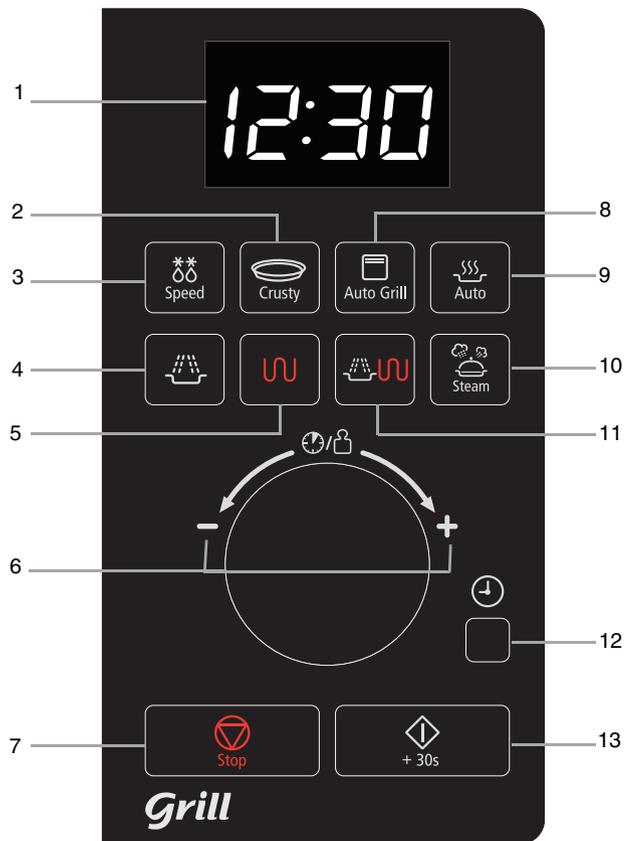


3. Appuyez sur le bouton .

Four



Panneau de commande

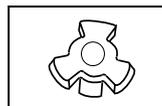


- | | |
|--|---|
| 1. AFFICHEUR | 7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION |
| 2. SÉLECTION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE | 8. SÉLECTION DU MODE CUISSON GRIL AUTOMATIQUE |
| 3. SÉLECTION DU MODE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE RAPIDE | 9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 10. SÉLECTION DE LA FONCTION CUISSON VAPEUR |
| 5. SÉLECTION DU MODE GRIL | 11. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ |
| 6. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité) | 12. RÉGLAGE DE L'HEURE |
| | 13. BOUTON DEPART |

Accessoires

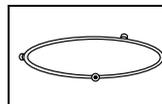
Dépendant du modèle que vous avez acheté, vous avez obtenu quelques accessoires, que vous pouvez utiliser de manières différentes.

FR



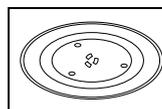
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



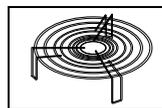
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



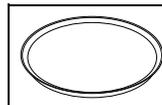
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



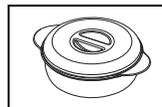
4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plateau croustillant**, voir page 12 jusqu'à 14.

Objet: Le plateau croustillant est à utiliser pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.



6. **Cuisseur-vapeur**, voir page 10.

Purpose: La cocotte vapeur est utilisée pour étuver des aliments.



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



N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril**(🔥) et Cuisson **Combinée**(🔥👤) avec le cuiseur-vapeur

Mode de fonctionnement	Micro-ondes(👤)	GRIL(🔥)	CUISSON COMBINÉE(🔥👤)
(Cuisseur-vapeur)	O	X	X

Utilisez ce mode d'emploi

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.

Au début de ce manuel, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

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

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient quatre symboles :



Important



Remarque



Avertissement



Tournez

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

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

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure 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.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Raison: Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- 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. Pour éviter cette situation : laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu en fin de cuisson (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 remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- 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. 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.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- 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.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

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.

