

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG23J5133**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Réglage du mode d'économie d'énergie	14
Consignes de sécurité importantes	3	Utilisation des fonctions réalisation de plats sains	14
Consignes de sécurité générales	6	Utilisation de la fonction mon plat	17
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7	Utilisation du mode décongélation rapide	18
Garantie limitée	7	Utilisation des fonctions maintien au chaud	19
Définition du groupe de produits	7	Utilisation de la fonction désodorisation	19
Protection de l'environnement	8	Faire griller	20
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8	Combinaison micro-ondes et gril	20
		Réglage d'un temps de repos	21
		Arrêt du signal sonore	21
		Activation de la sécurité enfants sur votre four à micro-ondes	21
Installation	8	Guide des récipients	22
Accessoires	8	Guide de cuisson	23
Site d'installation	9	Dépannage	32
Plateau tournant	9	Dépannage	32
Entretien	9	Code d'information	36
Nettoyage	9	Caractéristiques techniques	36
Remplacement (réparation)	10		
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10		
Fonctions du four	10		
Four	10		
Tableau de commande	11		
Utilisation du four	11		
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11		
Vérification du bon fonctionnement de votre four	12		
Réglage de l'horloge	12		
Cuisson/Réchauffage	13		
Niveaux de puissance	13		
Réglage du temps de cuisson	13		
Arrêt de la cuisson	14		

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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 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.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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'enflamme pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. Si de la fumée est constatée (s'échappe de l'appareil), éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale et laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes.

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.

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.

Consignes de sécurité

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, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour une cuisson au four à micro-ondes.

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil.

Ne tentez jamais de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

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

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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 connaissances, 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 sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

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.

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

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

N'utilisez jamais de produits abrasifs râpeux ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds 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.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

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

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

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

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 connaissances, 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.

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

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

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

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

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

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, contactez un service après-vente Samsung local.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.

En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

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

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four 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.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.

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

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

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets 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.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
- Important :** la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- 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 un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.

Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

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

Consignes de sécurité

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.

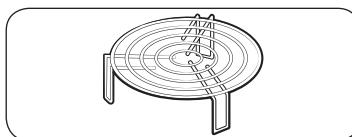
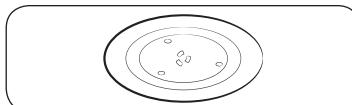
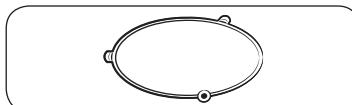
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

Accessoires

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



01 Anneau de guidage, à placer au centre du four.

Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.

02 Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

Fonction : Le plateau tournant constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

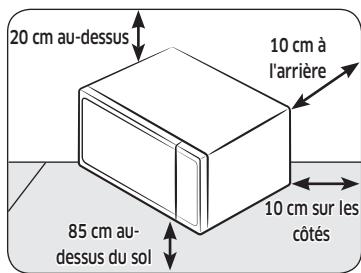
03 Grille, à placer sur le plateau tournant.

Fonction : La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

⚠ ATTENTION

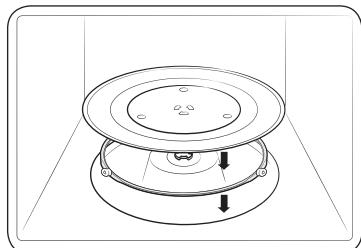
N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Site d'installation



- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

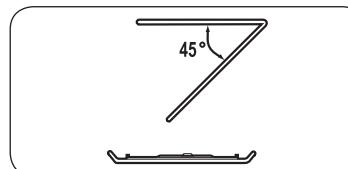
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45°, comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Entretien

