

**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi et conseils de cuisson

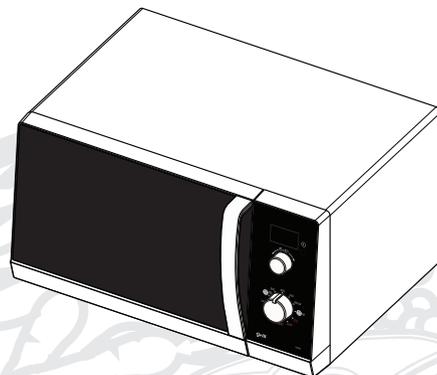
**GE82NT-X / GE82NT-BX /  
GE82NT-SX**

*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



Aide-mémoire .....	2
Four .....	2
Panneau de commande .....	3
Accessoires .....	4
Utilisation du mode d'emploi .....	4
Précautions d'emploi .....	5
Installez votre four à micro-ondes .....	6
Réglez l'horloge .....	6
Comment fonctionne un four à micro-ondes .....	7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement .....	7
Problèmes et solutions .....	8
Cuisez et réchauffez un plat aux micro-ondes .....	8
Niveaux de puissance .....	8
Arrêtez la cuisson .....	9
Ajustez le temps de cuisson .....	9
Décongelez un plat manuellement .....	9
Décongelez un plat automatiquement .....	10
Temps pour la décongélation automatique .....	10
Utilisation du plat croustilleur .....	10
Réglage pour le plat croustilleur .....	11
Choisissez la position de l'élément chauffant .....	12
Choisissez les accessoires .....	12
Cuisez un plat au gril .....	13
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril .....	13
Guide des récipients .....	14
Guide de cuisson à la vapeur .....	15
Conseils de cuisson .....	16
Nettoyez votre four à micro-ondes .....	23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes .....	23
Spécifications techniques .....	24



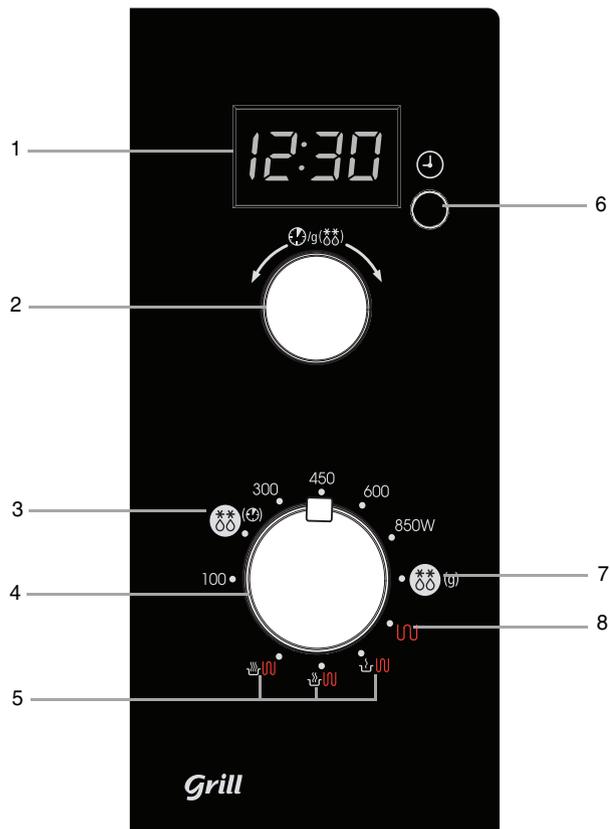
### Conforme à la directive RoHS

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 polybromodiphényléthers (PBDEs).