AVERTISSEMENT :

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

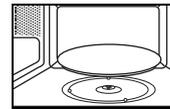
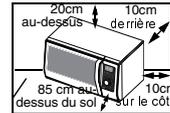
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Protection de l'environnement

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

Installez votre four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.



Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.



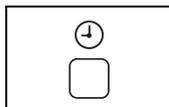
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

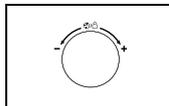
FR Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

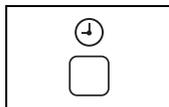
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



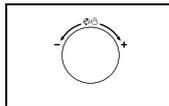
1. Pour afficher l'heure en mode... 24-heures, 12-heures, appuyez sur le bouton ... une fois, deux fois.



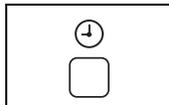
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton .



4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés 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 correctement et/ou appuyé sur le bouton ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge 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 à l'intérieur du four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium dans le 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. C'est 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.

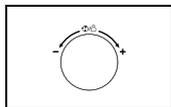
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

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  .
la puissance de cuisson maximale (850 W) 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 de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



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;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.



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 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

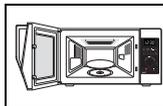
Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
ÉLEVÉ	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION(❄️)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1250 W
COMBI I()	600 W	1250 W
COMBI II()	450 W	1250 W
COMBI III()	300 W	1250 W

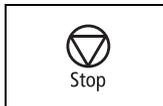
- ✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson doit être réduit.
- ✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson doit être augmenté.

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  .



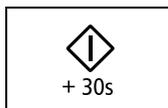
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton  .
Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.



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

Ajustez le temps de cuisson

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



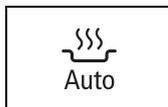
Appuyez sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Réchauffez un plat en mode automatique

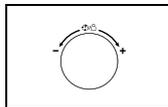
La fonction de réchauffage automatique propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance.

Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

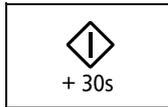
Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



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



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



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,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant répertorie les trois programmes Réchauffage automatique. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

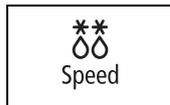
Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1. Assiette garnie (Réfrigérée) 	300 à 350g 400 à 450g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2. Soupe/Sauce (froide) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocotte en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3. Boissons Café, lait, thé, eau (à la température ambiante) 	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 chope)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou chope (250 ml). Placez au centre et faites chauffer sans couvrir. Remuez avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez la boisson (voir les instructions de sécurité).

Utilisation de la fonction de décongélation automatique speed

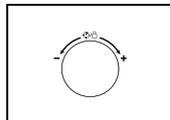
Le mode Décongélation automatique speed permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

 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 **Speed** (**) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



2. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**. Le poids maximal est 1 500g.



3. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour lancer le processus de décongélation.

Résultat:

- ◆ la décongélation commence.
- ◆ un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
- ◆ Appuyez de nouveau sur le bouton  pour terminer la décongélation.

 Vous pouvez également décongeler de la nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuissez et réchauffez un plat par micro-ondes" en page 7.

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes Décongélation speed ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique. Posez le plat sur le plateau tournant.

Code / Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1. Viande 	200 - 1500 g	20-60 min.	Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de viande suivants : viande de bœuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2. Volaille 	200 - 1500 g	20-60 min.	Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3. Poisson 	200 - 1500 g	20-50 min.	Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4. Pain/gâteau 	125 - 625 g	5-30 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

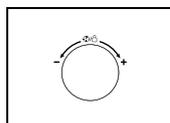
 Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 22.

Utilisation de la fonction Steam (Cuisson vapeur)

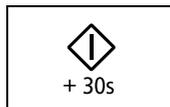
Avec la fonction Steam (Cuisson vapeur), le temps de cuisson se règle automatiquement. Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche. En mode Steam (Cuisson vapeur), utilisez le cuiseur-vapeur en plastique. Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Steam (Puissance)** ().