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

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

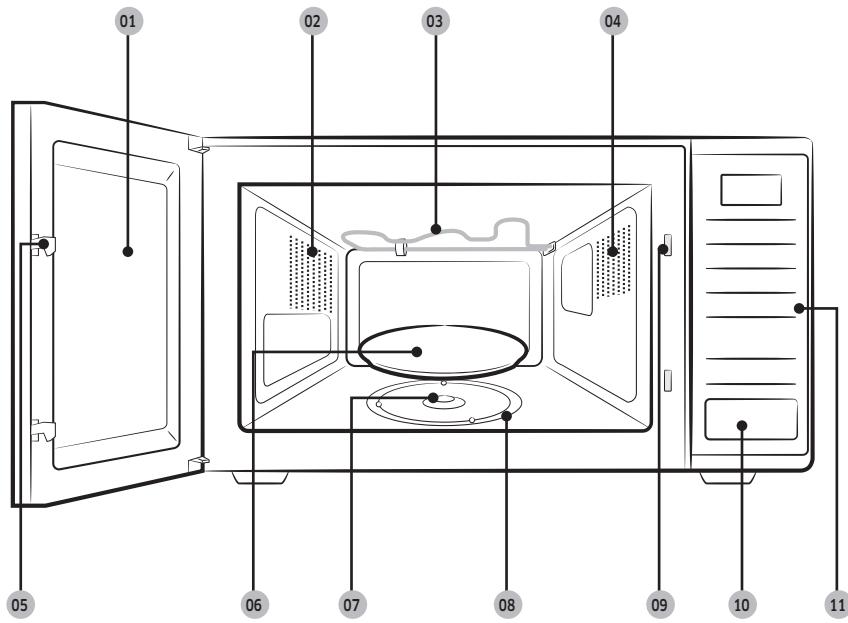
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

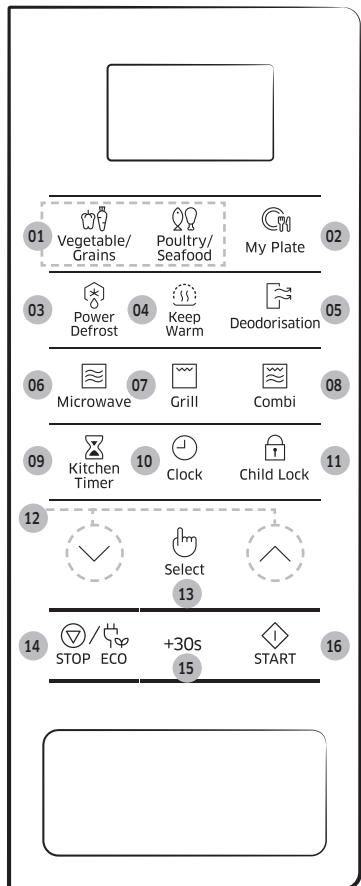
Fonctions du four

Four



- | | | | | | |
|----|---|----|-------------------------|----|---|
| 01 | Porte | 02 | Orifices de ventilation | 03 | Élément chauffant |
| 04 | Éclairage | 05 | Loquets de la porte | 06 | Plateau tournant |
| 07 | Coupleur | 08 | Anneau de guidage | 09 | Orifices du système de verrouillage de sécurité |
| 10 | Bouton-poussoir d'ouverture de la porte | 11 | Tableau de commande | | |

Tableau de commande



Utilisation du four

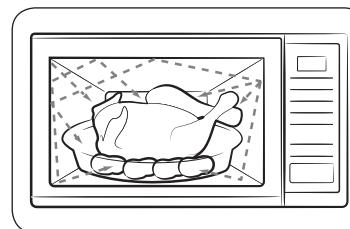
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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
- Réchauffage

Principe de cuisson.



1. 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.
2. 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.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

REMARQUE

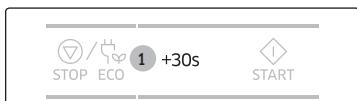
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

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

Utilisation du four

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 et placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Puis fermez la porte.