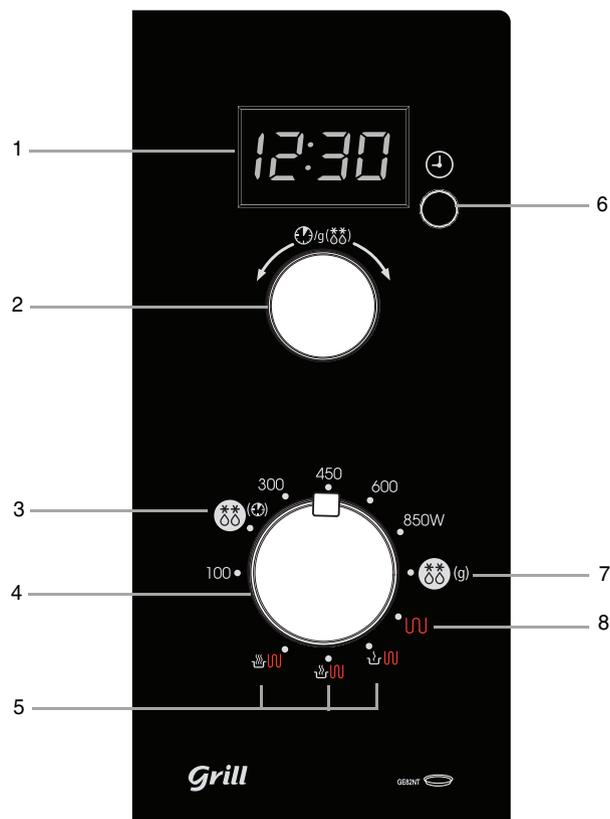
# Panneau de commande

Modèle : GE82N



1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE SÉLECTION TEMPS/POIDS
3. DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
5. MODE COMBINÉ (Micro-ondes + Gril)
6. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. MODE GRIL

Modèle : GE82NT

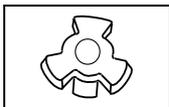


1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE SÉLECTION TEMPS/POIDS
3. DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
5. MODE COMBINÉ (Micro-ondes + Gril)
6. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. MODE GRIL

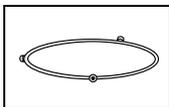
FR

## Accessoires

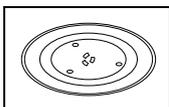
Dépendant du modèle que vous avez acheté, vous avez obtenu quelques accessoires, que vous pouvez utiliser de manières différentes.



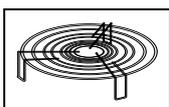
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.  
**Fonction :** Le coupleur fait tourner le plateau.



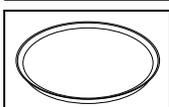
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.  
**Fonction :** L'anneau de guidage supporte le plateau.



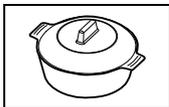
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.  
**Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.  
**Fonction :** La grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plat croustillant**, voir page 10 et page 11.  
**Fonction :** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.



6. **Cuisson-vapeur**, voir page 15.  
**Fonction :** 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 cuisson-vapeur.

Mode de fonctionnement	Micro-ondes (📡)	GRIL (🔥)	CUISSON COMBINÉ (📡🔥)
 (Cuisson-vapeur)	O	X	X

## Utilisation du 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**,
- **réipients et ustensiles recommandés**,
- **conseils utiles**.

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un aide-mémoire qui décrit les quatre opérations de base :

- **cuire un plat (avec votre four à micro-ondes)**,
- **décongeler un plat**,
- **Utiliser le gril**,
- **augmenter le 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 utilisent quatre symboles :



### 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 :
  - (1) Porte (déformée)
  - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
  - (3) 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 ULTÉRIEURE.**  
**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.

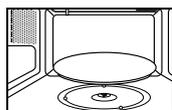
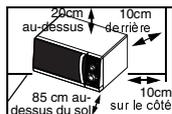
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

### 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.

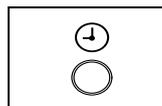
## Réglez l'horloge

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.

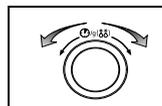


N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

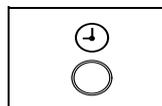


1. Pour afficher l'heure en mode...  
24 heures  
12 heures

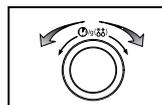
Appuyez sur le (⊕) bouton.  
une fois  
deux fois



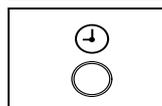
2. Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (⊕/⊖) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton (⊕).



4. Tournez de nouveau le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (⊕/⊖) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton (⊕).

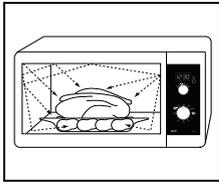
## Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments.

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

- décongeler,
- cuire,
- réchauffer.

### Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
  - quantité et densité,
  - contenu en eau,
  - température initiale (ambiante ou réfrigérée).

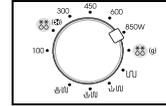
Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

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

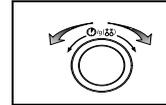
## Vérifiez que votre four fonctionne correctement

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

Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la porte. Mettez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**.