2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



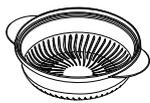
3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminé :
 1) le signal sonore retentit quatre fois.
 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Conseil pour la cuisson à la vapeur

Éléments du cuiseur-vapeur



Bol

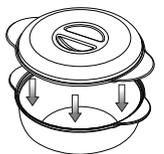


Panier

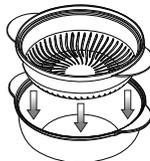


Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur

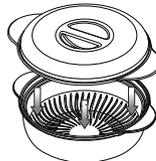


(bol + couvercle)



(Bol avec panier + couvercle)

+



Guide de cuisson automatique à la vapeur

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes automatiques de la fonction Steam (Cuisson vapeur) ainsi que les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Pour la fonction Steam (Cuisson vapeur), utilisez toujours le cuiseur-vapeur et ajoutez de l'eau en suivant les instructions figurant dans le tableau. Les aliments seront cuits par les micro-ondes et la vapeur.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Accessoires	Consignes
1. Légumes frais 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	1 à 2 min.	Bol avec panier + couvercle 2 à 5 c. à soupe d'eau selon la quantité	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol du cuiseur-vapeur. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 500 à 550 g. Couvrez.
2. Filets de poisson 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Bol avec panier + couvercle + 100 ml d'eau	Rincez et préparez les filets de poisson frais et arrosez-les de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Placez les filets côte à côte dans le panier puis insérez le panier dans le bol et couvrez.
3. Blancs de poulet 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Bol avec panier + couvercle + 100 ml d'eau	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 entailles sur le dessus des blancs à l'aide d'un couteau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Placez les blancs côte à côte dans le panier puis insérez le panier dans le bol et couvrez.
4. Pommes de terre épluchées 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	2 à 3 min.	Bol + couvercle	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le bol du cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 650 g de pommes de terre. Couvrez.
5. Riz blanc 	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	4 à 5 min.	Bol + couvercle	Utilisez du riz blanc étuvé. Placez le riz dans le bol du cuiseur-vapeur. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, essuyez la cavité du four à l'aide de papier absorbant.

Guide de cuisson manuelle à la vapeur

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Accessoires	Consignes
Artichauts	300 g (1 à 2 parts)	850 W	5-6	1-2	Bol + couvercle	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.
Légumes frais	300 g	850 W	4-5	1-2	Bol avec panier + couvercle	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec panier + couvercle	Placez les légumes surgelés dans le panier inséré dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Après la cuisson et le temps de repos, mélangez.
Filets de poisson frais	300 g	1. Étape 1 : 850 W 2. Étape 2 : 450 W	1-2 5-6	1-2	Bol avec panier + couvercle	Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Placez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez.

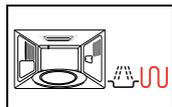
Blancs de poulet	300 g	1. Étape 1 : 850 W 2. Étape 2 : 600 W	1-2 7-8	1-2	Bol avec panier + couvercle	Rincez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 entailles à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Placez les blancs de poulets côte à côte. Ajoutez 100ml d'eau froide. Couvrez.
Riz	250 g	850 W	15-18	5-10	Bol + couvercle	Placez le riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).
Pommes de terre au four	500 g	850 W	7-8	2-3	Bol + couvercle	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + couvercle	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.
Beignets surgelés fourrés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol avec panier + couvercle	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Placez le panier dans le bol. Couvrez.
Compote de fruits	250 g	850 W	3-4	2-3	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.

Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur

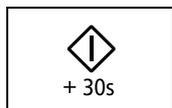
En mode Croustilleur, la température de cuisson est définie automatiquement.

Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

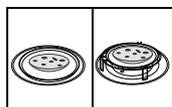
Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



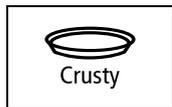
- Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/grill la plus élevée. Pour se faire, appuyez sur le bouton **Combi** (🔥📡) et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide du **bouton de réglage**.