REMARQUE

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

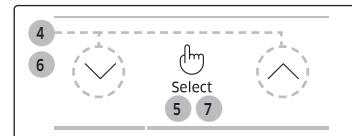
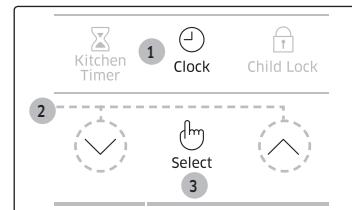
Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

REMARQUE

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Appuyez sur le bouton **Haut/Bas** pour régler le type d'affichage de l'heure. (12 H ou 24 H)
3. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour terminer la configuration.

4. Appuyez sur le bouton **Haut/Bas** pour régler les heures.
5. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
6. Appuyez sur le bouton **Haut/Bas** pour régler les minutes.
7. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour lancer l'horloge.

Résultat : L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

Cuisson/Réchauffage

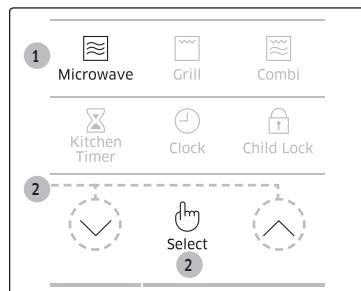
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

ATTENTION

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

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



- Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



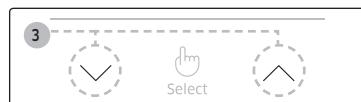
- Appuyez sur le bouton **Haut/Bas** jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche.

Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance.

- Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

- Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.



- Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Niveaux de puissance

Les niveaux de puissance figurant ci-dessous sont disponibles.

Niveau de puissance	Puissance
ÉLEVÉ	800 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W
MOYENNE	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
FAIBLE	100 W

REMARQUE

Si vous sélectionnez une puissance plus élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

REMARQUE

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

Réglage du temps de cuisson

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



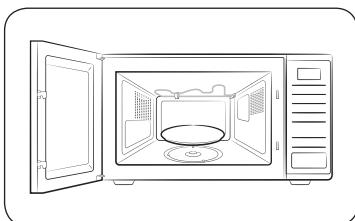
- Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

Utilisation du four

Arrêt de la cuisson

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



- Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.
Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

REMARQUE

Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson 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.



- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
Résultat : Affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

REMARQUE

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.

L'éclairage du four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation des fonctions réalisation de plats sains

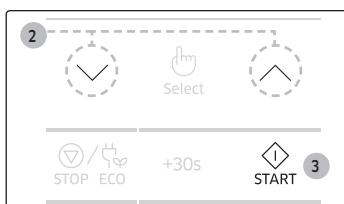
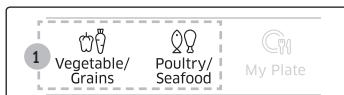
Les 20 fonctions **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

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

REMARQUE

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



- Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)**.
- Selectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
- Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Guide de la fonction réalisation de plats sains

1. Vegetable/Grains (Légumes/Céréales)

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
1 Brocolis en morceaux	250	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères 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.
2 Carottes en rondelles	250	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères 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.
3 Haricots verts	250	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.
4 Épinards	150	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.
5 Maïs en épis	250	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.
6 Pommes de terre épluchées	250	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.

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
7 Riz complet	125	Utilisez un grand plat en verre adapté au four, 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.
8 Macaroni complètes	125	Utilisez un grand plat en verre adapté au four, 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.
9 Quinoa	125	Utilisez un grand plat en verre adapté au four, 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.
10 Boulghour	125	Utilisez un grand plat en verre adapté au four, 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.
11 Gratin de légumes	500	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
12 Tomates grillées	400	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation du four

2. Poultry/Seafood (Volaille/Fruits de mer)

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
1 Blançs de poulet	300	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 Blançs de dinde	300	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.
3 Filets de poisson frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, puis 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.
4 Filets de saumon frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, puis 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.
5 Crevettes fraîches	250	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.