2. Sélectionnez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).

**Résultat :** l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau. L'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.



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

## Problèmes et solutions

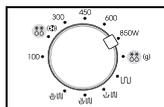
- ◆ Ces phénomènes sont normaux.
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).
  - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous programmé le minuteur et la puissance correctement ?
  - 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.

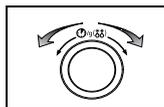
## Cuisez et réchauffez un plat aux micro-ondes

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. Fermez la porte.**



1. Sélectionnez la puissance de cuisson en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**. (**PUISSANCE MAXIMALE : 850 W**)



2. Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).

**Résultat :** L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

- 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
- 3) L'heure s'affiche de nouveau.



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

Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le **bouton de sélection du niveau de puissance**.

## Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir parmi les niveaux suivants :

Niveau	Puissance	
	Micro-Ondes	GRIL
ÉLEVÉ	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE (🕒📊)	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (🕒📊)	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
MODE COMBI I (🕒📊)	300 W	1100 W
MODE COMBI II (🕒📊)	450 W	1100 W
MODE COMBI III (🕒📊)	600 W	1100 W



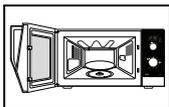
Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson doit être réduit.



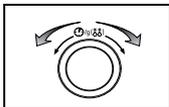
Si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson doit être augmenté.

## Arrêtez la cuisson

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



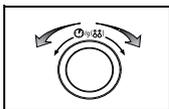
1. Pour arrêter la cuisson temporairement :  
Ouvrez la porte.  
**Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement :  
Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/🍷) vers la gauche.  
":0" s'affiche.



## Ajustez le temps de cuisson

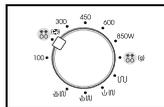


Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/🍷).  
Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

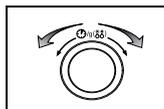
## Décongelez un plat manuellement

La décongélation manuelle vous permet de décongeler tous types d'aliments.

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



1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône de **décongélation manuelle** (🕒).



2. Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/🍷) pour sélectionner le temps de décongélation approprié.  
**Résultat :** L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
  - 3) L'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

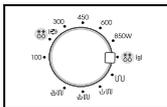


Pour plus de renseignements sur la décongélation manuelle et le temps de décongélation, reportez-vous à la page 19.

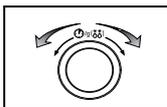
## Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

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



1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône de **décongélation automatique** ( ).



2. Tournez le bouton **TEMPS/POIDS** ( ) pour sélectionner le poids approprié de l'aliment.  
**Résultat :** L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
  - 3) L'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

## Temps pour la décongélation automatique

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez les aliments congelés sur le plateau.

Dès qu'un signal sonore retentit, retournez les aliments.

Après la phase de décongélation automatique, respectez les temps de repos indiqués ci-dessous.

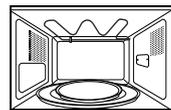
Aliment	Quantité	Temps de Repos	Recommandations
Viande	200-1500 g	20-60 min.	Dès qu'un signal sonore retentit, retournez les aliments.
Volaille	200-1500 g	20-60 min.	
Poisson	200-1500 g	20-50 min.	

## Utilisation du plat croustilleur

Votre four à micro-ondes Samsung est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante.

Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril ( )]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.



Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

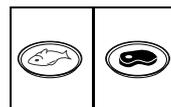
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.



Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.



Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.



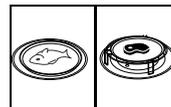
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).



Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau de la page suivante.



### Comment nettoyer le plat croustilleur

Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.



N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.



### Attention

le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

## Réglage pour le plat croustilleur

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

Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + Gril (☞☞) et reportez-vous aux durées et instructions figurant dans le tableau.

Aliment	Quantité	Temps de préchauffage	Puissance	Temps de cuisson	Consignes
<b>Bacon</b>	4 tranches (80 g)	3 min	600 W + gril (☞☞)	3½-4 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
<b>Tomates grillées</b>	200 g (2 portions)	3 min	450 W + gril (☞☞)	4½-5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.
<b>Hamburger (surgelé)</b>	2 portions (125 g)	3 min	600 W + gril (☞☞)	7-7½ min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.
<b>Baguettes (surgelées)</b>	200-250 g (2 portions)	4 min	450 W + gril (☞☞)	8-9 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Pour une baguette, placez-la au centre du plat ; pour deux baguettes, disposez-les côte à côte. Posez le plat croustilleur sur la grille.