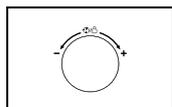
- Appuyez sur le bouton . Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il reste très chaud.



- Ouvrez la porte du four. Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé. Fermez la porte. Placez le plat sur le support métallique du four (ou sur le plateau tournant).



- Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty** (🍞) [Croustilleur].



- Sélectionnez la taille des portions à l'aide du **de réglage**. (Consultez le tableau placé sur le côté)



- Appuyez sur le bouton . **Résultat :** La cuisson commence. Lorsqu'elle est terminée :
 - Le four émet quatre bips.
 - Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
 - L'horloge s'affiche de nouveau.



Comment nettoyer votre plat Croustilleur

Nettoyez le plat à l'eau chaude, en utilisant un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.



N'utilisez pas de brosse ou d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.



A noter :

Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

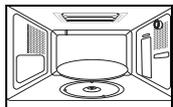
Utilisation des programmes de cuisson croustillante automatique

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes Cuisson croustillante. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Code/Aliment	Quantité	Temps de préchauffage	Consignes
1. 1. Pizza surgelée (-18°C)	200 g 300 g 400 g	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + Gril pendant 3 min.	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + Gril pendant 3 min. Posez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant.
2. Pizza et snacks surgelés (-18°C)	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + Gril pendant 2 min.	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + Gril pendant 2 min. Posez les mini-pizzas surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant.
3. Quiche/ Tourte surgelée (-18°C)	150 g (x 1) 300 g (x2)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + Gril pendant 1 min.	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + Gril pendant 1 min. Pour une part de quiche, placez-la au centre du plat croustilleur ; pour deux parts, placez-les face à face. Posez le plat sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant.
4. Légumes grillés	200 à 250 g 300 à 350 g	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + Gril pendant 2 min.	Rincez et découpez-en tranches des légumes (ex. : courgettes, aubergines, tomates, champignons et poivrons). Badigeonnez d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez d'herbes aromatiques. Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + Gril pendant 2 min. Disposez les légumes coupés en tranches sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant.

Le mode Cuisson croustillante manuelle

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustillier. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustillier. Le plat croustillier peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

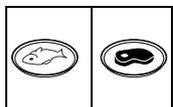


1. Posez le plat croustillier directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril (烧烤). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

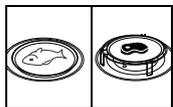


Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustillier sera très chaud.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.
 - * Votre plat croustillier est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
 - * Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustillier ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustillier.
 - Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustillier (un saladier en plastique, par exemple).
 - Ne mettez jamais le plat croustillier dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustillier sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.
5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page côté.



Comment nettoyer le plat croustillier

Nettoyez le plat croustillier avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire.



N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.



Attention

Le plat croustillier n'est pas garanti lave-vaisselle.

Réglages de la fonction manuelle Cuisson croustillante

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustillier directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat croustillier en mode 600 W + Gril pendant 2 à 5 minutes.

Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisées dans le tableau. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité	Temps de préchauffage	Puissance	Temps de cuisson	Consignes
Bacon	4 tranches (80 g)	2 min	600 W + Gril	Entre 3 et 30 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 minutes une fois la cuisson terminée.
Tomates grillées	200 g (2 parts)	2 min	450 W + Gril	4 à 5 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille.
Frites au four surgelées	250 g	3 min	450 W + Gril	10 à 12 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Répartissez les frites uniformément sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille.
Hamburger surgelé	4 hamburgers (250 g)	3 min	600 W + Gril	7 à 8 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Disposez les hamburgers encore surgelés côte à côte sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille. Retournez après 4 à 5 min.
Baguettes surgelées	200 à 250 g (2 parts)	2 min	450 W + Gril	5 à 7 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Disposez les baguettes tartinées (ex. : tomates-fromage) côte à côte sur le plateau. Posez le plat sur la grille.
Pizza surgelée	300 à 400 g	5 min	600 W + Gril	8 à 10 min	Faites préchauffer le plat croustillier. Placez la pizza surgelée sur le plat croustillier. Posez le plat sur la grille.