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
6 Truite fraîche	200	Placez 2 poissons frais dans un plat adapté au four. 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.
7 Poisson grillé	200	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côté à côté (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
8 Steaks de saumon grillé	300	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

Utilisation de la fonction mon plat

La fonction **My Plate (Mon plat)** dispose de deux temps de cuisson pré-programmés.

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

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.

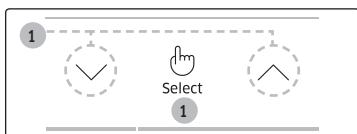
Tout d'abord, placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



- Appuyez sur le bouton **My Plate (Mon plat)**. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.

Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)**.

1. Plats préparés (réfrigérés)
2. Repas végétarien (réfrigéré)



- Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.

(Reportez-vous au tableau ci-contre.).



- Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.

Résultat : 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 actuelle s'affiche à nouveau.

ATTENTION

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

Guide pour la fonction mon plat

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

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
1 Plats préparés réfrigérés	300 à 350 400 à 450	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.
2 Repas végétarien réfrigéré	300 à 350 400 à 450	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 du four

Utilisation du mode décongélation rapide

Le mode **Power Defrost (Décongélation rapide)** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain/des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

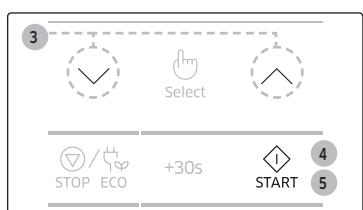
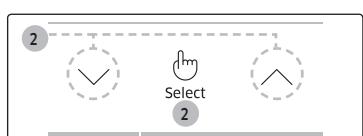
ATTENTION

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



- Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation rapide)**.
 - Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
À ce stade, appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner le type d'aliment.
 - Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Haut/Bas**.
 - Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Résultat :**
- La phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
- Appuyez à nouveau sur le bouton **START (DÉPART)** pour reprendre la décongélation.
- Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Guide du mode décongélation rapide

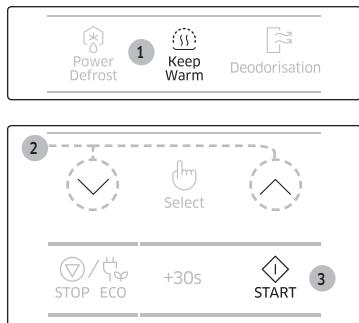
Le tableau suivant répertorie les divers programmes décongélation rapide, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Quantité (g)	Instructions
1 Viande	200 à 1500	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.
2 Volaille	200 à 1500	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 qu'à celle de morceaux de poulet. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500	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 qu'à celle de filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
4 Pain/Gâteaux	125 à 625	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. 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 nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Utilisation des fonctions maintien au chaud

La fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis. Vous pouvez sélectionner une température de maintien au chaud élevée ou modérée en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
 2. Sélectionnez la température de maintien au chaud en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.
 1. Chaud
 2. Modéré
 3. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Menu maintien au chaud recommandé

1. Chaud	Lasagnes, Soupe, Gratin, Ragoût, Pizza, Steak (Bien cuit), Bacon, Poissons, Gâteaux secs
2. Modéré	Tarte, Pain, Plats à base d'œufs, Steak (Saignant ou À point)

⚠ ATTENTION

- N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Utilisation de la fonction désodorisation

Utilisez cette fonction pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



⚠ REMARQUE

La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.

⚠ REMARQUE

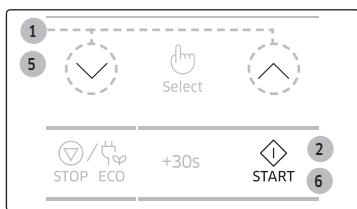
La durée maximale de désodorisation est de 15 minutes.

Utilisation du four

Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

Une grille prévue à cet effet est fournie avec votre four micro-ondes.