<b>Pizza (surgelée)</b>	300-350 g	4 min	600 W + gril (☞☞)	9-10 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.
<b>Pommes de terre au four</b>	250 g 500 g	3 min	600 W + gril (☞☞)	5-6 min 8-9 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.
<b>Bâtonnets de poisson pané (surgelés)</b>	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	4 min	600 W + gril (☞☞)	7-8 min 9-10 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe d'huile et disposez-y les bâtonnets en cercle. Retournez au bout de 4 min (5 bât.) ou 6 min (10 bât.).
<b>Beignets de poulet (surgelés)</b>	125 g 250 g	4 min	600 W + gril (☞☞)	5-5½ min 7½-8 min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).
<b>Pizza (réfrigérée)</b>	300-350 g	4 min	450 W + gril (☞☞)	6½-7½ min	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.

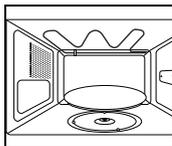
FR

## Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé quand la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- **horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril oblique (inclinaison à 45°) pour le nettoyage**

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le remettre en position verticale.

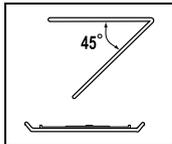


### Pour mettre l'élément chauffant ...

en position horizontale, (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril)

### alors...

- ◆ Tirez l'élément chauffant vers vous.
- ◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

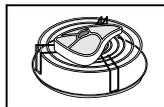


en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte)

- ◆ Faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.
- ◆ Remplacez l'élément chauffant en position horizontale après nettoyage.

## 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.



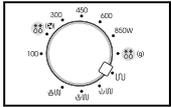
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.



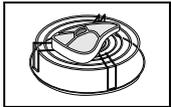
Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 14.

## Cuisez un plat au grill

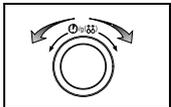
Le grill vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le grill à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône grill (🔥) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).



2. Ouvrez la porte du four. Placez la nourriture sur la grille. Positionnez la grille sur le plateau. Fermez la porte.

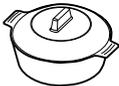


3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).  
**Résultat :** L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
  - 3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint par intermittence en mode grill. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

👤 Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez des plats sortant du four car ils sont très chauds.

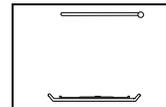
👤 N'utilisez JAMAIS les modes **Grill** (🔥) et Cuisson **Combinée** (🔥📊) avec le cuiseur-vapeur.

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

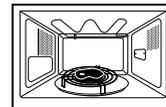
## Combinez la cuisson aux micro-ondes et le grill

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

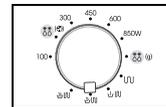
- 👤 Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- 👤 Utilisez TOUJOURS des gants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



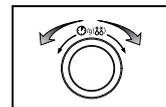
1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 12 pour plus de détails.



2. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille et celle-ci sur le plateau. Fermez la porte.



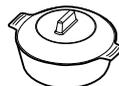
3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance** (📊, 🔥📊, 🔥📊).



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS** (🕒/📊).  
**Résultat :** L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
  - 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 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

## 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
<b>Papier d'aluminium</b>	✓ 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.
<b>Plat à brunir</b>	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
<b>Céramique et porcelaine</b>	✓	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.
<b>Cartons plastifiés jetables</b>	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
<b>Emballage "fast-food"</b>		
• 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).
<b>Verre</b>		
• 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

# Guide de cuisson à la vapeur

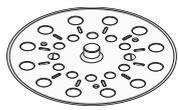
La cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.

Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

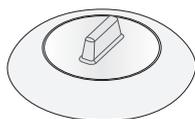
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces éléments sont conçus pour résister à des températures comprises entre -20°C et 140°C.

Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

## CONDITIONS D'UTILISATION :

- ☛ Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses.
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson.
- ☛ Nettoyez soigneusement tous les éléments avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- ☛ Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux instructions figurant dans le tableau de la page suivante.

## ENTRETIEN :

- ☛ Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- ☛ Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à recurer.
- ☛ Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

## DÉCONGÉLATION :

Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Tout liquide restera au fond du récipient et n'altérera donc pas les aliments.