Réglages de la fonction manuelle Cuisson croustillante (suite)

Aliment	Quantité	Temps de préchauffage	Puissance	Temps de cuisson	Consignes
Mini-pizzas surgelées	9 mini-pizzas de 30 g (270 g)	2 min	300 W+ Gril	8 à 10 min	Faites préchauffer le plat croustillant. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustillant. Posez le plat sur la grille.
Pizza surgelée	300 à 350 g	5 min	450 W + Gril	6 à 7 min	Faites préchauffer le plat croustillant. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat croustillant sur le plateau tournant.
Bâtonnets de poisson surgelés	150 g (5 bâtonnets)	3 min	600 W + Gril	7 à 8 min	Faites préchauffer le plat croustillant. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez-y les bâtonnets en cercle. Retournez après 4 minutes.
Beignets de poulet surgelés	250 g	3 min	600 W + Gril	7 à 8 min	Faites préchauffer le plat croustillant. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Placez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat sur la grille. Retournez après 5 minutes.

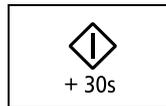
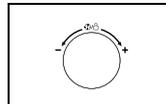
Utilisation de la fonction Auto Grill (Cuisson grill automatique)

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.

Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez définir la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

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



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire griller en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Grill (Gril automatique)** ().
2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)
3. Appuyez sur le bouton  .
Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



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

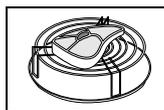
Utilisation de la fonction Auto Grill (Cuisson gril automatique) (suite)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson gril automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Lasagnes surgelées (-18°C) 	200 à 250 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Utilisez un plat en Pyrex de taille appropriée. Placez les lasagnes sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2. Brochettes Kebab 	100 à 200 g (2 à 3 brochettes) 300 à 400 g (3 à 4 brochettes)	-	Découpez des dés de viande (porc, bœuf ou agneau), faites-les mariner et piquez-les sur des pics à brochette. Disposez les brochettes Kebab côte à côte sur la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de dés de viande de petite taille (mode orientale), le second à celle de dés plus gros (Shashlik). Posez la grille sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Start (Départ) pour reprendre la cuisson.
3. Poisson grillé 	200 à 300 g (un poisson) 400 à 500 g (deux poissons)	1 à 2 min.	Préparez le poisson ; badigeonnez d'huile d'olive et salez. Pour un poisson, placez-le au centre de la grille ; pour deux poissons, placez-les tête-bêche sur la grille. Posez la grille sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
4. Pommes de terre au four 	200 à 300 g 400 à 500 g	2 à 3 min.	Utilisez de petites pommes de terre ou coupez de plus grosses en deux. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Disposez les pommes de terre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



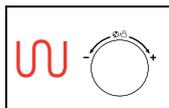
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.



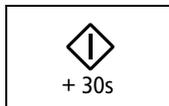
Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients" page 18.

Cuisez un plat au grill

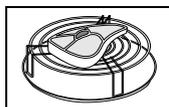
Le grill vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. A cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le grill à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill** (🔥) et réglez le temps de préchauffage en tournant le **bouton de réglage**.



2. Appuyez sur le bouton .



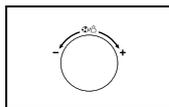
3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton . **Résultat :** Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton . **Résultat :** La cuisson au grill démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
 - 1) un signal sonore retentit quatre fois,
 - 2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
 - 3) l'heure s'affiche de nouveau.