1. Faites préchauffer le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons **Haut/Bas**.
 2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
 3. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.
 4. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
 5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**. Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
 6. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Résultat :** La cuisson au gril commence. 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 actuelle s'affiche à nouveau.

REMARQUE

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson au gril.

Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

ATTENTION

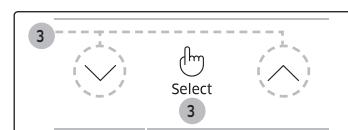
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Combinaison micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

ATTENTION

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.
 2. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.
 3. Appuyez sur le bouton **Haut/Bas** jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour sélectionner la puissance.
 4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**. Le temps maximal de cuisson combinée est de 60 minutes.
 5. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Résultat :** La cuisson combinée démarre.
- 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 actuelle s'affiche à nouveau.

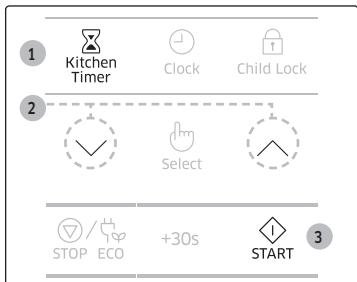
REMARQUE

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et gril est de 600 W.

Réglage d'un temps de repos

Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson au micro-ondes), vous pouvez utiliser la minuterie.

Tout d'abord, placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



- Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
 - Selectionnez le temps de repos en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.
 - Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)**.
- Résultat :** Le décompte du temps de repos démarre. Une fois la cuisson terminée.
- Le signal sonore retentit quatre fois.
 - L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START (DÉPART)**.
- Résultat :** Le signal sonore ne retentit pas chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Le signal sonore retentit quatre fois.
- OFF**
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START (DÉPART)**.
- Résultat :** Le signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Le signal sonore retentit quatre fois.
- On**

Activation de la sécurité enfants sur votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial de sécurité enfants, 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.



- Appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.

Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
- L

- Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)**.
- Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

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	Description
Papier aluminium	✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuison 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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses en polystyrène	✓ Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
	Sacs en papier ou journal	✗ Peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	✗ Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre	Plat allant au four	✓ Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décosations métalliques.
	Plats en cristal	✓ 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.
	Pots en verre	✓ Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal	Plats	✗ Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Attachments métalliques des sacs de congélation	✗
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓ Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	✗ Peuvent créer des arcs électriques.

Récipient		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plastique	Récipients	✓	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.
	Film étirable	✓	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.
	Sacs de congélation	✓✗	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.
Papier paraffiné ou sulfurisé		✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

Guide de cuisson

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. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux 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.

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adapté à la cuisson au four.

Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Épinards	150	600	4½ à 5½
Consignes			
Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Brocolis	300	600	9 à 10
Consignes			
Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Petits pois	300	600	7½ à 8½
Consignes			
Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Haricots verts	300	600	8 à 9
Consignes			
Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Jardinière de légumes (Carottes, Petits pois, Maïs)	300	600	7½ à 8½
Consignes			
Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Légumes variés (À la chinoise)	300	600	8 à 9
Consignes			
Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adapté à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication (voir tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Brocolis	250	800	4 à 4½
Consignes			
Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Choux de Bruxelles	250	800	5½ à 6½
Consignes			
Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Carottes	250	800	4½ à 5
Consignes			
Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Chou-fleur	250	800	5 à 5½
Consignes			
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Courgettes	250	800	3½ à 4
Consignes			
Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Aubergines	250	800	3½ à 4
			Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Poireaux	250	800	4½ à 5
			Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Champignons	125	800	1½ à 2
	250		3 à 3½
			Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Oignons	250	800	5½-6
			Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Poivrons	250	800	4½ à 5
			Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Pommes de terre	250	800	4 à 5
	500		7½ à 8½
			Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.
Chou-rave	250	800	5 à 5½
			Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Riz blanc (Étuvé)	250	800	16 à 17
			Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après 5 minutes.
Riz complet (Étuvé)	250	800	21 à 22
			Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après 5 minutes.
Riz mélangé (Riz + Riz sauvage)	250	800	17 à 18
			Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après 5 minutes.
Céréales mélangées (Riz + Céréales)	250	800	18 à 19
			Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après 5 minutes.
Pâtes	250	800	11 à 12
			Consignes Ajoutez 1 000 ml d'eau froide. Servez après 5 minutes.

