



# Four micro-onde

---

Manuel de l'Utilisateur

MS23K3513\*\* / MS23K3523\*\*

---



**SAMSUNG**



# Contenu

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>	Régler le mode d'économie d'énergie	13
Consignes de sécurité importantes	3	Utiliser les fonctions de cuisson automatique	14
Élimination correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)	7	Utiliser les fonctions de décongélation rapide	16
<b>Installation</b>	<b>7</b>	Utiliser les fonctions ramollir/fondre	17
Accessoires	7	Utiliser les fonctions favorites	18
Site d'installation	8	Utiliser le réglage favori	18
Plaque tournante	8	Utiliser les fonctions de désodorisation	19
<b>Maintenance</b>	<b>8</b>	Utiliser les fonctions de sécurité enfants	19
Nettoyage	8	Éteindre le bip	19
Remplacement (réparation)	9	Guide des ustensiles de cuisine	19
Précautions contre une période prolongée d'inutilisation	9	<b>Guide de cuisine</b>	<b>20</b>
Caractéristiques du four	<b>9</b>	<b>Dépannage et code d'information</b>	<b>22</b>
<b>Four</b>	<b>9</b>	Dépannage	22
Panneau de commande	dix	Code d'informations	24
Utilisation du four	<b>dix</b>	<b>Spécifications techniques</b>	<b>25</b>
Comment fonctionne un four à micro-ondes	dix		
Vérifier le bon fonctionnement de votre four	11		
Cuisson/Réchauffage	11		
Réglage de l'heure	12		
Niveaux de puissance et variations de temps	12		
Réglage du temps de cuisson	13		
Arrêt de la cuisson	13		

## Consignes de sécurité

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

**ATTENTION:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

**ATTENTION:** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui offre une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**ATTENTION:** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils sont susceptibles d'exploser.

**ATTENTION:** N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four en toute sécurité et comprenne les risques d'une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un foyer uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé comme :

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

- maisons de ferme;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.

Le four à micro-ondes est destiné à réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

Si de la fumée est observée (émise), éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner un retard de l'ébullition éruptive, par conséquent, des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.

## Consignes de sécurité

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture doivent être éliminés.

Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé sur le plan de travail (autoportant) uniquement, le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

Il faut veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans des véhicules routiers, caravanes et véhicules similaires, etc.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Ce four doit être positionné dans le bon sens et à la bonne hauteur pour permettre un accès facile à la cavité et à la zone de contrôle.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le four doit être utilisé avec de l'eau pendant 10 minutes, puis utilisé.

Si le four émet un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et contactez votre centre de service le plus proche.

Le four à micro-ondes doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible.

## Sécurité générale

Toute modification ou réparation doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié. Ne chauffez pas d'aliments ou de liquides scellés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

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

N'installez pas le four : à proximité d'un radiateur ou d'un matériau inflammable ; les endroits humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; ou là où le gaz peut fuir ; ou une surface inégale.

Ce four doit être correctement mis à la terre conformément aux codes locaux et nationaux.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour éliminer les substances étrangères des bornes et des contacts de la prise d'alimentation.

Ne tirez pas, ne pliez pas excessivement ou ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation.

S'il y a une fuite de gaz (propane, LP, etc.) aérer immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation.

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

Pendant que le four fonctionne, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas les doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un centre de service Samsung local.

N'appliquez pas de pression excessive ou d'impact sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Assurez-vous que la tension d'alimentation, la fréquence et le courant correspondent aux spécifications du produit.

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

N'accrochez pas le cordon d'alimentation à des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon se trouve entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez pas une fiche d'alimentation endommagée, un cordon d'alimentation ou une prise murale desserrée. Pour les fiches ou les cordons d'alimentation endommagés, contactez un centre de service Samsung local.

Ne pas verser ni pulvériser directement de l'eau sur le four.

Ne placez pas d'objets sur le four, à l'intérieur ou sur la porte du four. Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que des insecticides sur le four.

Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four. Étant donné que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts sur la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, éloignez les enfants.

### Avertissement micro-ondes

Le chauffage aux micro-ondes des boissons peut entraîner un retard de l'ébullition éruptive ; soyez toujours prudent lorsque vous manipulez le conteneur. Laissez toujours les boissons reposer au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, remuez pendant le chauffage. Remuer toujours après le chauffage.

En cas de brûlures, suivez ces consignes de premiers secours :

1. Plongez la zone ébouillantée dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
2. Couvrir d'un pansement propre et sec.
3. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne mettez pas le plateau ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson.

N'utilisez pas le four pour la friture car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain des huiles chaudes.

### Précautions concernant le four à micro-ondes

N'utilisez que des ustensiles allant au micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle garnie d'or ou d'argent, de brochettes, etc.

Retirez les attaches torsadées. Un arc électrique peut se produire.

N'utilisez pas le four pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps plus courts pour de petites quantités d'aliments afin d'éviter la surchauffe ou les brûlures. Gardez le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés de l'eau et des sources de chaleur.

Pour éviter les risques d'explosion, ne chauffez pas les œufs avec des coquilles ou des œufs durs. Ne pas chauffer des contenants hermétiques ou sous vide, des noix, des tomates, etc.

Ne couvrez pas les fentes d'aération avec un chiffon ou du papier. Il s'agit d'un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et restera éteint jusqu'à ce qu'il refroidisse suffisamment.

## Consignes de sécurité

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez un plat.

Remuez les liquides à mi-chemin pendant le chauffage ou après la fin du chauffage et laissez le liquide reposer au moins 20 secondes après le chauffage pour éviter une ébullition éruptive.

Tenez-vous à bout de bras du four lorsque vous ouvrez la porte pour éviter de vous brûler en s'échappant de l'air chaud ou de la vapeur.

Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. Le four s'éteindra automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de placer un verre d'eau à l'intérieur du four à tout moment pour absorber l'énergie des micro-ondes en cas de démarrage accidentel du four.

Installez le four en respectant les dégagements de ce manuel. (Voir Installation de votre four à micro-ondes.)

Soyez prudent lorsque vous connectez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four.

### Précautions d'utilisation des micro-ondes

Le non-respect des précautions de sécurité suivantes peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes.

- Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte. Ne pas altérer les verrouillages de sécurité (loquets de porte). N'insérez rien dans les trous de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus d'aliments ou de nettoyeurs s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Gardez la porte et les surfaces d'étanchéité de la porte propres en essuyant avec un chiffon humide puis avec un chiffon doux et sec après chaque utilisation.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Ne l'utilisez qu'après avoir été réparé par un technicien qualifié.

**Important:** la porte du four doit se fermer correctement. La porte ne doit pas être pliée; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou desserrées; les joints de porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

- Tous les réglages ou réparations doivent être effectués par un technicien qualifié.

## Garantie limitée

Samsung facturera des frais de réparation pour le remplacement d'un accessoire ou la réparation d'un défaut esthétique si les dommages à l'appareil ou à l'accessoire ont été causés par le client. Les éléments couverts par cette stipulation comprennent :

- Porte, poignées, panneau extérieur ou panneau de commande bosselés, rayés ou cassés.
- Un plateau, un rouleau de guidage, un coupleur ou une grille cassés ou manquants.

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel d'instructions. Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

Étant donné que ces instructions d'utilisation suivantes couvrent différents modèles, les caractéristiques de votre four à micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et tous les signes d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Si vous avez des questions ou des préoccupations, contactez un centre de service Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilisez ce four uniquement pour réchauffer des aliments. Il est destiné à un usage domestique uniquement. Ne chauffez aucun type de textiles ou coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte du four.

Pour éviter la détérioration de la surface du four et les situations dangereuses, gardez toujours le four propre et bien entretenu.

### Définition du groupe de produits

Ce produit est un équipement ISM de classe B du groupe 2. La définition du groupe 2 qui contient tous les équipements ISM dans lesquels de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, et les équipements de soudage EDM et à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements domestiques et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.



## Élimination correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable dans les pays dotés de systèmes de collecte séparés)

Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers en fin de vie. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques doivent contacter soit le détaillant où ils ont acheté ce produit, soit leur bureau gouvernemental local, pour savoir où et comment ils peuvent prendre ces articles pour un recyclage respectueux de l'environnement.

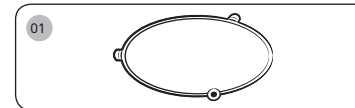
Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

Pour plus d'informations sur les engagements environnementaux de Samsung et les obligations réglementaires spécifiques aux produits, par exemple REACH, visitez : [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Installation

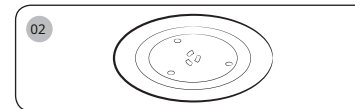
### Accessoires

Selon le modèle que vous avez acheté, vous disposez de plusieurs accessoires qui peuvent être utilisés de différentes manières.



**01 Anneau à rouleaux**, être placé au centre de le four.

**But:** L'anneau à rouleaux soutient le plaque tournante.



**02 Platine vinyle**, à placer sur le rouleau bague avec le raccord central au coupleur.

**But:** Le plateau tournant sert de surface de cuisson principale; il peut être facilement retiré pour le nettoyage.

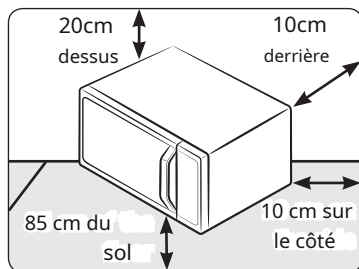


**AVERTIR**

**NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes sans l'anneau de roulement ni le plateau tournant.

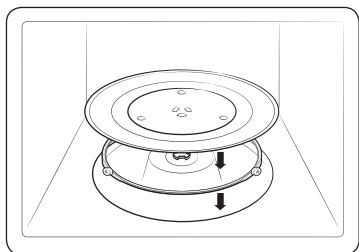
## Installation

### Site d'installation



- Choisissez une surface plane et de niveau env. 85 cm au-dessus du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Pièce sécurisée pour la ventilation, au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés, et 20 cm du dessus.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, comme à côté d'autres fours à micro-ondes ou radiateurs.
- Conformez-vous aux spécifications d'alimentation électrique de ce four. Utilisez uniquement des rallonges approuvées si vous en avez besoin.
- Essuyez l'intérieur et le joint de la porte avec un chiffon humide avant d'utiliser votre four pour la première fois.

### Plaque tournante



Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de roulement et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

## Maintenance

### Nettoyage

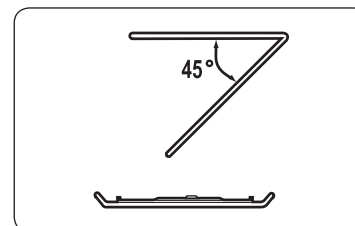
Nettoyez régulièrement le four pour éviter l'accumulation d'impuretés sur ou à l'intérieur du four. Portez également une attention particulière à la porte, au joint de porte, au plateau tournant et à l'anneau de roulement (modèles applicables uniquement).

Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas facilement, vérifiez d'abord si les joints de la porte ont accumulé des impuretés. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse pour nettoyer les côtés intérieur et extérieur du four. Rincez et séchez bien.

Pour éliminer les impuretés tenaces avec de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Avec un four vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre du plateau tournant.
2. Chauffer le four 10 minutes à puissance max.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez la chambre de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles de chauffage pivotant



Pour nettoyer la partie supérieure de la chambre de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° comme illustré. Cela aidera à nettoyer la zone supérieure. Une fois terminé, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

### ⚠ AVERTIR

- Gardez la porte et l'étanchéité de la porte propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme en douceur. Sinon, le cycle de vie du four peut être raccourci.
- Veillez à ne pas renverser d'eau dans les événements du four.
- N'utilisez pas de substances abrasives ou chimiques pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer la chambre de cuisson après avoir attendu que le four refroidisse.



## Remplacement (réparation)

### ⚠ ATTENTION

Ce four n'a pas de pièces amovibles par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

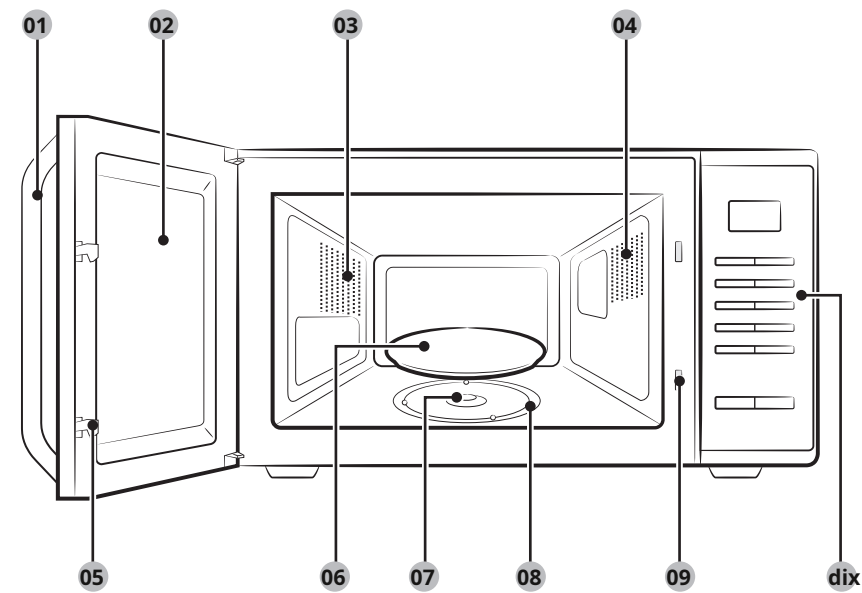
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, le joint et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir une assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne le remplacez pas vous-même.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

## Précautions contre une période prolongée d'inutilisation

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

## Caractéristiques du four

### Four



01 Poignée de porte

02 Porte

03 Trous d'aération

04 Léger

05 Loquets de porte

06 Plaque tournante

07 Coupleur

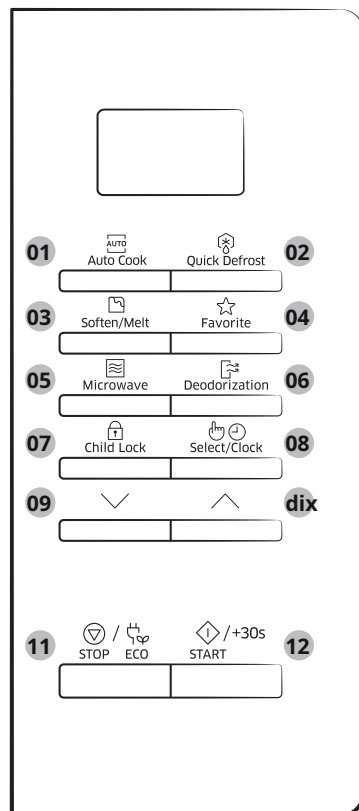
08 Anneau à rouleaux

09 Trous de verrouillage de sécurité

dix Panneau de commande

## Caractéristiques du four

### Panneau de commande



- 01 Bouton de cuisson automatique
- 02 Bouton de dégivrage rapide
- 03 Bouton adoucir/fondre
- 04 Bouton favori
- 05 Bouton micro-ondes
- 06 Bouton de désodorisation
- 07 Bouton de verrouillage enfant
- 08 Bouton de sélection/horloge
- 09 Bouton bas
- dix Bouton haut
- 11 Bouton STOP/ECO
- 12 Bouton START/+30s

## Utilisation du four

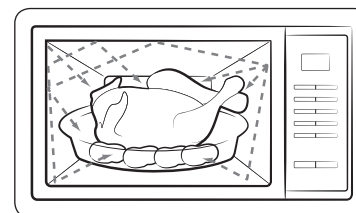
### Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie dégagée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en changer ni la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Dégivrer
- Réchauffer
- cuisiner

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron se réfléchissent au niveau de la cavité et sont réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 1 pouce (2,5 cm). La cuisson se poursuit alors que la chaleur est dissipée dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient selon le récipient utilisé et les propriétés de l'aliment :
  - Quantité et densité
  - Teneur en eau
  - Température initiale (réfrigéré ou non)

### REMARQUE

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Les temps de repos précisés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer :

- Cuisson uniforme des aliments jusqu'au centre.
- La même température dans tout l'aliment.

## Vérifier le bon fonctionnement de votre four

La procédure simple suivante vous permet de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous à la rubrique « Dépannage » sur la page 22 à 24.

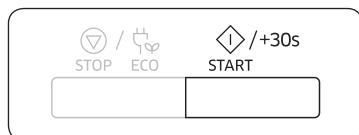


REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si un niveau de puissance autre que le maximum (100 % - 800 W) est utilisé, l'eau met plus de temps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.

Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermer la porte.



appuie sur le **DÉPART/+30s** et réglez le temps sur 4 ou 5 minutes, en appuyant sur le **DÉPART/+30s** bouton le nombre de fois approprié.

**Résultat:** Le four chauffe l'eau pendant 4 ou 5 minutes.  
L'eau doit alors bouillir.

## Cuisson/Réchauffage

La procédure suivante explique comment cuire ou réchauffer des aliments.



AVERTIR

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

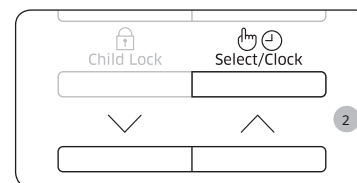
Ouvre la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermer la porte. N'allumez jamais le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.



1. appuie sur le **Four micro onde** bouton.

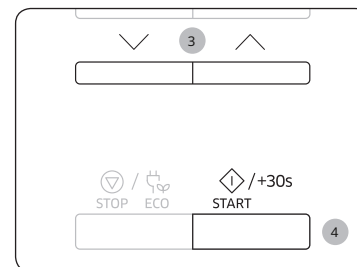
**Résultat:** Le 800 W (Cuisson maximum puissance) s'affichent :

(mode micro-ondes)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le

**En haut** ou **Vers le bas** bouton. (Reportez-vous au tableau des niveaux de puissance.) Puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.



3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton.

**Résultat:** Le temps de cuisson s'affiche.

4. appuie sur le **DÉPART/+30s** bouton.

**Résultat:** La lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner. La cuisson commence et lorsqu'elle est terminée.

- 1) Le four émet 4 bips.
- 2) Le signal de rappel de fin émet 3 bips (une fois par minute).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

## Réglage de l'heure

Lorsque l'alimentation est fournie, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affichent automatiquement sur l'écran.

Veuillez régler l'heure actuelle. L'heure peut être affichée au format 24 heures ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- Lorsque vous installez votre four à micro-ondes pour la première fois
- Après une panne de courant

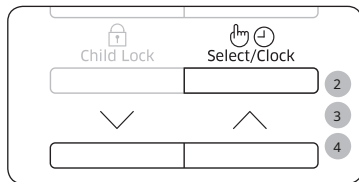


REMARQUE

N'oubliez pas de réinitialiser l'horloge lorsque vous basculez entre l'été et l'hiver temps.



1. appuie sur le **Sélection/Horloge** bouton.



2. Réglez la notation 24 heures ou 12 heures en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.

3. appuie sur le **En haut** ou **Vers le bas** bouton pour régler l'heure. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.

4. appuie sur le **En haut** ou **Vers le bas** bouton pour régler les minutes.



5. Lorsque la bonne heure s'affiche, appuyez sur la **Sélection/Horloge** bouton pour démarrer l'horloge.

**Résultat:** L'heure est affichée chaque fois que vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

## Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour cuire ou réchauffer vos aliments, selon leur type et quantité. Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Pourcentage	Sortir
HAUTE	100 %	800 W
MOYEN-ÉLEVÉ	75 %	600 W
MOYEN	56 %	450 W
FAIBLE À MOYEN	38 %	300 W
DÉGIVRER	23 %	180W
MEUGLER	13 %	100W

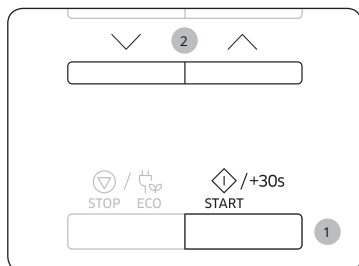
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous sélectionnez un...	Ensuite, le temps de cuisson doit être...
Niveau de puissance plus élevé	Diminué
Niveau de puissance inférieur	Augmenté

## Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur la **DÉPART/+30s** une fois toutes les 30 secondes à ajouter.

- Vérifiez à tout moment l'avancement de la cuisson en ouvrant simplement la porte
- Augmenter le temps de cuisson restant



### Méthode 1

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments pendant la cuisson, appuyez sur la touche **DÉPART/+30s** une fois toutes les 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez sur la **DÉPART/+30s** bouton six fois.

### Méthode 2

Il suffit d'appuyer sur le **En haut** ou **Vers le bas** bouton pour régler le temps de cuisson.

## Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin de pouvoir :

- Vérifiez la nourriture
- Retournez les aliments ou remuez-les
- Laissez reposer

Pour arrêter la cuisson...	Puis...
Temporairement	Ouvrez la porte ou appuyez sur la <b>ARRÊT/ÉCO</b> bouton une fois. <b>Résultat:</b> La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la <b>DÉPART/+30s</b> bouton.
Complètement	appuie sur le <b>ARRÊT/ÉCO</b> bouton une fois. <b>Résultat:</b> La cuisson s'arrête. Si vous souhaitez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur la touche <b>ARRÊT/ÉCO</b> bouton à nouveau.

## Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie.



- appuie sur le **ARRÊT/ÉCO** bouton.  
**Résultat:** Affichage désactivé.
- Pour supprimer le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur la **ARRÊT/ÉCO** puis l'écran affiche l'heure actuelle. Le four est prêt à l'emploi.



### Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou fonctionne avec une condition d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affichera après 25 minutes.

La lampe du four s'éteindra après 5 minutes avec une condition de porte ouverte.

## Utilisation du four

### Utilisation des fonctions de cuisson automatique

Les **Cuisine automatique** dispose de 20 temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Vous pouvez ajuster le type de portion en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton.

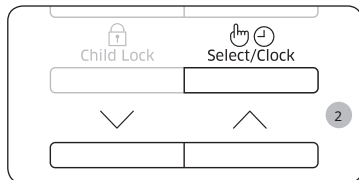
### ⚠ AVERTIR

N'utilisez que des récipients qui vont au micro-ondes.

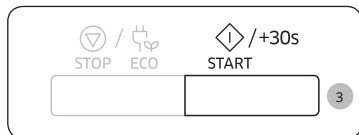
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



1. appuie sur le **Cuisine automatique** bouton.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur la touche **En haut** ou **Vers le bas** bouton. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.



3. appuie sur le **DÉPART/+30s** bouton.

**Résultat:** La nourriture est cuite selon au réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le four émet 4 bips.
- 2) Le signal de rappel de fin émet 3 bips (une fois par minute).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les quantités et les instructions appropriées concernant 20 options de cuisson préprogrammées. Ces programmes fonctionnent avec un micro-ondes

énergie seulement.

Code/Alimentation	Portion Taille	Instructions
1 Glacé Plats cuisinés	300-350g	Mettre sur une plaque en céramique et couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Ce programme convient aux repas composés de 3 composants (par exemple de la viande en sauce, des légumes et des accompagnements comme des pommes de terre, du riz ou des pâtes). Tenez-vous debout pendant 2-3 minutes.
2 Glacé Plats cuisinés	400-450g	
3 Glacé Repas végétarien	300-350g	Déposer le repas sur une assiette en céramique et couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Ce programme convient aux repas composés de 2 composants (par exemple des spaghettis en sauce ou du riz aux légumes). Tenez-vous debout pendant 2-3 minutes.
4 Glacé Repas végétarien	400-450g	
5 Brocoli	250g	Rincez et nettoyez le brocoli frais et préparez les bouquets. Mettez-les uniformément dans un bol en verre avec couvercle. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau lors de la cuisson pour 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Cuire à couvert. Remuer après la cuisson. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
6 Carottes	250g	Rincez et nettoyez les carottes et préparez des tranches uniformes. Mettez-les uniformément dans un bol en verre avec couvercle. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau lors de la cuisson pour 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Cuire à couvert. Remuer après la cuisson. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
7 Haricots verts	250g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Mettez-les uniformément dans un bol en verre avec couvercle. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau lors de la cuisson de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Cuire à couvert. Remuer après la cuisson. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.

Code/Alimentation	Portion Taille	Instructions
<b>8</b> Épinard	<b>150g</b>	Rincez et nettoyez les épinards. Mettre dans un bol en verre avec couvercle. Ne pas ajouter d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Cuire à couvert. Remuer après la cuisson. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
<b>9</b> Épi de maïs	<b>250g</b>	Rincez et nettoyez les épis de maïs et mettez-les dans un plat en verre ovale. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes et percer le film. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
<b>dix</b> <b>Pelé</b> <small>Pommes de terre</small>	<b>250g</b>	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en une taille similaire. Mettez-les dans un bol en verre avec couvercle. Ajouter 45-60 ml (3-4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Cuire à couvert. Tenez-vous debout pendant 2-3 minutes.
<b>11</b> Riz brun	125 grammes	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajouter une double quantité d'eau froide (250 ml). Cuire à couvert. Remuer avant le temps de repos et ajouter le sel et les herbes. Rester debout pendant 5 à 10 minutes.
<b>12</b> Complet Macaroni	125 grammes	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajouter 500 ml d'eau bouillante chaude, une pincée de sel et bien mélanger. Cuire à découvert. Remuer avant le temps de repos et bien égoutter ensuite. Rester debout pendant 1 minute.
<b>13</b> quinoa	125 grammes	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajouter une double quantité d'eau froide (250 ml). Cuire à couvert. Remuer avant le temps de repos et ajouter le sel et les herbes. Tenez-vous debout pendant 1 à 3 minutes.
<b>14</b> Boullgour	125 grammes	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajouter une double quantité d'eau froide (250 ml). Cuire à couvert. Remuer avant le temps de repos et ajouter le sel et les herbes. Tenez-vous debout pendant 2 à 5 minutes.

Code/Alimentation	Portion Taille	Instructions
<b>15</b> Poirtrines de poulet	300 grammes	Rincer les morceaux et mettre sur une assiette en céramique. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Rester debout pendant 2 minutes.
<b>16</b> Poirtrines de dinde	300 grammes	Rincer les morceaux et mettre sur une assiette en céramique. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Rester debout pendant 2 minutes.
<b>17</b> Poisson frais Filets	300 grammes	Rincez le poisson et mettez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
<b>18</b> Saumon frais Filets	300 grammes	Rincez le poisson et mettez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
<b>19</b> Crevettes fraîches	<b>250g</b>	Rincer les crevettes sur une plaque en céramique, ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
<b>20</b> Truite fraîche	<b>200g</b>	Mettez 1 poisson frais entier dans un plat allant au four. Ajouter une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Film Pierce. Mettez le plat sur le plateau tournant. Rester debout pendant 2 minutes.



Utilisation du four

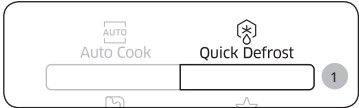
Utilisation des fonctions de dégivrage rapide

Les **Décongélation rapide** fonctions vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes surgelés et du pain surgelé. Le temps de dégivrage et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Vous sélectionnez simplement le programme et le poids.

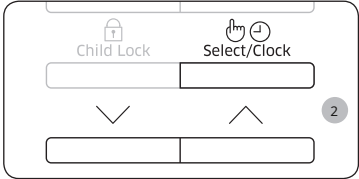


N'utilisez que des contenants qui vont au micro-ondes.

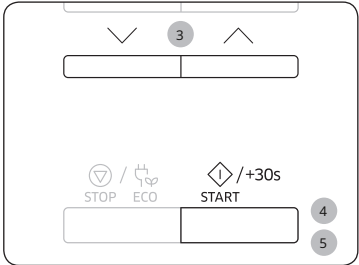
Ouvre la porte. Placez les aliments surgelés sur une céramique au centre du plateau tournant. Fermer la porte.



1. appuie sur le **Décongélation rapide** bouton.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur la touche **En haut** ou **Vers le bas** bouton. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.



3. Sélectionnez la taille de la portion en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)

4. appuie sur le **DÉPART/+30s** bouton.

Résultat:

- Le dégivrage commence.
- Le four émet un bip pendant la décongélation pour vous rappeler de retourner les aliments.

5. appuie sur le **DÉPART/+30s** à nouveau pour terminer la décongélation.

Résultat:

- 1) Le four émet 4 bips.
- 2) Le signal de rappel de fin émet 3 bips (une fois par minute).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les différentes **Décongélation rapide** programmes, la taille des portions, les temps d'attente et les instructions appropriées. Retirez tout type de matériel d'emballage avant la décongélation. Placer la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le pain sur un verre plat plat ou assiette en céramique.

Code/Alimentation	Portion	Instructions
1 Moi à	200-1500 g	Protégez les bords avec du papier aluminium. Retourner la viande terminée, lorsque le four émet un bip. Ce programme convient pour le bœuf, l'agneau, le porc, les steaks, les côtelettes, la viande hachée. Tenez-vous debout pendant 20 à 60 minutes.
2 la volaille	200-1500 g	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme convient aussi bien au poulet entier qu'aux portions de poulet. Tenez-vous debout pendant 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200-1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Tourner le poisson fini, lorsque le four émet un bip. Ce programme convient aussi bien aux poissons entiers qu'aux filets de poisson. Tenez-vous debout pendant 20 à 60 minutes.
4 Légume	200-1500 g	Répartir uniformément les légumes surgelés dans un verre plat assiette. Retournez ou remuez les légumes surgelés lorsque le four émet un bip. Ce programme convient à toutes sortes de légumes surgelés. Tenez-vous debout pendant 5 à 20 minutes.
5 Pain	200-1500 g	Mettez le pain horizontalement sur une feuille de papier absorbant et retournez, dès que le four émet un bip. Déposer le gâteau sur une plaque en céramique et si possible, le retourner, dès le bip du four. Ce programme convient à toutes sortes de pains, tranchés ou entiers, ainsi qu'aux petits pains et baguettes. Disposer les petits pains en cercle. Ce programme convient à toutes sortes de gâteaux au levain, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtisseries à pâte brisée, aux gâteaux aux fruits et à la crème ainsi qu'aux gâteaux avec nappage au chocolat. Tenez-vous debout pendant 10 à 30 minutes.

### Utilisation des fonctions adoucir/fondre

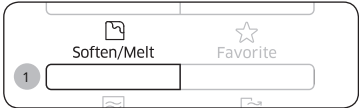
Les **Adoucir/fondre** dispose de 4 temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson ni le niveau de puissance. Vous pouvez régler le nombre de portions en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton.

Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

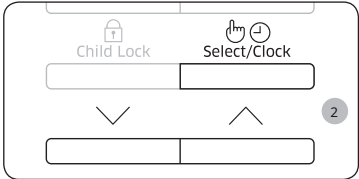


REMARQUE

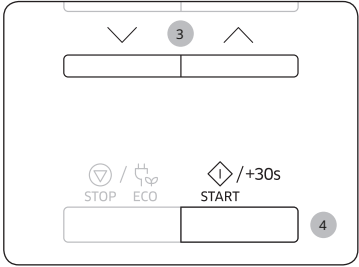
N'utilisez que des contenants qui vont au micro-ondes.



1. appuie sur le **Adoucir/fondre** bouton.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur la touche **En haut** ou **Vers le bas** bouton. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.



3. Sélectionnez la taille de la portion en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)

4. appuie sur le **DÉPART/+30s** bouton.

**Résultat:** La nourriture est cuite selon au réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le four émet 4 bips.
- 2) Le signal de rappel de fin émet 3 bips (une fois par minute).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les **Adoucir/fondre** programmes, quantités et instructions appropriées. Ces programmes fonctionnent uniquement avec l'énergie des micro-ondes.

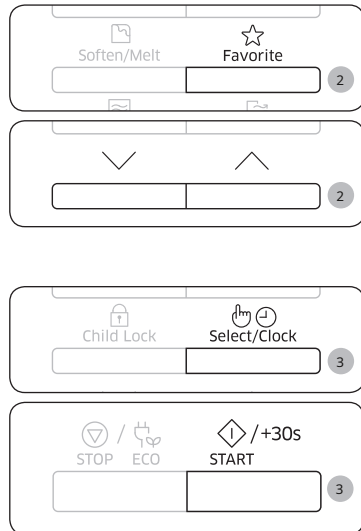
Code/Alimentation	Portion	Instructions
1 Faire fondre le beurre	50 grammes 100g	Couper le beurre en 3 ou 4 morceaux et les mettre dans un petit bol en verre. Faire fondre à découvert. Remuer après la cuisson. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
2 Faire fondre l'obscurité Chocolat	50 grammes 100g	Râper le chocolat noir et le mettre dans un petit bol en verre. Faire fondre à découvert. Remuer après avoir fondu. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.
3 Faire fondre le sucre	25 grammes 50 grammes	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajouter 10 ml d'eau pour 25 g et ajouter 20 ml d'eau pour 50 g. Faire fondre à découvert. Sortez avec précaution, utilisez des gants de cuisine ! Utilisez une cuillère ou une fourchette et versez les décorations au caramel sur du papier sulfurisé. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit sec et retirer du papier.
4 ramollir le beurre	50 grammes 100g	Couper le beurre en 3 ou 4 morceaux et les mettre dans un petit bol en verre. Ramollir à découvert. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.

## Utilisation du four

### Utilisation des fonctionnalités favorites

Si vous cuisinez ou réchauffez souvent les mêmes types de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les niveaux de puissance dans la mémoire du four, afin de ne pas avoir à réinitialiser eux chaque commande.

Vous pouvez mémoriser deux réglages différents.



1. Réglez votre programme de cuisson comme d'habitude (temps de cuisson et niveau de puissance) voir à nouveau la page Cuisson/Réchauffage si nécessaire.
2. pressez **Favori**, puis sélectionnez le programme que vous souhaitez enregistrer en appuyant sur le **En haut** ou **Vers le bas** bouton. P1 : Premier réglage  
P2 : Deuxième réglage
3. appuie sur le **Sélection/Horloge** bouton pour terminer le réglage. Ou appuyez sur le **DÉPART/+30s** bouton pour démarrer le programme immédiatement.  
**Résultat:** Votre réglage est maintenant stocké dans la mémoire du four.

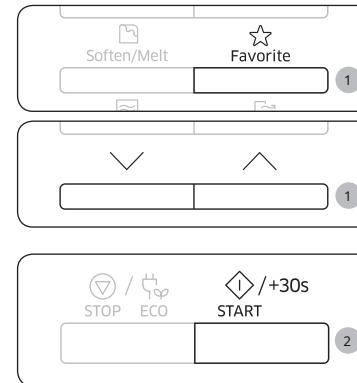


Exemple : Si vous souhaitez mémoriser le mode Micro-ondes, Puissance 600 W et 3 minutes sur P1.

1. appuie sur le **Four micro onde** bouton.
2. Réglez la puissance à 600 W en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton. Et puis appuyez sur le **Sélection/Horloge** bouton.
3. Réglez le temps de cuisson 3 minutes en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton.
4. pressez **Favori**, puis sélectionnez le P1.
5. appuie sur le **Sélection/Horloge** ou **DÉPART/+30s** bouton pour terminer le réglage.

### Pour utiliser le réglage favori

Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.



1. pressez **Favori**, puis sélectionnez le programme en appuyant sur la **En haut** ou **Vers le bas** bouton.  
P1 : Premier réglage  
P2 : Deuxième réglage
2. appuie sur le **DÉPART/+30s** bouton.  
**Résultat:** La nourriture est cuite comme demandé.

### Utilisation des fonctions de désodorisation

Utilisez cette fonction après la cuisson d'aliments odorants ou lorsqu'il y a beaucoup de fumée à l'intérieur du four.

Nettoyez d'abord l'intérieur du four.



appuie sur le **Désodorisation** une fois le nettoyage terminé. Dès que vous appuyez sur la **Désodorisation** bouton, l'opération démarre automatiquement. lorsqu'il a terminé, le four émet quatre bips.



Le temps de désodorisation a été spécifié comme étant de 5 minutes. Il augmente de 30 secondes chaque fois que le **DÉPART/+30s** bouton est enfoncé.



Le temps de désodorisation maximum est de 15 minutes.

## Utilisation des fonctions de verrouillage enfant

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial de sécurité enfants, qui permet de « verrouiller » le four afin que les enfants ou toute personne non familière ne puissent l'exploiter accidentellement.



1. appuie sur le **Verrouillage enfant** bouton pendant 3 secondes.

### Résultat:

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

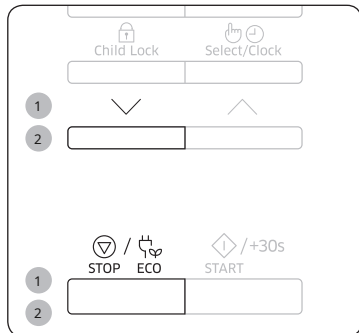


2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur la **Verrouillage enfant** bouton pendant 3 secondes.

**Résultat:** Le four peut être utilisé normalement.

## Désactiver le bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.



1. appuie sur le **Vers le bas** et **ARRÊT/ÉCO** bouton en même temps.

**Résultat:** Le four n'émet pas de bip pour indiquer la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le bip, appuyez sur la touche **Vers le bas** et **ARRÊT/ÉCO** bouton à nouveau en même temps.

**Résultat:** Le four fonctionne normalement.

## Guide des ustensiles de cuisine

Pour cuire des aliments au four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer dans les aliments, sans être réfléchis ou absorbés par le plat utilisé.

Il faut donc être prudent dans le choix de la batterie de cuisine. Si la batterie de cuisine est marquée pour micro-ondes, vous n'avez pas à vous inquiéter.

Le tableau suivant répertorie les différents types d'ustensiles de cuisine et indique si et comment ils doivent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Batterie de cuisine	Four micro onde- en sécurité	commentaires
Feuille d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger les zones contre la surcuisson. Un arc électrique peut se produire si le papier d'aluminium est trop près de la paroi du four ou si trop de papier d'aluminium est utilisé.
Plaque de croûte	✓	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
la Chine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre conviennent généralement, à moins qu'elles ne soient décorées d'une garniture en métal.
Polyester jetable plats en carton	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ces plats.
Emballage de restauration rapide		
• Gobelets en polystyrène conteneurs	✓	Peut être utilisé pour réchauffer les aliments. Une surchauffe peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou un journal	??	Peut prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	??	Peut provoquer un arc électrique.
Verrerie		
• Four-à- vaisselle	✓	Peut être utilisé, sauf s'il est décoré d'une garniture en métal.
• Verrerie fine	✓	Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre délicat peut se briser ou se fissurer s'il est chauffé soudainement.
• Bocaux en verre	✓	Doit retirer le couvercle. Convient uniquement pour réchauffer.



## Guide des ustensiles de cuisine

Batterie de cuisine	Four micro onde- en sécurité	commentaires
<b>Métal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaisselle</li> <li>Attaches torsadées pour sac de congélation</li> </ul>	?? ??	Peut provoquer un arc électrique ou un incendie.
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, tasses, serviettes et papier de cuisine</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	✓ ??	Pour des temps de cuisson et de réchauffage courts. Aussi pour absorber l'excès d'humidité. Peut provoquer un arc électrique.
<b>Plastique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conteneurs</li> <li>Film étirable</li> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	✓ ✓ ✓ X	Surtout si thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique mélamine. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne devrait pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film car de la vapeur chaude s'échappera. Uniquement si bouillie ou allant au four. Ne doit pas être hermétique. Piquer avec une fourchette, si nécessaire.
Cire ou graisse-papier éprouvé	✓	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

✓ : Conseillé

✓ X : Faites attention

?? : Peu sûr

## Guide de cuisine

### Micro-ondes

L'énergie des micro-ondes pénètre réellement les aliments, attirés et absorbés par leur teneur en eau, en graisses et en sucre.

Les micro-ondes font bouger rapidement les molécules des aliments. Le mouvement rapide de ces molécules crée des frictions et la chaleur qui en résulte cuit les aliments.

### Cuisson

Batterie de cuisine pour la cuisson au micro-ondes :

Les ustensiles de cuisine doivent laisser passer l'énergie des micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique ainsi que le papier et le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson au micro-ondes :

De nombreux types d'aliments conviennent à la cuisson au micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes pâtisseries, soupes, puddings cuits à la vapeur, conserves et chutneys peuvent également être cuits au four à micro-ondes. De manière générale, la cuisson au micro-ondes est idéale pour tous les aliments qui seraient normalement préparés sur une plaque de cuisson. Faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple (voir le chapitre avec les trucs, techniques et astuces).

### Couvrir pendant la cuisson

Couvrir les aliments pendant la cuisson est très important, car l'eau évaporée s'élève sous forme de vapeur et contribue au processus de cuisson. Les aliments peuvent être recouverts de différentes manières : par exemple avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film alimentaire adapté aux micro-ondes.

### Temps de repos

Une fois la cuisson terminée, le temps de repos est important pour permettre à la température de s'équilibrer dans les aliments.



### Réchauffer des liquides et des aliments

Utilisez les niveaux de puissance et les durées indiqués dans ce tableau comme lignes directrices pour le réchauffage.

Nourriture	Portion	Puissance	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et de l'eau)	150 ml (1 tasse)	800 W	1-1½
	250 ml (1 tasse)		1½-2
	Instructions Verser dans une tasse et réchauffer à découvert. Placez la tasse/tasse au centre du plateau tournant. Gardez au four à micro-ondes pendant le temps de repos et remuez bien. Tenez-vous debout pendant 1-2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250g	800 W	3-3½
	Instructions Verser dans une assiette creuse en céramique. Couvrir avec couvercle en plastique. Bien mélanger après réchauffage. Remuez à nouveau avant de servir. Représenter 2-3 minutes.		
Ragoût (Réfrigéré)	350g	600 W	5½-6½
	Instructions Mettre le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Couvrir avec couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et à nouveau avant de reposer et servir. Tenez-vous debout pendant 2-3 minutes.		
Pâtes à la sauce (Glacé)	350 g 600 W		4½-5½
	Instructions Mettez les pâtes (par exemple les spaghettis ou les nouilles aux œufs) sur une assiette plate en céramique. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Remuer avant de servir. Rester debout pendant 3 minutes.		
Pâtes farcies avec Sauce (Réfrigérée)	350g	600 W	5-6
	Instructions Mettez les pâtes farcies (par exemple raviolis, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Couvrir avec couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et à nouveau avant de reposer et de servir. Rester debout pendant 3 minutes.		

Nourriture	Portion	Puissance	Temps (min.)
Repas à l'assiette (Glacé)	350g	600 W	5½-6½
	Instructions Déposez un repas de 2-3 composants réfrigérés sur un plat en céramique. Couvrir d'un film alimentaire pour micro-ondes. Rester debout pendant 3 minutes.		
Pâtes (Congelées) (Cannelloni, macaronis, lasagnes)	400g 450W 16	16½	
	Instructions Mettez les pâtes congelées dans un petit plat rectangulaire en pyrex en verre. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Tenez-vous debout pendant 2-3 minutes.		

# Dépannage et code d'information

## Dépannage

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

Problème	Causer	action
Général		
Les boutons ne peut pas être pressé correctement.	Les corps étrangers peuvent être coincés entre les boutons.	Retirez le corps étranger et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : L'humidité est à l'extérieur.	Essuyez l'humidité de l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la Sécurité enfants.
Le temps n'est pas affiché.	L'Eco (économie d'énergie) la fonction est réglée.	Désactivez la fonction Eco.
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation n'est pas fournie.	Assurez-vous que l'alimentation est fournie. Fermez la porte et réessayez.
	La porte est ouverte.	
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de porte sont couverts en matière étrangère.	Retirez le corps étranger et réessayez.
Le four s'arrête pendant le fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur la <b>DÉPART/+30s</b> bouton à nouveau pour démarrer l'opération.

Problème	Causer	action
La puissance s'éteint pendant opération.	Le four a cuit pendant une longue période.	Après une cuisson prolongée, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit du ventilateur de refroidissement.
	Essayer de faire fonctionner le four sans nourriture à l'intérieur.	Mettez les aliments au four.
	Il n'y a pas suffisamment d'espace de ventilation pour le four.	Il y a des sorties d'admission/échappement à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Conservez les écarts spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs prises de courant sont utilisées dans la même prise.	Désignez une seule prise à utiliser pour le four.
Il y a un claquement pendant opération, et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments scellés ou l'utilisation d'un récipient avec un couvercle peut provoquer des bruits secs.	N'utilisez pas de récipients scellés car ils peuvent éclater pendant la cuisson en raison de l'expansion du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud pendant le fonctionnement.	Il n'y a pas suffisamment d'espace de ventilation pour le four.	Il y a des sorties d'admission/échappement à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Conservez les écarts spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Les objets sont au-dessus du four.	Retirez tous les objets sur le dessus du four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus alimentaires sont coincés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four puis ouvrez la porte.



Problème	Causer	action
Chauffage compris la fonction Chaud ne marche pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments sont cuits ou mal des ustensiles de cuisine sont utilisés.	Mettez une tasse d'eau dans un récipient allant au micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau est chauffée. Réduisez la quantité de nourriture et relancez la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction décongélation ne marche pas.	Trop de nourriture est cuite.	Réduisez la quantité de nourriture et relancez la fonction.
La lumière intérieure est faible ou ne s'allume pas.	La porte est restée ouverte pendant longtemps.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco est activée. Fermez et rouvrez la porte ou appuyez sur la <b>ARRÊT/ÉCO</b> bouton.
	La lumière intérieure est couverte par des étrangers question.	Nettoyez l'intérieur du four et vérifiez à nouveau.
Un bip se produit pendant cuisson.	Si la fonction Auto Cook est utilisée, cette un bip signifie il est temps de retourner les aliments pendant la décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur la <b>DÉPART/+30s</b> bouton à nouveau pour redémarrer l'opération.
Le four n'est pas niveau.	Le four est installé sur une surface inégale.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Il y a des étincelles pendant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés pendant les fonctions four/ décongélation.	Ne pas utiliser de récipients métalliques.

Problème	Causer	action
Quand le pouvoir est connecté, le four immédiatement commence à travailler.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
il y a de l'électricité venant de la four.	L'alimentation ou la prise de courant n'est pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise de courant sont correctement mises à la terre.
1. L'eau coule. 2. La vapeur émet par une porte fissure. 3. L'eau reste dans le four.	Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez refroidir le four puis essayez avec un torchon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité change selon la puissance la sortie change selon la fonction.	Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements. Ceci n'est pas un four mauvais fonctionnement.
La cuisine est fini, mais le le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

## Dépannage et code d'information

Problème	Causer	action
Plaque tournante		
En tournant, le la platine vient déplacé ou arrête de tourner.	Il n'y a pas d'anneau à rouleaux ou l'anneau à rouleaux n'est pas correctement en place.	Installez l'anneau de roulement, puis réessayez.
Le plateau tournant traîne pendant que tournant.	L'anneau du rouleau n'est pas bien en place, il y a trop de nourriture ou le récipient est trop grand et touche l'intérieur du micro-ondes.	Ajustez la quantité de nourriture et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant râle pendant que tournant et est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés au fond du four.	Retirez tout résidu d'aliment collé au fond du four.

## Code d'informations

Code d'informations	CAUSER	action
C-d0	Boutons de commande sont pressés 10 secondes.	Nettoyez les touches et vérifiez s'il y a de l'eau sur la surface autour de la touche. Si cela se reproduit, éteignez le four à micro-ondes pendant 30 secondes et essayez à nouveau de régler. S'il apparaît à nouveau, appelez votre centre d'assistance clientèle SAMSUNG local.



REMARQUE

Si la solution suggérée ne résout pas le problème, contactez votre centre d'assistance clientèle SAMSUNG local.

# Spécifications techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits à tout moment. Les spécifications de conception et ces instructions d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	MS23K3513** / MS23K3523**
Source d'énergie	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Four micro onde	1150 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x H x P) Extérieur (avec poignée) Cavité du four	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Le volume	23 litres
Poids Rapporter	12,0 kg env.

# Note

## Note

---

## Note

---

Veuillez noter que la garantie Samsung ne couvre PAS les appels de service pour expliquer le fonctionnement du produit, corriger une mauvaise installation ou effectuer un nettoyage normal ou maintenance.

## QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

PAYS	APPEL	OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE AU
L'AUTRICHE	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Uniquement pour les clients KNOX] 0800 400848 [Uniquement pour Premium HA] 0800-366661 [Uniquement pour les revendeurs] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
LA BELGIQUE	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (néerlandais) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (français)
DANEMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLANDE	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
LA FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
ALLEMAGNE	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIE	800-SAMSUNG (800.7267864) 8009 4000	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CHYPRE	uniquement depuis un poste fixe, sans frais	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GRÈCE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) uniquement depuis une ligne fixe (+30) 210 6897691 depuis mobile et fixe	
LUXEMBOURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
PAYS-BAS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORVÈGE	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
LE PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
ESPAGNE	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SUÈDE	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/soutenir">www.samsung.com/se/soutenir</a>
LA SUISSE	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (allemand) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (français)
Royaume-Uni	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRLANDE (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04548A-00