## CUISSON :

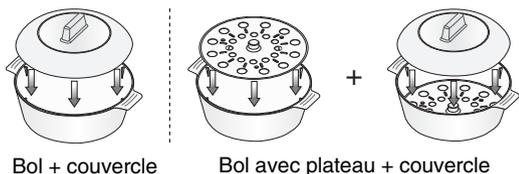
Aliments	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Utilisation	Instructions
Artichauts	300 g (1 à 2 artichauts)	850 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + couvercle	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.
Légumes frais	300 g	850 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + couvercle	Pesez les légumes (ex. : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + couvercle	Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Après la cuisson et le temps de repos, mélangez.
Riz	250 g	850 W	15-18	5-10	Bol + couvercle	Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).
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.
Soupe (réfrigérée)	400 g	850 W	3-4	1-2	Bol + couvercle	Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.

## Guide de cuisson à la vapeur (suite)

FR

Aliments	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Utilisation	Instructions
Soupe surgelée	400 g	850 W	8-10	2-3	Bol + couvercle	Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + couvercle	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.
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 du cuiseur-vapeur



### PRÉCAUTIONS :

Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.



Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

## Conseils de cuisson

### MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par leur teneur 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	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

## Conseils de cuisson (suite)

Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300 g	600 W	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)	250 g	850 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250 g	850 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250 g	850 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250 g	850 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11-12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

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

### 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.

## Conseils de cuisson (suite)

### Réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	850 W	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)	250 g	850 W	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)	350 g	600 W	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)	350 g	600 W	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)	350 g	600 W	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)	350 g	600 W	5½-6½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

### Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Aliment pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30sec.	2-3	Placez les aliments 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.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	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	100 ml 200 ml	300 W	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.

### 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.

## Conseils de cuisson (suite)

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	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.
Pavés de porc	250 g	7½-8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (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	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2fil.) 400 g (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.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 pains 4 pains	½-1 2-2½	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	250 g	4½-5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	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 résistants 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.

#### Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

#### Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

#### 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.

**Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.**

## Conseils de cuisson (suite)

### Conseils pour faire griller des aliments congelés

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ème côté Temps (minutes)	Recommandations
Petits pains (env. 50 g)	2 pains 4 pains	Micro-ondes +Gril	300 W+ Gril 1-1½ 2-2½	Gril seul 1-2 1-2	Disposez les pains en cercle sur la grille. Cuisez-les au gril pour rendre croustillants. Laissez les reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ bag. congel. +garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250-300 g (2 bag.)	450 W + Gril	8-9	--	Disposez une baguette congelée au centre de la grille. Disposez 2 ou 3 baguettes côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (de légumes pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	--	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre. Mettez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-15	--	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre. Placez le directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Disposez les nuggets de poulet sur la grille.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez les frites sur du papier sulfurisé préalablement disposé sur la grille.

### Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ème côté Temps (minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Gril seul	4-5	4½-5½	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (précuits)	2-4 pains	Gril seul	2-3	2-3	Commencez la cuisson en disposant les petits pains en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + Gril	3½-4½ 6-7	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomates en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts Hawaii (tranches de pain garnies à l'ananas, jambon, fromage)	2 toasts (300 g)	450 W + Gril	3½-4	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Morceaux de poulet	450 - 500 g (2 morc.)	300 W + Gril	8-9	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Ne mettez pas de morceaux de poulets au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ème côté Temps (minutes)	Recommandations
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côté.)	Gril seul	11-13	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pavés de porc	250 g (2 pav.)	Micro-ondes + Gril	(300 W+ Gril) 7-8	(Gril seul) 6-7	Badigeonnez les pavés d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson au gril.
Pommes fruits au four	200 g (1 pomme) 400 g (2 pommes)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	--	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Mettez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

### 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 PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding 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

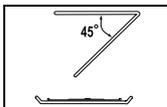
Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- 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.



Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de tourner la résistance vers le bas lorsque vous nettoyez la cavité du four.

## 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** le capot 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 une utilisation commerciale.

## Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement.

Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	GE82NT-X / GE82NT-BX / GE82NT-SX
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1100 W
Mode combiné	2400 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Méthode de refroidissement	
Extérieures	489 x 275 x 410 mm
Cavité du four	330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	15 kg environ

### 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 contrôlée 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.

# SAMSUNG

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 :

**01 48 63 00 00**

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

**[www.samsung.com/fr](http://www.samsung.com/fr)**