



MS23H3125\*\*

# Manuel d'utilisation

## du four micro-ondes

### Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.  
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,  
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

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

**Planet First** 100 %  
**Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.



## sommaire

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>2</b>
<b>Présentation rapide.....</b>	<b>11</b>
<b>Fonctions du four .....</b>	<b>12</b>
Four.....	12
Tableau de commande .....	12
Accessoires.....	13
<b>Utilisation du four .....</b>	<b>13</b>
Fonctionnement d'un four micro-ondes .....	13
Vérification du bon fonctionnement de votre four .....	14
Réglage de l'horloge.....	14
Cuisson/Réchauffage.....	15
Puissances .....	15
Réglage du temps de cuisson.....	15
Arrêt de la cuisson .....	16
Réglage du mode d'économie d'énergie.....	16
Utilisation des fonctions de désodorisation .....	16
Utilisation des fonctions de minuterie .....	16
Utilisation des fonctions de cuisson par capteur.....	17
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains.....	19
Utilisation des fonctions Décongélation automatique.....	20
Fonctionnalités Mon plat .....	21
Utilisation des fonctions Ramollir/Fondre.....	22
Guide pour la cuisson à la vapeur (Modèles MS23H3125F* uniquement).....	23
Arrêt du signal sonore .....	25
Sécurité enfants.....	25
<b>Guide des récipients .....</b>	<b>25</b>
<b>Guide de cuisson .....</b>	<b>26</b>
<b>Dépannage et code d'erreur .....</b>	<b>27</b>
Dépannage.....	27
Code d'erreur .....	28
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>28</b>

## consignes de sécurité

### UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

### LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des <b> blessures graves, voire mortelles.</b>
<b>AVERTISSEMENT</b>	
	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des <b> blessures légères ou des dégâts matériels.</b>
<b>ATTENTION</b>	
	Avertissement ; Risque d'incendie
	Avertissement ; Electricité
	Interdit.
	NE PAS démonter.
	Débranchez la prise murale.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Important
	Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Matière explosive
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Remarque

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

**Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.**

#### **AVERTISSEMENT** (Fonction micro-ondes uniquement)

- AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- AVERTISSEMENT** : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

- AVERTISSEMENT** : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

<input checked="" type="checkbox"/>	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

<input type="checkbox"/>	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
<input type="checkbox"/>	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
<input checked="" type="checkbox"/>	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
<input type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT :</b> les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
<input type="checkbox"/>	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
☐	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

**⚠ AVERTISSEMENT  
(Fonction du four uniquement) - En option**

☐	<b>AVERTISSEMENT :</b> en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

☐	<b>AVERTISSEMENT :</b> les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
☐	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
☐	<b>AVERTISSEMENT :</b> afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	<b>AVERTISSEMENT :</b> L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
☐	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
☐	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
☐	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

★	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
☒	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
☒	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

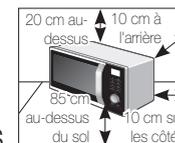
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

## **INSTALLATION DU FOUR 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 tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.



- ☑ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.  
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- ☑ 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 câble 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.

## **NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES**

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

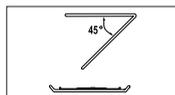
- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
  1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
  2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau 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 dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
  4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
  - ne s'y accumule ;
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Français - 7

- ☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

## RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage 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 l'alimentation ;
  - appelez le service après-vente le plus proche.

- ☑ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- ☑ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

- ☑ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.

Veillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	N'entrez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT</b> : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;</li> <li>recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;</li> <li>n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

<b>ATTENTION</b>					
	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	

	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

### CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

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

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

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

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



## LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

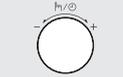
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

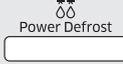
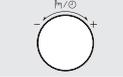
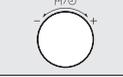
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

## présentation rapide

### Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

	<b>1.</b> Placez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton <b>Microwave (Micro-ondes)</b> pour démarrer la cuisson.
	<b>2.</b> Tournez le <b>bouton de réglage</b> sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour régler la puissance.
	<b>3.</b> Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b> .
	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée.

### Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

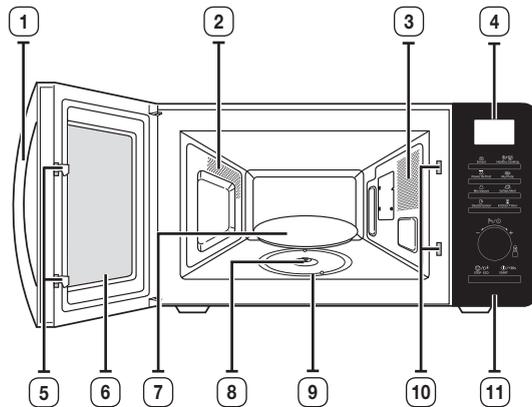
	<b>1.</b> Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton <b>Power Defrost (Décongélation)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b> . Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour sélectionner le type souhaité.
	<b>3.</b> Sélectionnez le poids requis en tournant le <b>bouton de réglage</b> .
	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> .

### Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

	Laissez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
---	---

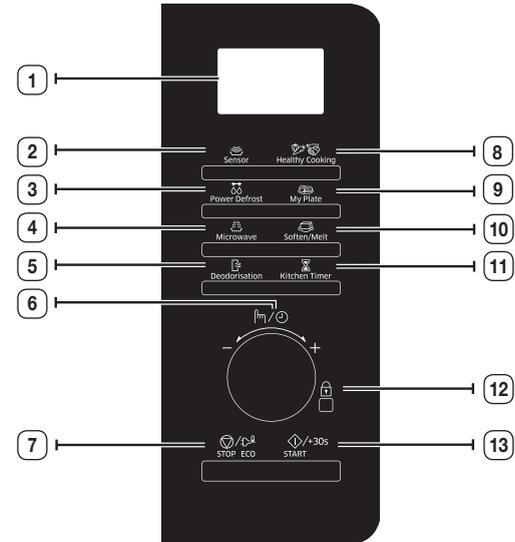
# fonctions du four

## FOUR



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE                 | 7. PLATEAU TOURNANT                                 |
| 2. ORIFICES DE VENTILATION | 8. COUPLEUR   |
| 3. ÉCLAIRAGE               | 9. ANNEAU DE GUIDAGE                                |
| 4. ÉCRAN                   | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. LOQUETS DE LA PORTE     | 11. TABLEAU DE COMMANDE                             |
| 6. PORTE                   |   |

## TABLEAU DE COMMANDE



- |   |   |
|---|---|
| 1. ÉCRAN  | 7. BOUTON ARRÊT/ÉCO                     |
| 2. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR                         | 8. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION                            | 9. BOUTON MON PLAT                      |
| 4. BOUTON MICRO-ONDES                                 | 10. BOUTON RAMOLLIR/FONDRE              |
| 5. BOUTON DE DÉSODORISATION                           | 11. BOUTON MINUTERIE                    |
| 6. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE/SÉLECTION) | 12. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT              |
|   | 13. BOUTON DÉPART/+ 30 s                |

## ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

	<p><b>1. Anneau de guidage</b> : à placer au centre du four.</p> <p><b>Fonction</b> : L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.</p>
	<p><b>2. Plateau tournant</b> : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.</p> <p><b>Fonction</b> : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.</p>
	<p><b>3. Cuiseur-vapeur</b>, voir la page 23 à 24. (modèles MS23H3125F* uniquement)</p> <p><b>Fonction</b> : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.</p>

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

## utilisation du four

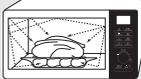
### FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.

	<p><b>1.</b> Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.</p>
	<p><b>2.</b> Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.</p>
	<p><b>3.</b> Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quantité et densité ;</li> <li>• teneur en eau ;</li> <li>• température initiale (aliment réfrigéré ou non)</li> </ul>

 La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

## VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

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

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau, puis fermez la porte.

 Microwave 	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Microwave (Micro-ondes)</b> . <b>Résultat :</b> la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche.
 h/m ⊕ START 	<b>2.</b> Après avoir appuyé sur le <b>bouton de réglage</b> (800 W), réglez une durée de 4 à 5 minutes en tournant le <b>bouton de réglage</b> et appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. 1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

-  Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 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 à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

	<b>1.</b> Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> . <b>Pour afficher l'heure...</b> au format 24 heures. au format 12 heures. <b>2.</b> Tournez le <b>bouton de réglage</b> pour régler le type d'affichage de l'heure souhaité. (24 H ou 12 H). À ce stade, appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour sélectionner le type d'heure. <b>3.</b> Tournez le <b>bouton de réglage</b> pour régler l'heure. À ce stade, appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour régler les heures. <b>4.</b> Tournez le <b>bouton de réglage</b> pour régler les minutes. <b>5.</b> Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour terminer la configuration.
--	--

## CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

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

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

 Microwave <input type="text"/>	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Microwave (Micro-ondes)</b> . <b>Résultat :</b> la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche.
	<b>2.</b> Tournez le <b>bouton de réglage</b> sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour régler la puissance.
	<b>3.</b> Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b> . <b>Résultat :</b> le temps de cuisson s'affiche.
 <input type="text"/>	<b>4.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.</li> <li>2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois. (une fois toutes les minutes)</li> <li>3) L'heure s'affiche à nouveau.</li> </ol>

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

 Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

## PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance en watts
ÉLEVÉE	800 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W
MOYENNE	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W

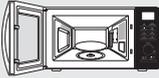
-  Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.
-  En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

 <input type="text"/>	Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
	Vous pouvez également augmenter le temps de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b> une fois pour chaque tranche de 10 secondes à ajouter.

## ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

	<p>1. Pour interrompre provisoirement la cuisson :</p> <p>1) Ouvrez la porte.  <b>Résultat :</b> La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez à nouveau sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b>.</p> <p>2) Appuyez sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>.  <b>Résultat :</b> La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b>.</p>
	<p>2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>.  <b>Résultat :</b> la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>.</p>

- Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

## RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>.  <b>Résultat :</b> affichage désactivé.</li> <li>Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.</li> </ul>
---	--

- Fonction d'économie d'énergie automatique**  
 Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.  
 Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

	<p>Appuyez sur le bouton <b>Deodorization (Désodorisation)</b>.          Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.</p>
--	---

- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.
- La durée maximale est fixée à 15 minutes.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie grâce au bouton Kitchen Timer.

	<p>1. Appuyez sur le bouton <b>Kitchen Timer (Minuterie)</b>.</p>
	<p>2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b>.</p>
	<p>3. Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> pour lancer la fonction de minuterie.  <b>Résultat :</b> Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.</p>

- Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR

Les fonctions de cuisson par capteur comprennent cinq temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

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

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

 Sensor 	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Sensor Cook (Cuisson par capteur)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du <b>bouton de réglage</b> . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
 START 	<b>3.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) le signal sonore retentit quatre fois.</li> <li>2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).</li> <li>3) L'heure s'affiche à nouveau.</li> </ol>

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>1</b> Brocolis en morceaux	200 à 500 g	Lavez et nettoyez les brocolis et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des brocolis, de la courgette, de l'aubergine, du potiron ou encore du poivron. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>2</b> Carottes en rondelles	200 à 500 g	Lavez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>3</b> Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
<b>4</b> Soupe réfrigérée	250 à 500 g	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
<b>5</b> Soupe surgelée	250 à 500 g	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

 Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

## Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.

### **Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation.**

- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménager une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

## Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménager une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

## Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.  
Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de réalisation de plats sains ont treize durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	<b>1. Appuyez sur le bouton <b>Healthy cooking (Réalisation de plats sains).</b></b>
	<b>2. Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le bouton de réglage.</b> À ce stade, appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> . Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le <b>bouton de réglage</b> . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
 START <input type="text"/>	<b>3. Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s).</b></b> <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) le signal sonore retentit 4 fois.</li> <li>2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).</li> <li>3) L'heure s'affiche à nouveau.</li> </ol>

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

## 1. Légumes et céréales

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-3 Maïs en épis	250 g (1 parts)	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Riz complet (étuvé)	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-5 Macaroni complètes	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minute.
1-6 Quinoa	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-7 Boullghour	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

## 2. Volaille et poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Blancs de poulet	300 g (2 parts)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-2 Blancs de dinde	300 g (2 parts)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-3 Filets de poisson frais	300 g (2 parts)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-4 Filets de saumon frais	300 g (2 parts)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-5 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Truite fraîche	200 g (un poisson)	Placez 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

## UTILISATION DES FONCTIONS DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Les fonctions Décongélation automatique permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se réglent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

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

	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Power Defrost (Décongélation)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du <b>bouton de réglage</b> . (Reportez-vous au tableau ci-contre).
	<b>3.</b> Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour sélectionner le type d'aliment.
	<b>4.</b> Sélectionnez la quantité en tournant le <b>bouton de réglage</b> .
	<b>5.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La phase de décongélation commence.</li> <li>• Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment.</li> <li>• Appuyez de nouveau sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> pour poursuivre la décongélation.</li> </ul>

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

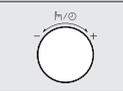
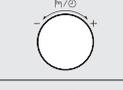
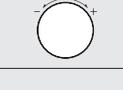
Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités et les instructions appropriées. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>1</b> Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
<b>2</b> Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
<b>3</b> Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
<b>4</b> Pain/gâteaux	125 à 625 g	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

## FONCTIONNALITÉS MON PLAT

Les fonctions Mon plat propose deux programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

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

	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>My Plate (Mon plat)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du <b>bouton de réglage</b> .
	<b>3.</b> Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour sélectionner le type d'aliment.
	<b>4.</b> Sélectionnez la quantité en tournant le <b>bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche</b> . (Reportez-vous au tableau ci-contre.)
	<b>5.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique Mon plat, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
<b>1</b> Plats préparés réfrigérés	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
<b>2</b> Repas végétarien réfrigéré	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.