Guide de cuisson

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir !

Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température recommandée pour servir les aliments : environ 37 °C.

Remarque :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

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.

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min)
Boissons (Café, Thé, Eau)	150 ml (1 tasse)	800	1 à 1½
	250 ml (1 grande tasse)		1½ à 2
Consignes			
	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.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3 à 3½
Consignes			
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5½ à 6½
Consignes			
	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. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min)
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	4½ à 5½
	Consignes		
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	5 à 6
	Consignes		
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g	600	5½ à 6½
	Consignes		
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (secondes)
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30
Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20
Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30 à 40 50 à 60
Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation.

Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : Les aliments fins se déconglètent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se déconglètent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Viande	Viande hachée	250 500	180 10 à 12
	Escalopes de porc	250	180
Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.			7½ à 8½

Aliment		Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 pièces)	180	14½ à 15½
	Poulet entier	800	180	28-30
Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.				
Poisson	Filets de poisson	200	180	6 à 7
	Poisson entier	400	180	12 à 13
Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.				
Fruits	Baies	250	180	6 à 7
Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.				

Aliment		Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	180	½ à 1 2 à 2½
	Tartine/Sandwich	250	180	4½ à 5
	Pain complet (farine de blé et de seigle)	500	180	8 à 10
Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.				

Gril

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de doré uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de doré les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

Guide de cuisson

Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire doré les aliments uniformément.

Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril :

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le gril à l'aide de la fonction Gril pendant 3 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson (1er côté) (min)	Temps de cuisson (2ème côté) (min)
Tartines grillées	4 tartines (25 g chacune)	Gril seul	6 à 8	4 à 5½
	Consignes	Placez les tartines côté à côté sur la grille supérieure.		
Tomates grillées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	Micro-ondes + Gril	(300 W + Gril) 4½ à 5½ 7 à 8	(Gril seul) 2 à 3
	Consignes	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pommes de terre au four	600 g 500 g	600 W + Gril	4½ à 5½ 8 à 9	-
	Consignes	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.		

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson (1er côté) (min)	Temps de cuisson (2ème côté) (min)
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4 à 4½ 6 à 7	-
Consignes				
Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.				
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	10 à 12	12 à 13
Consignes				
Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Après la cuisson au gril, laissez reposer 2 à 3 minutes.				
Poulet rôti	1200 g	Micro-ondes + Gril	(450 W + Gril) 22 à 24	(300 W + Gril) 23 à 25
Consignes				
Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez-le dans un plat adapté au four et posez-le sur le plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.				

Conseils et astuces

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.

Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondu.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Guide de cuisson

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.

Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire doré des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.

Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Retirez les corps étrangers et réessayez. Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation. La porte est ouverte Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Fermez la porte et réessayez. Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START (DÉPART) pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START (DÉPART) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.	
Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.	
Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.	

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées.	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Dépannage

Code d'information

Code de vérification	Cause	Action
C-10	Le capteur de cuisson est nécessaire à la vérification.	Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) et relancez. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez.
C-20	Le capteur de température est nécessaire à la vérification.	Si ce phénomène persiste, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-21	Le capteur de température détecte lorsque la température est plus haute que la température de réglage.	Éteignez le four à micro-ondes pour laisser refroidir l'appareil puis réessayez de procéder au réglage. Si ce phénomène persiste, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés pendant plus de 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène persiste, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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

Caractéristiques techniques

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

Modèle	MG23J5133**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Micro-ondes	1200 W
Gril	1100 W
Puissance maximale	2300 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	
Extérieur	489 x 275 x 354 mm
Intérieures	330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	13,5 kg env.



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 effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04328R-00