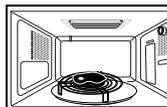
Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode grill. Cela permet d'éviter la surchauffe du four. Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. N'utilisez JAMAIS les modes **Grill**(🔥) et Cuisson **Combinée**(🔥📡) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	Micro-ondes(📡)	GRIL(🔥)	CUISSON COMBINE(🔥📡)
 (Cuiseur-vapeur)	O	X	X

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le grill

Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le grill pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

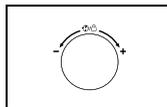
- Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois pour le micro-ondes et le four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



7. Ouvrez la porte du four. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



8. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + grill (🔥📡). **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : 🔥📡 (mode combiné micro-ondes + grill), 600W (puissance de cuisson). Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné (🔥📡) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche. La température du grill est réglée automatiquement.



9. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



10. 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,
 - 3) l'heure s'affiche de nouveau.

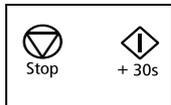
La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + grill est de 600 W.

N'utilisez JAMAIS les modes **Grill**(🔥) et Cuisson **Combinée**(🔥📡) avec le cuiseur-vapeur

Mode de fonctionnement	Micro-ondes(📡)	GRIL(🔥)	CUISSON COMBINE(🔥📡)
 (Cuiseur-vapeur)	O	X	X

Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



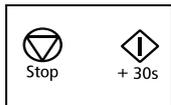
1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

OFF

- ◆ le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

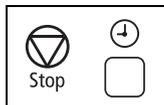
On

- ◆ le four fonctionne avec le signal sonore actif.

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..

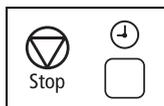


1. Appuyez simultanément sur les boutons  et .

Résultat:

- ◆ le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :

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	✓ X	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 dépassez pas huit minutes de préchauffe.
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	X	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.

Métal

- Plats X
- Attaches pour sacs de congélation X

Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.

Papier

- Assiettes, gobelets, serviettes Papier absorbant ✓
- Papier recyclé X

Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.

Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).

Plastique

- Barquettes ✓
- Film plastique ✓
- Sacs de congélation ✓ X

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.

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.

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.

✓ = Recommandé ✓ X = Faire attention X = Peu sûr

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par leur contenance en eau, matières grasses et sucre.

Les micro-ondes agissent sur les molécules qui se déplacent ensuite rapidement 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

Les récipients utilisés doivent permettre à l'énergie des micro-ondes de les traverser pour une efficacité optimale. 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 dans un four à 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, voir la section sur les astuces micro-ondes).

Couvrir les aliments pendant la cuisson

Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle en plastique ou d'un film plastique garanti micro-ondes.

Temps de repos

En laissant reposer vos aliments après la cuisson, vous permettez à la chaleur de se répartir uniformément à l'intérieur.

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. 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 ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec un couvercle.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Épinards	150 g	600W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300 g	600W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300 g	600W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

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.) Laissez le couvercle 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, puis égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	850W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	850W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	850W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	850W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	850W	11-12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

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. 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 ou 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 élevée (850 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5½-6½	3	Ajoutez 60-75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille similaire.
Chou-fleur	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Coupez 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	3½-4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4½-5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les entiers si 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. Egouttez.
Oignons	250g	5½-6	3	Emincez les oignons et coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5-5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

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 au tableau de la page suivante pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps du tableau 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 ce dernier 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 de la page suivante. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas s'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 toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, 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.

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 de la page suivante.

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

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 éclaboussures.

Conseils de cuisson (suite)

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 garanti micro-ondes. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.

Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.

La température recommandée pour les aliments est d'environ 30-40°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 aux tableaux suivants pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

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	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Aliment pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2-3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Laissez le couvercle 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	20sec.	2-3	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	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 50 sec. à 1 min.	2-3	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 2 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.