## UTILISATION DES FONCTIONS RAMOLLIR/FONDRE

Les fonctions Ramollir/Fondre proposent 4 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

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

	<b>1.</b> Appuyez sur le bouton <b>Soften/Melt (Ramollir/Fondre)</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du <b>bouton de réglage</b> .
	<b>3.</b> Appuyez sur le <b>bouton de réglage</b> pour sélectionner le type d'aliment.
	<b>4.</b> Sélectionnez la quantité en tournant le <b>bouton de réglage</b> vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)
	<b>5.</b> Appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b> . <b>Résultat :</b> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique Ramollir/Fondre, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Faire fondre du beurre	50 g 100 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Faire fondre du chocolat noir	50 g 100 g	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Faire fondre du sucre	25 g 50 g	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
4 Faire ramollir du beurre	50 g 100 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.

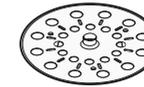
## GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MS23H3125F\* UNIQUEMENT)

Le 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.

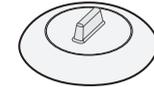
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent 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 accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes 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 récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

### DÉCONGÉLATION :

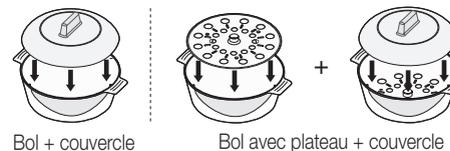
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

## CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	Bol avec plateau + couvercle
	<b>Consignes</b> 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. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	Bol avec plateau + couvercle
	<b>Consignes</b> Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	Bol avec plateau + couvercle
	<b>Consignes</b> Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Riz	250 g	800 W	15-18	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> 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	800 W	7-8	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (Réfrigérée)	400 g	800 W	3-4	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Soupe surgelée	400 g	800 W	8-10	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	Bol + couvercle
	<b>Consignes</b> Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

## 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.

## ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

	<p>1. Appuyez simultanément sur les boutons <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b> et <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'indication suivante apparaît.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OFF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.</li> </ul>
	<p>2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b> et <b>START/+30s (DÉPART/+30 s)</b>.</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'indication suivante apparaît.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>On</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le signal sonore est réactivé.</li> </ul>

## SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.

	<p>1. Appuyez sur le bouton de la <b>sécurité enfants</b> pendant trois secondes</p> <p><b>Résultat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).</li> <li>La lettre « L » s'affiche.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>L</b></p>
	<p>2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton <b>Sécurité enfants</b> pendant trois secondes.</p> <p><b>Résultat :</b> Le four peut à nouveau être utilisé normalement.</p>

## guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ x	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasses en polystyrène</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacs en papier ou journal</li> </ul>	x	Peuvent s'enflammer.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	x	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plat allant au four</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plats en cristal</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pots en verre</li> </ul>	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

(Suite)

## guide de cuisson

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<b>Métal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plats</li> <li>Attaches métalliques des sacs de congélation</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.</p> <p>Peuvent créer des arcs électriques.</p>
<b>Plastique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Récipients</li> <li>Film étirable</li> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓ ✗</p>	<p>Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.</p> <p>Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.</p> <p>Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.</p>
<b>Papier paraffiné ou sulfuré</b>	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé    ✓✗ : À utiliser avec précaution    ✗ : risqué

### MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

### CUISSON

#### Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

- Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

#### Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

- Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

#### Cuisson à couvert

- Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

#### Temps de repos

- Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

## Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
<b>Boissons</b> (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	800 W	1-1½
	250 ml (1 grande tasse)		1½-2
<b>Consignes</b> Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
<b>Soupe</b> (Réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
<b>Plat mijoté</b> (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
<b>Pâtes en sauce</b> (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Consignes</b> Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pâtes farcies en sauce</b> (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Plat préparé</b> (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pâtes (surgelées)</b> (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	450 W	16-16½
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

## dépannage et code d'erreur

### DÉPANNAGE

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

#### Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

#### Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **START/+30s** (**DÉPART/+30 s**) ?
- 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 ?

#### Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

#### Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

#### L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

### Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

### De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

 Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

## CODE D'ERREUR

### Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

### Le message « E-12 » s'affiche.

- Le message « E-12 » signifie que le capteur de gaz est court. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments.

Dans ce cas, étant donné qu'il y a une possibilité que le capteur de gaz ne soit pas en panne, éteignez le four à micro-ondes et tentez un nouveau réglage. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

 Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

## caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MS23H3125**
Alimentation	230 V - 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes	1150 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75S(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	12 kg env.

**MEMO**

---

**MEMO**

---

**07 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**MEMO**

---

**MEMO**

---

**MEMO**

---

**MEMO**

---





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be">www.samsung.com/be</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr">www.samsung.com/be_fr</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr">www.samsung.com/fr</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	<a href="http://www.samsung.com/gr">www.samsung.com/gr</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch">www.samsung.com/ch</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr">www.samsung.com/ch_fr</a> (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
EIRE	0818 717100	

DE68-04241C-00