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	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	850W	1-1½ 1½ -2	1-2	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	850W	3-3½	2-3	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	5½-6½	2-3	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	4½-5½	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	5-6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez de nouveau avant de servir et de temps en temps pendant le réchauffage.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g	600W	5½-6½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

Conseils de cuisson (suite)

DÉCONGÉLATION MANUELLE

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 l'aliment congelé 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 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 ci-dessous.

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 décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-après 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	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.
Pavés de porc	250g	7½-8½		
Volaille Morceaux de poulet	500g (2morc)	14½-15½	15-40	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. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	900g	28-30		
Poisson Filets de poisson	200g (2fil.) 400g (4fil.)	6-7 12-13	5-15	Placez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Retournez à mi-parcours.

Aliment	Quantité	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Fruits Baies	250g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains (environ 50 g)	2 pains	½-1	5-20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/Sandwich	4 pains	2-2½		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	250 g	4½-5		
	500 g	8-10		

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwiches, et les amuse-bouche.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez uniquement le mode gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four.

600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de les placer directement sur le plateau. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Conseils de cuisson (suite)

Guide de cuisson au grill

Faites préchauffer le grill (fonction Gril) pendant 1 à 2 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au grill.

Aliment	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 tranches (25 g/ tartine)	gril seul	4½-5½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Baguettes surgelées/ Petits pains surgelés	2 à 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 2-3	gril seul 2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Faites griller l'autre côté jusqu'à ce qu'ils obtiennent la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 minutes une fois la cuisson au grill terminée.
Tomates grillées	200 g (2 parts)	300 W + Gril	3-4	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Pommes au four	2 pommes (400 g)	300 W + Gril	6-7	-	Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.
Gratin de pâtes surgelé	400 g	600 W + Gril	11-13	-	Mettez les pâtes surgelées (lasagnes, macaroni ou cannelloni) dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Gratin de pommes de terre	800 g à 1 kg	450 W + Gril	15-18	-	Utilisez un plat en Pyrex. Disposez uniformément les pommes de terre coupées en tranches et ajoutez une préparation à base d'œuf, de crème fraîche et de sel et poivre. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille de cuisson. Laissez reposer 2 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliment	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Consignes
Morceaux de poulet	500 à 600 g	300 W+ Gril	9-11	8-9	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez-les sur la grille, côté peau vers le bas. Retournez-les après avoir fait griller le premier côté. Laissez reposer 2 minutes une fois la cuisson terminée.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	7-9	Badigeonnez le poisson d'huile d'olive et salez. Disposez les poissons tête-bêche sur la grille. Retournez-les après avoir fait griller le premier côté.
Brochettes	300 à 400 g	gril seul	14-16	12-14	Confectionnez 3 à 4 brochettes à l'aide des dés de viande, badigeonnez d'huile et parsemez d'épices. Disposez les brochettes côte à côte sur la grille. Retournez-les après avoir fait griller le premier côté.
Pommes de terre grillées	400 à 500 g	450 W + Gril	11-13	-	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre, puis piquez-les de quelques coups de fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Disposez les pommes de terre sur la grille. Laissez reposer 2 minutes une fois la cuisson terminée.

FR

Conseils de cuisson (suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes.

Faites chauffer pendant 30 à 40 sec. 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 min. à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 sec. 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 GLACAGE 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 les pots en verre avec couvercles qui se vissent. Laissez les pots retournés pendant 5 minutes.

FAIRE UN POUDING

Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions.

Utilisez un saladier en verre avec couvercle.

Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 850 W.

Remuez souvent pendant la cuisson.

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.



Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

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 s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau tournant et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.
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. 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.



Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

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.

Caractéristiques 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	GE89APST
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1250 W
Mode combiné	2550 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	Cooling fan motor
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)	
Extérieures	489 x 275 x 414 mm
Cavité du four	330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	15 kg approx

Français



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

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

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 professionnels 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 professionnels et commerciaux.

|

•

|

•

|

•

|

|

•

|

•

|

•

|



ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

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

 **N°Indigo 08 25 08 65 65**

3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0,15/Min)

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr