

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	7
Protection de l'environnement	7
Définition du groupe de produits	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation	8
Accessoires	8
Site d'installation	8
Plateau tournant	8
Entretien	9
Nettoyage	9
Remplacement (réparation)	9
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	9
Fonctions du four à micro-ondes	10
Four à micro-ondes	10
Panneau de contrôle	10
Utilisation du four à micro-ondes	11
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11
Vérification du bon fonctionnement de votre four	11
Cuisson/Réchauffage	12
Niveaux de puissance et variations de temps	12
Réglage du temps de cuisson	12
Arrêt de la cuisson	13
Réglage du mode d'économie d'énergie	13
Convection	13
Air Fry	14
Utilisation des fonctions de Power Defrost (Décongélation express)	14
Utilisation des fonctions de Healthy Steam (Cuisson vapeur)	15

Utilisation des fonctions de Auto Cook (Cuisson automatique)	17
Faire griller	20
Choix des accessoires	21
Combinaison micro-ondes et gril	21
Combinaison micro-ondes et convection	22
Réglage	23
Utilisation des fonctions de sécurité enfants	23
Utilisation des fonctions marche/arrêt de l'élément Turntable (plateau tournant)	23
Utilisation de la désodorisation	24
Utilisation du plat croustillant	24
Guide de cuisson Pure Steam	25
SmartThings	27
Guide des récipients	29
Guide de cuisson	30
Micro-ondes	30
Cuisson	30
Réchauffage	32
Faire réchauffer des liquides	33
Faire réchauffer des aliments pour bébé	33
Décongélation	34
Gril	35
Micro-ondes + Gril	35
Convection	37
Micro-ondes + Convection	37
Conseils et astuces	38
Dépannage et codes d'information	39
Dépannage	39
Codes d'information	42
Caractéristiques techniques	42
Annexes	43
Caractéristique en open source	43

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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'enflamment pas. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson.

Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'introduisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs dans ou sur cet appareil.

Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.

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.

Consignes de sécurité

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. 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 ou de grattoirs métalliques 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 par l'utilisateur 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 :

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

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 endommagés(e).
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e) 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.

Protection de l'environnement

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

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.

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 en matière d'environnement et sur les obligations réglementaires de Samsung, par ex. la directive REACH, consultez notre page relative au développement durable, accessible via www.samsung.com.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



ou

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

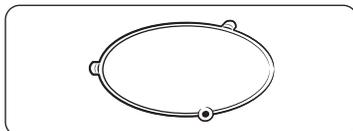


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation

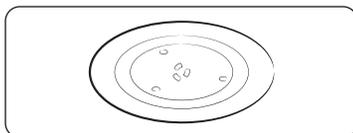
Accessoires

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



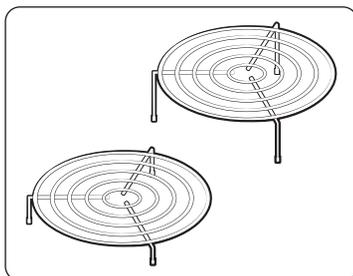
01 Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

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



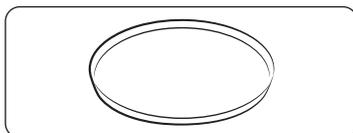
02 Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

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



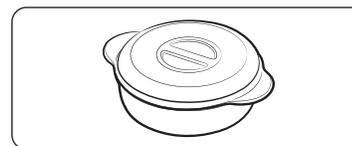
03 Grille supérieure, grille inférieure : à placer sur le plateau tournant.

Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau tournant et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



04 Plat croustillant, voir pages 24 et 25.

Fonction : Le plat croustillant assure un meilleur brunissement des aliments en mode micro-ondes ou en mode de cuisson combinée au gril. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et des pizzas.



05 Pure Steamer, voir pages 25 et 26.

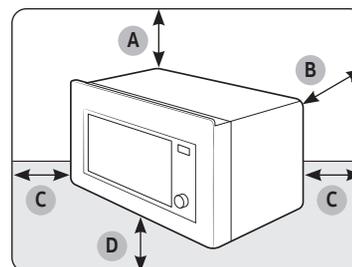
Fonction : Cuisseur vapeur en plastique pour la fonction Pure Steam.

- Utilisez le cuisseur vapeur avec la fonction Power Steam.
- Le cuisseur vapeur ne peut être utilisé qu'avec la cuisson micro-ondes. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson.
- Consultez le Guide de cuisson Pure Steam à la page 25.

REMARQUE

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

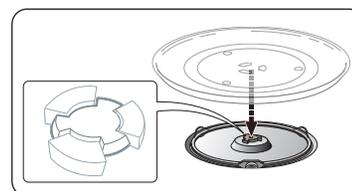
Site d'installation



- A.** 20 cm au-dessus
- B.** 10 cm à l'arrière
- C.** 10 cm sur les côtés
- D.** 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit pouvoir supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : maintenez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et des deux côtés et de 20 cm au-dessus.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (par ex. à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement des câbles d'extension agréés si nécessaire.
- 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 tournant. Vérifiez que le plateau tournant 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.

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.

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.

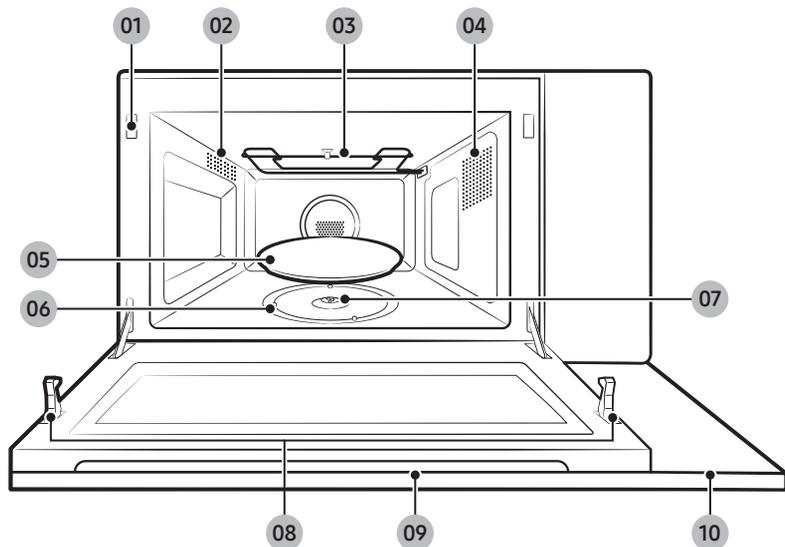
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- 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.

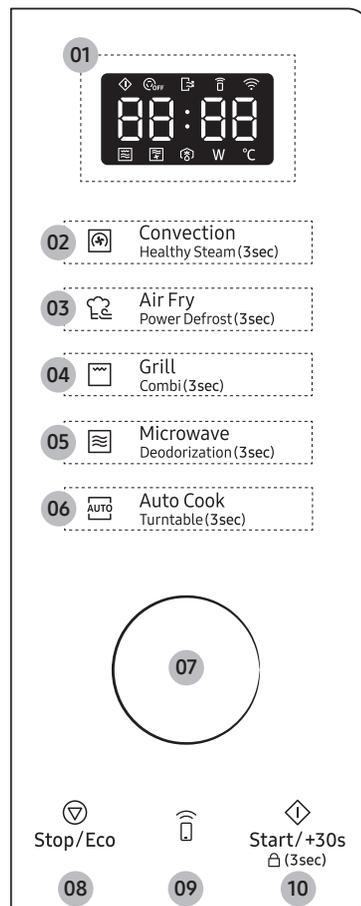
Fonctions du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



- | | | |
|---------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| 01 Orifices d'interverrouillage de sécurité | 02 Orifices de ventilation | 03 Élément chauffant |
| 04 Éclairage | 05 Plateau tournant | 06 Anneau de guidage |
| 07 Coupleur | 08 Loquets de la porte | 09 Poignée de la porte |
| 10 Panneau de contrôle | | |

Panneau de contrôle



- 01 Écran à LED
- 02 Convection / Healthy Steam (3sec)
(Convection / Cuisson vapeur (3sec.))
- 03 Air Fry / Power Defrost (3sec)
(Air Fry / Décongélation express (3sec.))
- 04 Grill / Combi (3sec) (Gril / Cuisson combinée (3sec.))
- 05 Microwave / Deodorization (3sec)
(Micro-ondes / Désodorisation (3sec.))
- 06 Auto Cook / Turntable (3sec)
(Cuisson automatique / Plateau tournant (3sec.))
- 07 Sélecteur multifonction et bouton-poussoir
- 08 Stop/Eco (Stop/Éco)
- 09 Smart Control
- 10 Start/+30s / Child Lock (3sec)
(Démarrage/+30s / Sécurité enfants (3sec.))

Utilisation du four à micro-ondes

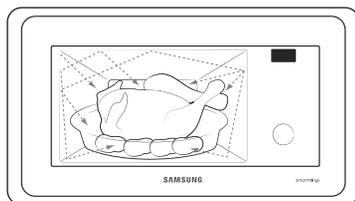
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongeler
- Réchauffer
- Cuire

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau tournant sur lequel sont placés les aliments. Ce procédé assure donc une cuisson homogène.
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.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée **Dépannage et codes d'information** située en pages 39 - 42.

REMARQUE

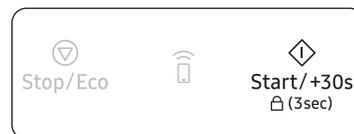
Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau tournant doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

REMARQUE

Lorsque le four micro-ondes est sous tension et que vous ne l'utilisez pas, l'affichage indique l'heure actuelle.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le haut de la porte.

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



Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)** autant de fois que nécessaire.

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

Utilisation du four à micro-ondes

Cuisson/Réchauffage

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

REMARQUE

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

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

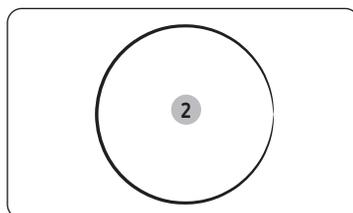
Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



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

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

 (Microwave mode (mode micro-ondes))



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.



3. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départage/+30s)**.

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau tournant commence à tourner. La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.

- 1) L'affichage indique « 0 ».
- 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction Niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six niveaux de puissance différents.

Niveau de puissance	Pourcentage (%)	Puissance (W)
TRÈS ÉLEVÉ	100	900
ÉLEVÉ	78	700
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	67	600
MOYEN	50	450
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300
DÉCONGÉLATION	20	180
FAIBLE	11	100

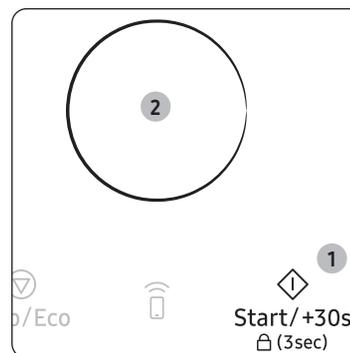
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée	Réduit
Une puissance faible	Augmenté

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départage/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- augmentez le temps de cuisson restant.



Méthode 1.

Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départage/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départage/+30s)**.

Méthode 2.

Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler la durée de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : ouvrir la porte et appuyer une fois sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) . Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Démarrage/+30s) .
Définitivement	Définitivement : appuyer un fois sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) . Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) .

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Stop/Éco)**.
Résultat : Affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Stop/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.

Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

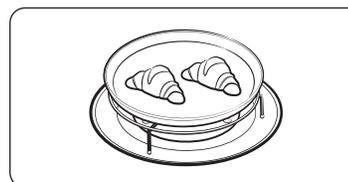
Convection

Le mode Convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Le mode Micro-ondes n'est alors pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Lors de l'utilisation de la convection, de l'humidité peut se former sur la porte lorsque l'écart de température entre l'intérieur et l'extérieur du four est important. Elle disparaît au bout de quelques minutes.

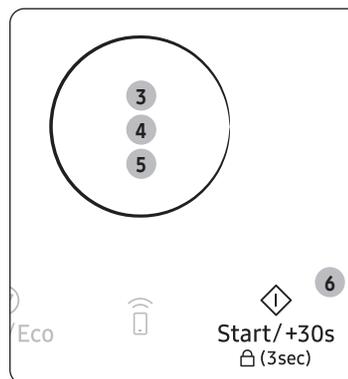
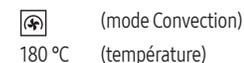
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.



1. Placez le récipient sur la **grille inférieure** ou sur la **grille inférieure + plat croustilleur**.



2. Appuyez sur le bouton **Convection**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



3. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 40 à 200 °C, par intervalles de 5 °C)
4. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Si vous voulez préchauffer le four, sélectionnez « : 0 »).
6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) L'affichage indique « 0 ».
 - 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

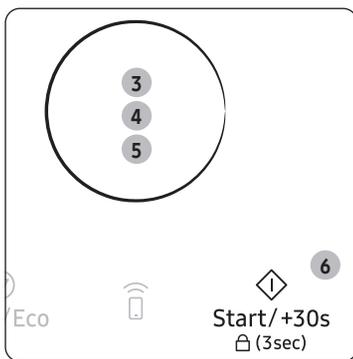
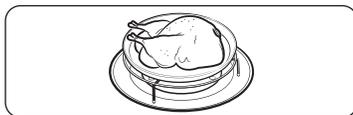
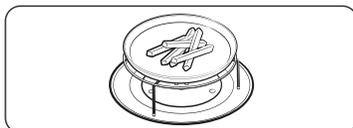
Utilisation du four à micro-ondes

Air Fry

Le mode Air Fry utilise de l'air chaud pour rendre les aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile.

Le mode Micro-ondes n'est alors pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 100 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Lors de l'utilisation du mode Air Fry, de l'humidité peut se former sur la porte lorsque l'écart de température entre l'intérieur et l'extérieur du four est important. Elle disparaît au bout de quelques minutes.



1. Placez le récipient sur la **grille** ou sur la **grille + plat croustilleur**.

- Plat fin (pommes de terre frites, cuisse de poulet, etc.) : grille supérieure
- Plat épais (poitrine de porc entière, poulet entier, etc.) : grille inférieure

2. Appuyez sur le bouton **Air Fry**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

 (Mode Air Fry)
180 °C (température)

3. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 100 à 200 °C, par intervalles de 5 °C)
4. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Si vous voulez préchauffer le four, sélectionnez « 0 »).
6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) L'affichage indique « 0 ».
 - 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

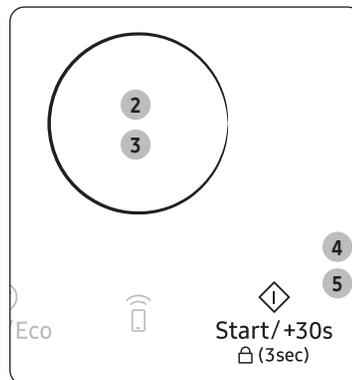
Utilisation des fonctions de Power Defrost (Décongélation express)

Les fonctions de **Power Defrost (Décongélation express)** permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux et des fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés sur un plat en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation express)** pendant 3 secondes.

2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.

3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.
Résultat : Une fois la cuisson terminée.

- 1) L'affichage indique « 0 ».
- 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Guide pour la Power Defrost (Décongélation express)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Power Defrost (Décongélation express)**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain, le gâteau ou le fruit sur du papier absorbant.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Viande	200 - 1 500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation de l'agneau, du porc, des entrecôtes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 - 1 500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 - 1 500	Protégez la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. 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 - 1 000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, 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, du cheese cake et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées ou sablées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
5 Fruits	100 - 600	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

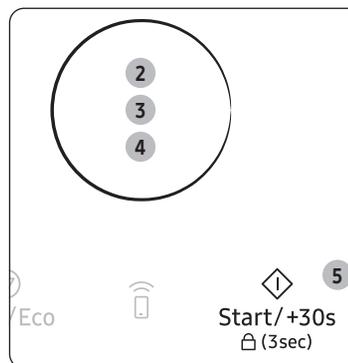
Utilisation des fonctions de Healthy Steam (Cuisson vapeur)

Les 17 fonctions du mode **Healthy Steam (Cuisson vapeur)** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez réaliser des plats sains à la vapeur à l'aide du Pure Steamer.

REMARQUE

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

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



- Appuyez sur le bouton **Healthy Steam (Cuisson vapeur)** pendant 3 secondes.
- Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
- Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
- Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
 - L'affichage indique « 0 ».
 - Le signal sonore retentit 4 fois.
 - Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Utilisation du four à micro-ondes

Description des programmes Healthy Steam (Cuisson vapeur)

Sain/Asiatique

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Fleurettes de brocoli	250 500	Rincez et nettoyez les brocolis frais et préparez les fleurettes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les brocolis sur dans le panier et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
2 Carottes émincées	250 500	Rincez et nettoyez les carottes fraîches. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les carottes dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
3 Fleurettes de chou-fleur	250 500	Rincez et nettoyez le chou-fleur frais et préparez les fleurettes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez le chou-fleur dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
4 Cubes de citrouille	250 500	Pesez la citrouille fraîche, lavez-la et coupez-la en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez la citrouille dans le panier et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
5 Pommes de terre épluchées	250 500	Rincez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les pommes de terre dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
6 Légumes surgelés	250 500	Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les légumes surgelés dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faites cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
7 Compote de fruits	400	Pesez les fruits frais (par ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir épluchés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les fruits dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
8 Riz blanc	250	Versez le riz blanc dans le bol vapeur en verre. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 5 minutes.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
9 Bœuf vapeur	250 500	Pesez le bœuf haché et faites-en des boulettes (de 25 mm de diamètre). Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez le bœuf dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
10 Filets de saumon	300 600	Rincez le poisson et ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez le saumon dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
11 Blancs de poulet	300 600	Rincez les morceaux et faites des entailles sur la peau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les blancs de poulet dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
12 Porridge au poulet en tranches	650	Coupez les 150 g de cuisses de poulet en tranches, mélangez-les avec la fécule de maïs dans un bol. Ajoutez 400 ml d'eau et du bouillon de volaille dans le bol vapeur en verre. Placez le mélange de poulet et 100 g de riz cuit dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
13 Poisson blanc à la vapeur	250 500	Rincez le cabillaud à l'eau froide. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel et de quelques grains de poivre. Arrosez d'une cuillère à soupe de sauce soja et réfrigérez pendant 30 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Disposez 4 filets en une seule couche dans le panier amovible et placez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
14 Raviolis vapeur	300	Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Placez les raviolis surgelés dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
15 Légumes verts à feuilles	125 250	Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Rincez les légumes verts à feuilles. Placez-les dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
16 Œufs à la vapeur	350	Dans le bol vapeur en verre, ajoutez 3 œufs, 250 ml d'eau, du bouillon de volaille, une pincée de sel et 10 ml d'huile. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
17 Crevettes vapeur	300	Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol vapeur en verre. Rincez les crevettes fraîches. Placez-les dans le panier amovible et déposez-le dans le bol vapeur en verre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

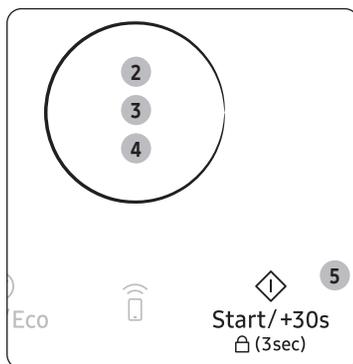
Utilisation des fonctions de Auto Cook (Cuisson automatique)

Les fonctions de **Auto Cook (Cuisson automatique)** 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 tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
4. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) L'affichage indique « 0 ».
 - 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Guide Air Fry

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques **Air Fry**. Il répertorie les quantités et les instructions appropriées. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse classique et vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes associent l'énergie de la convection, de l'élément chauffant supérieur et des micro-ondes.

Ce tableau comprend des recettes à base de pommes de terre/légumes (6), de fruits de mer (3) et de poulet (3).

REMARQUE

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-1 Frites au four surgelées	300 - 350 400 - 450	Répartissez les frites surgelées uniformément sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Croquettes de pommes de terre surgelées	200 - 250 300 - 350	Répartissez les croquettes de pommes de terre surgelées uniformément sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-3 Frites maison	300 - 350 400 - 450	Choisissez une variété de pommes de terre fermes ou mi-fermes. Lavez les pommes de terre. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de 10 x 10 mm d'épaisseur. Plongez-les dans l'eau froide pendant 30 minutes. Séchez-les avec un torchon, pesez-les et, badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez les frites maison uniformément sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Quartiers de pommes de terre	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lavez des pommes de terre de taille normale et coupez-les en quartiers. Badigeonnez d'huile d'olive et d'épices. Déposez-les côté chair sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-5 Beignets d'oignon surgelés	100 - 150 200 - 250	Répartissez uniformément les beignets d'oignon panés surgelés ou les beignets de calamar panés surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-6 Courgettes en tranches	100 - 150 200 - 250	Rincez et coupez les courgettes en tranches. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez les épices. Répartissez les tranches uniformément sur le plat croustillier et placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-7 Crevettes surgelées	200 - 250 300 - 350	Répartissez les crevettes panées surgelées uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-8 Bâtonnets de poisson surgelés	200 - 250 300 - 350	Répartissez les bâtonnets de poisson pané surgelés uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-9 Calamars frits surgelés	100 - 150 200 - 250	Répartissez les calamars frits panées surgelées uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-10 Nuggets de poulet surgelés	200 - 250 300 - 350	Répartissez les nuggets de poulet surgelés uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-11 Cuisses de poulet	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pesez les cuisses de poulet et badigeonnez-les d'huiles et d'épices. Répartissez-les uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-12 Ailes de poulet	200 - 250 300 - 350	Pesez les ailes de poulet et badigeonnez-les d'huiles et d'épices. Répartissez-les uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Guide de réalisation de plats sains

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour les 15 options de Réalisation de plats sains pré-programmées. Ce tableau comprend des recettes à base de céréales/pâtes (3), de légumes (6) et de volailles/poissons (6).

REMARQUE

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
2-1 Riz complet	150 - 200 200 - 250	Utilisez une cocotte en verre équipée d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
2-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilisez une cocotte en verre équipée d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
2-3 Macaroni	100 - 150 200 - 250	Utilisez une cocotte en verre. Ajoutez 4 volumes 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 à 3 minutes.
2-4 Haricots verts	200 - 250 300 - 350	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-5 Épinards	100 - 150 200 - 250	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 la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Pommes de terre épluchées	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux, mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après la cuisson. Mélangez une fois en cours de cuisson si vous préparez une plus grande quantité. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-7 Gratin de pommes de terre	400 - 450 800 - 850	Mettez le gratin de pommes de terres fraîches dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
2-8 Aubergines grillées	100 - 150 200 - 250	Rincez et coupez les aubergines en tranches. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez-les au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-9 Tomates grillées	400 - 450 600 - 650	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-10 Blancs de poulet	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Placez l'assiette sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-11 Blancs de dinde	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Placez l'assiette sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-12 Blancs de poulet grillés	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez-les au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 minutes.
2-13 Filets de poisson grillés	200 - 300 400 - 500	Répartissez les filets de poisson uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez-les au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-14 Steaks de saumon grillés	200 - 250 300 - 350	Répartissez les steaks de poisson uniformément sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez-les au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 minutes.
2-15 Poisson grillé	300 - 350 400 - 500	Badigeonnez la peau du poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur le plat croustillier. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez-les au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 3 minutes.

Guide pâte levée/yaourt

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
3-1 Pâte à pizza	300 - 500	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
3-2 Pâte à gâteau	500 - 800	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
3-3 Pâte à pain	600 - 900	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez-le sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
3-4 Yaourt – Petites tasses	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
3-5 Yaourt – Grand bol	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-le avec du film plastique et placez-le sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-le 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

Utilisation du four à micro-ondes

Guide de la fonction réchauffage / Auto Cook (Cuisson automatique)

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour une Auto Cook (Cuisson automatique).

REMARQUE

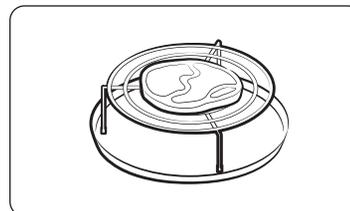
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
4-1 Plats préparés (réfrigérés)	300 - 350 400 - 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 (par ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
4-2 Pizza surgelée	300 - 350 400 - 450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
4-3 Lasagnes surgelées	400 - 450 600 - 650	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.
4-4 Poulet rôti	1100 - 1150 1200 - 1250	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez-le d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez-le au signal sonore. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Démarrage/+30s) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
4-5 Muffins	250 - 300	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est en préchauffage). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec les aliments.

Faire griller

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

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.



1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.

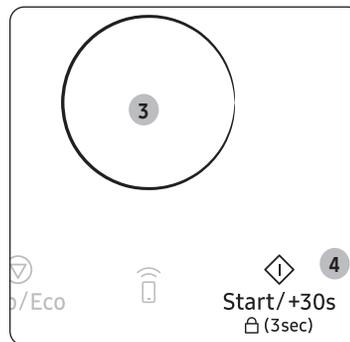


2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



- La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Sélecteur multifonction.

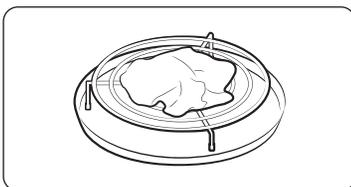
- Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.

Résultat : La cuisson au gril démarre. Une fois la cuisson terminée.

- 1) L'affichage indique « 0 ».
- 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

REMARQUE

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients en page 29.

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.

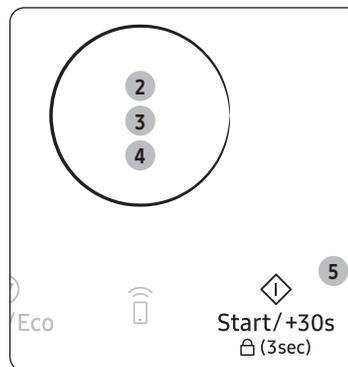
REMARQUE

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.

REMARQUE

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** pendant 3 secondes.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
Cb -1 (Micro-ondes + Gril)

2. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** lorsque l'affichage indique Cb -1.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 (mode combiné micro-ondes et gril)

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

- La durée de cuisson maximale est de 60 minutes. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.
- La température du gril n'est pas réglable.

4. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W).
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.

Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée.

- 1) L'affichage indique « 0 ».
- 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

Utilisation du four à micro-ondes

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

REMARQUE

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.

REMARQUE

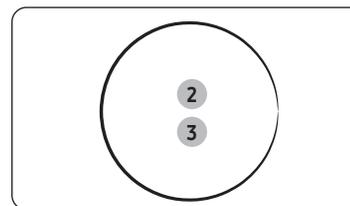
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** pendant 3 secondes.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
Cb - 2 (Micro-ondes + Convection)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que l'écran affiche Cb-2 (Micro-ondes + Convection) et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

 (Mode Combinaison micro-ondes et convection)
180 °C (température)

3. Sélectionnez la température désirée en tournant le **Sélecteur multifonction** (Température : 40 à 200 °C). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.

4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

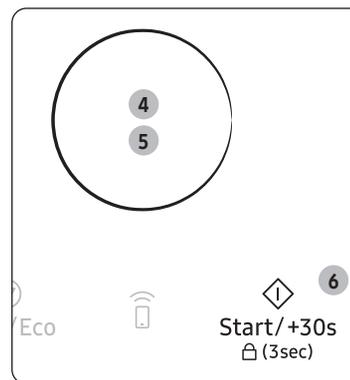
- La durée de cuisson maximale est de 60 minutes. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le niveau de puissance.

5. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W).

6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarage/+30s)**.

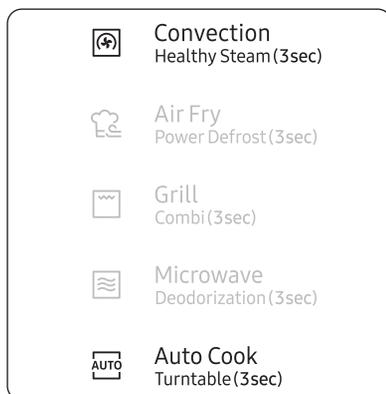
Résultat : La cuisson combinée démarre. Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. Une fois la cuisson terminée.

- 1) L'affichage indique « 0 ».
- 2) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 3) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).



Réglage

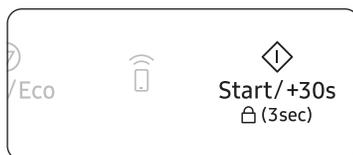
Vous pouvez régler votre four à micro-ondes en appuyant sur les boutons **Convection** et **Auto Cook (Cuisson automatique)** simultanément.



Affichage	Fonction
SE-1	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
SE-2	Vous pouvez régler manuellement l'heure.
SE-3	Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures.
SE-4	Vous pouvez activer ou désactiver le son.

Utilisation des fonctions de sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.



- 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.
- Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation des fonctions marche/arrêt de l'élément Turntable (plateau tournant)

Le bouton **Turntable (Plateau tournant)** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

REMARQUE

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais tourner le plateau tournant si le four est vide.

Raison : Ce four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



- Appuyez sur le bouton **Turntable (Plateau tournant)** pendant 3 secondes lors de la programmation des modes Micro-ondes, Gril, Convection, Préchauffage et Cuisson combinée.
 - Il n'est pas disponible avec les fonctions préprogrammées ou avant d'appuyer sur le bouton Microwave (Micro-ondes), Gril (Gril), Convection, Préchauffage ou Combi (Cuisson combinée).**Résultat :** Le symbole **Marche/Arrêt du Turntable (Plateau tournant)** apparaît à l'écran, et le plateau tournant ne tourne pas durant la cuisson.
 (Mode Arrêt du Turntable (Plateau tournant))
- Pour réactiver la rotation du plateau tournant, appuyez de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt du **Turntable (Plateau tournant)**.
Résultat : Le symbole **Marche/Arrêt du plateau tournant** disparaît de l'écran. Le plateau tourne.

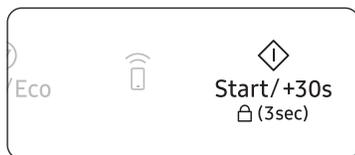
REMARQUE

Le bouton **Turntable (Plateau tournant)** est disponible uniquement lors de la cuisson.

Utilisation du four à micro-ondes

Utilisation de la désodorisation

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



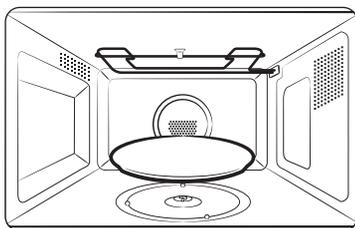
1. Appuyez sur le bouton **Deodorization (Désodorisation)** pendant 3 secondes, puis appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
 - Le signal sonore retentit lorsque la désodorisation est terminée.

REMARQUE

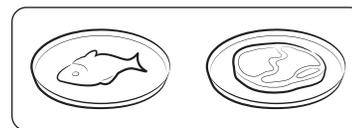
- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)** ou augmente et diminue de 10 secondes à chaque fois que vous tournez le **Sélecteur multifonction**.
- La durée de désodorisation maximale est de 15 minutes.

Utilisation du plat croustilleur

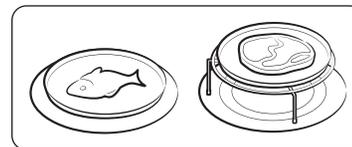
Le plat croustilleur vous permet non seulement de faire dorer les aliments sur le dessus grâce au gril, mais sa température élevée permet également de faire brunir le dessous des aliments et de les rendre plus croustillants. Le tableau à la page suivante présente plusieurs aliments que vous pouvez préparer sur le plat croustilleur. Le plat croustilleur est idéal pour la préparation de bacon, d'œufs, de saucisses, etc.



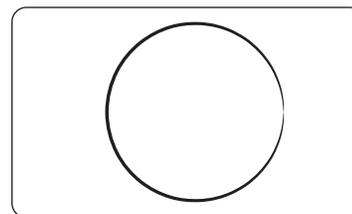
1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Préchauffez-le en utilisant le mode combiné micro-ondes et gril le plus élevé [600 W + gril] en respectant le temps et les indications figurant dans le tableau.
2. Badigeonnez le plat d'huile si vous faites cuire des aliments, tels que du bacon ou des œufs, afin de bien les faire dorer.



3. Placez les aliments sur le plat croustilleur.



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



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés (reportez-vous au tableau sur le côté).

ATTENTION

- Le plat croustilleur étant très chaud, portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur sur le plat croustilleur.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans plateau tournant.
- Veuillez noter que le plat croustilleur ne passe pas au lave-vaisselle.
- Veillez à ce que le plat croustilleur soit bien placé au centre.
- N'utilisez pas le plat croustilleur sans charge.

REMARQUE

- Veuillez noter que le plat croustilleur est doté d'un revêtement en téflon non résistant aux rayures. N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour découper les aliments sur le plat croustilleur.
- Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau chaude et du détergent, puis rincez à l'eau claire.
- Évitez d'utiliser une brosse à récurer ou une éponge dure pour ne pas détériorer la couche supérieure.

Guide de cuisson avec le plat croustilleur

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

Préchauffez le plat croustilleur avec la fonction 600 W + gril pendant 5 minutes. Respectez le temps et les indications figurant dans le tableau.

Aliments	Quantité	Temps de préchauffage	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 à 6 tranches	3 à 4	600 W + 200 °C	7 à 9
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Déposez les tranches sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	200 g	3 à 4	300 W + gril	6 à 7
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Couper les tomates en deux. Garnissez-les de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-le sur la grille supérieure.			
Omelette	300 g	3 à 4	450 W + gril	6 à 8
	Consignes Battez 3 œufs, ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Détaillez une tomate en cubes. Préchauffez le plat croustilleur, déposez-y les morceaux de tomates, ajoutez uniformément les œufs battus et 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.			
Légumes grillés	250 g	3 à 4	450 W + gril	7 à 8
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez des légumes frais en tranches sur le plat (ex. : morceaux de poivrons, oignons, courgettes en rondelles et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2 à 3	Étape 1 : 300 W + 200 °C Étape 2 : Gril seul	Étape 1 : 6 à 7 Étape 2 : 3 à 4
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Placez le plat sur la grille supérieure.			
Pizza surgelée	300 à 400 g	4 à 5	600 W + gril	9 à 10
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Posez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Baguettes surgelées (surgelées)	250 g	3 à 4	300 W + 200 °C	10 à 12
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Placez les 4 baguettes surgelées avec les garnitures (par ex : légumes, jambon, sauce tomate et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.			
Nuggets de poulet (surgelés)	250 g	4	600 W + gril	8 à 10
	Consignes Préchauffez le plat croustilleur. Placez les nuggets de poulet sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			

Guide de cuisson Pure Steam

Le Pure Steamer fonctionne selon le principe de la cuisson vapeur. Il est conçu pour permettre une cuisson rapide dans votre four à micro-ondes Samsung.

Cet accessoire est idéal pour faire cuire du riz, des pâtes, des légumes, etc., en un temps record, tout en préservant leurs valeurs nutritionnelles.

L'ensemble Microwave Pure Steamer comprend 3 éléments :



Bol



Panier amovible



Couvercle

Chaque élément résiste à des températures allant de -10 °C à 130 °C.

Convient à la conservation au congélateur. Ils peuvent être utilisés séparément ou ensemble.

Utilisation :

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser :

- Pour cuire des aliments à forte teneur en sucre ou en matières grasses.
- Avec le gril ou la fonction chaleur tournante ou sur une plaque de cuisson.

📖 REMARQUE

- Les éléments doivent être lavés à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Reportez-vous aux indications du tableau de la page suivante pour connaître les temps de cuisson.

Entretien :

- Le Pure Steamer passe au lave-vaisselle.
- Utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour le lavage à la main. N'utilisez pas de tampons abrasifs.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne relève pas d'un défaut de fabrication.

Décongélation :

Placez les aliments surgelés dans le bol, sans le couvercle. Le liquide restera au fond du bol et ne détériorera pas les aliments.

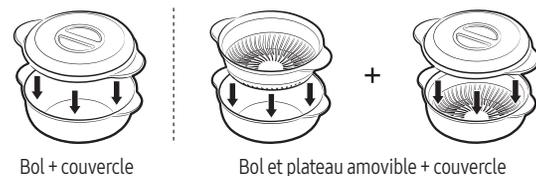
Utilisation du four à micro-ondes

Cuisson :

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Éléments
Artichauts	300 g (1 à 2)	900	5 à 6	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Placez les artichauts dans le panier. Ajoutez 1 c. à s. de jus de citron. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.			
Brocolis	300 g	Étape 1 : 900 Étape 2 : 300	3,5 - 4 2 - 2,5	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Pesez les brocolis après les avoir lavés. Détaillez-les en morceaux de taille similaire. (largeur 3 cm, longueur 4 cm, hauteur 2 cm). Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Répartissez soigneusement les brocolis (tige vers le bas) dans le panier amovible. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Légumes surgelés	300 g	Étape 1 : 600 Étape 2 : 300	6 - 6,5 3 - 3,5	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Pesez les légumes surgelés. Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Répartissez uniformément les légumes surgelés dans le panier amovible. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Riz	250 g	900	15 à 18	Bol + couvercle
	Consignes Versez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Faire cuire à couvert. Après la cuisson, laissez reposer (5 minutes pour le riz blanc, 10 minutes pour le riz complet).			
Pommes de terre épluchées	300 g	Étape 1 : 450 Étape 2 : 300	5,5 - 6 6 - 6,5	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les pommes de terre. Épluchez-les et découpez-les en morceaux de taille similaire (28 à 30 g). Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Répartissez uniformément les pommes de terre dans le panier amovible. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Ragoût (réfrigéré)	400 g	600	5,5 - 6,5	Bol + couvercle
	Consignes Versez le ragoût dans le bol. Faire cuire à couvert. Mélangez bien avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	400 g	900	3 à 4	Bol + couvercle
	Consignes Versez le ragoût dans le bol. Faire cuire à couvert. Mélangez bien avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.			

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Éléments
Soupe surgelée	400 g	900	8 à 10	Bol + couvercle
	Consignes Versez la soupe surgelée dans le bol. Faire cuire à couvert. Mélangez bien avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.			
Boulettes de levure surgelées fourrées à la confiture	150 g	600	1,5 - 2,5	Bol + couvercle
	Consignes Humectez le dessus des boulettes fourrées avec de l'eau froide. Placez 1 à 2 boulettes surgelées côte à côte dans le bol. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Saumon surgelé	300 g (2 morceaux)	Étape 1 : 600 Étape 2 : 300	3 - 3,5 12,5 - 13	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Répartissez uniformément le saumon surgelé dans le panier amovible. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	300 g	Étape 1 : 900 Étape 2 : 300	2,5 - 3 2 - 2,5	Bol et plateau amovible + couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (par ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir épluchés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de taille similaire. Versez 150 ml d'eau et insérez le panier amovible dans le bol. Répartissez uniformément les pommes de terre dans le panier amovible. Ajouter 1 à 2 c. à s. de sucre. Faire cuire à couvert. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.			

Fonctionnement du cuiseur vapeur Pure Steamer



Précautions :

⚠ ATTENTION

- Soyez particulièrement vigilant(e) lorsque vous ouvrez le couvercle de votre bol vapeur : la vapeur qui s'en échappe peut être très chaude.
- Utilisez des maniques pour la manipulation après cuisson.

SmartThings

Installation

Visitez le Google Play Store, Galaxy Store ou Apple App Store et recherchez « SmartThings ». Téléchargez et installez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics sur votre appareil intelligent.

REMARQUE

- La version du logiciel de prise en charge de l'application SmartThings est susceptible d'être modifiée en fonction de la politique de prise en charge du système d'exploitation fournie par le fabricant. En outre, en ce qui concerne l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la politique de mise à jour des nouvelles applications sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue pour des raisons de convivialité ou de sécurité.
- L'appli SmartThings est susceptible d'être modifiée sans préavis pour améliorer la convivialité ou les performances. Comme la version du système d'exploitation des téléphones portables est mise à jour chaque année, l'application SmartThings est également mise à jour en permanence en fonction de la dernière version du système d'exploitation.
- Si vous avez des questions concernant les éléments mentionnés ci-dessus, veuillez nous contacter à l'adresse st.service@samsung.com
- Les systèmes de cryptage recommandés sont WPA/TKIP et WPA2/AES. Tout protocole d'authentification Wi-Fi plus récent ou non standard n'est pas pris en charge.
- Les réseaux sans fil peuvent être affectés par l'environnement de communication sans fil.
- Si votre fournisseur d'accès à Internet a enregistré l'adresse MAC de votre PC ou modem à des fins d'identification, votre appareil peut ne pas se connecter à Internet. Si cela se produit, contactez votre fournisseur d'accès Internet pour obtenir une assistance technique.
- Les paramètres du pare-feu de votre système réseau peuvent empêcher votre appareil d'accéder à Internet. Contactez votre fournisseur d'accès Internet pour obtenir une assistance technique. Si ce symptôme persiste, contactez un centre de service ou un détaillant Samsung local.
- Pour configurer les paramètres du point d'accès sans fil (AP), consultez le manuel d'utilisation de l'AP (routeur).
- L'appareil prend en charge les protocoles Wi-Fi 2,4 GHz avec IEEE 802.11 b/g/n et Soft-AP. (La norme IEEE 802.11 n est recommandée.)
- Les routeurs sans fil Wi-Fi non autorisés peuvent ne pas se connecter à l'appareil concerné.

Compte Samsung

Vous devez enregistrer votre compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour créer un compte Samsung gratuit.

Pour commencer

Allumez l'appareil (réfrigérateur, four micro-ondes, etc.) que vous souhaitez connecter, ouvrez l'application SmartThings sur votre téléphone, puis suivez les instructions ci-dessous.

Si une fenêtre contextuelle s'affiche indiquant qu'un nouvel appareil a été trouvé, appuyez sur AJOUTER MAINTENANT.

Si aucune fenêtre contextuelle n'apparaît, appuyez sur le bouton +, puis sélectionnez l'appareil que vous souhaitez connecter dans la liste des appareils disponibles.

Si votre appareil ne figure pas dans la liste des appareils disponibles, ajoutez-le manuellement en sélectionnant le type d'appareil, puis en sélectionnant le modèle d'appareil spécifique.

Suivez les instructions de configuration de votre appareil.

1. Connectez-vous à votre compte Samsung (si ce n'est pas déjà fait).
2. Ajoutez l'appareil.
3. Vérifiez la connexion.
4. Trouvez et connectez-vous à un réseau Wi-Fi.
5. Enregistrez l'appareil.
6. L'installation est terminée. Votre appareil apparaît maintenant comme une carte sur l'écran Mes appareils.

Utilisation du four à micro-ondes

Contrôlez votre four micro-ondes à distance

Pour contrôler le four micro-ondes à distance, sélectionnez l'icône du four micro-ondes dans l'application SmartThings. L'écran de contrôle du four micro-ondes apparaît.

Vous pouvez également utiliser des assistants vocaux comme Samsung Bixby, Amazon Alexa ou l'Assistant Google pour contrôler le four micro-ondes à distance.

Surveillance avec l'application SmartThings

Vérifiez l'état du four micro-ondes.

Contrôle à distance avec l'application SmartThings

- Avant de commencer la cuisson, réglez les paramètres du mode four micro-ondes (mode, temps, température) à distance depuis votre appareil mobile.
- Démarrez le four micro-ondes à distance.*
- Éteignez le four micro-ondes à distance.
- Une fois la cuisson commencée, réglez ou modifiez la durée ou la température de cuisson à distance.*

Contrôle vocal

- Installez l'application Bixby de Samsung pour contrôler le four micro-ondes à distance à l'aide de votre voix.
- Pour lancer Bixby, dites « Hi Bixby ».

Recettes de Auto Cook (Cuisson automatique)

Sélectionnez l'icône du four micro-ondes dans l'application SmartThings. Les recettes de Auto Cook (Cuisson automatique) que vous pouvez réaliser avec le four micro-ondes vous sont présentées, et vous pouvez envoyer les paramètres associés à chaque recette au four.

REMARQUE

* Certains réglages ou options du four micro-ondes peuvent ne pas être accessibles via le contrôle à distance pour des raisons de sécurité. Pour utiliser le démarrage à distance, ou modifier le temps de cuisson ou la température à distance, vous devez activer la fonction Smart Control du four micro-ondes (ON). Appuyez sur Smart Control  sur votre four micro-ondes. L'icône Smart Control s'allume.

Smart Control	ALLUMÉE / ÉTEINTE			ALLUMÉE	
	Surveillance	Envoi des réglages au four	Annuler	Démarrer	Changer temp. / durée
Micro-ondes	○	○	○	×	×
Gril	○	○	○	○	○
Convection	○	○	○	○	○

REMARQUE

- L'application SmartThings peut ne pas fonctionner correctement dans les zones où il y a des interférences sans fil.
- Le four micro-ondes continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- Si vous ne spécifiez pas le temps de cuisson, vous ne pourrez pas démarrer le four micro-ondes à distance.
- La disponibilité du service Bixby peut varier en fonction du pays. Bixby reconnaît les langues sélectionnées et certains accents/dialectes.
- L'interface utilisateur peut être différente selon l'appareil.
- La disponibilité des fonctionnalités Bixby et des fournisseurs de contenu peut varier en fonction du pays/de l'opérateur/de la langue/du modèle d'appareil/de la version du système d'exploitation.
- Sur les appareils iOS, lorsque vous passez en mode Éco ou que vous appuyez sur le bouton Accueil, la connexion Wi-Fi peut être perdue et vous devrez peut-être vous reconnecter.

Guide des récipients

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

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• 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	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations 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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X	
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	X	
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	✓	
• Sacs de congélation	✓ X	
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓ X : à utiliser avec précaution

X : 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 pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée 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	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Épinards	150	600	5 - 6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300	600	8 - 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300	600	7 - 8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300	600	7 ½ - 8 ½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/ Mais)	300	600	7 - 8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (À la chinoise)	300	600	7 ½ - 8 ½
	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 adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 c. 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.

REMARQUE

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

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Brocolis	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
Choux de bruxelles	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
	250	900	6 - 6 ½
Carottes	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
	250	900	5 - 5 ½
Chou-fleur	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
	250	900	5 - 5 ½
500	7 ½ - 8 ½		
Courgettes	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.		
	250	900	4 - 4 ½
Courgettes	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	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)
Aubergines	250	900	3 ½ - 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	900	4 - 4 ½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
Champignons	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.		
	250	900	5 - 5 ½
Oignons	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.		
	250	900	4 ½ - 5
Poivrons	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
	250	900	4 - 5
500	7 - 8		
Pommes de terre	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.		
	250	900	5 ½ - 6
Chou-rave	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

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.

Aliments	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Riz blanc (étuvé)	250	900	15 - 16
	375		17,5 - 18,5
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.			
Riz complet (étuvé)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.			
Mélange de riz (riz + riz sauvage)	250	900	16 - 17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	17 - 18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
Pâtes	250	900	10 - 11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
Nouilles instantanées	1 petit paquet (80 g)	900	7 - 7,5
	1 grand paquet (120 g)		9 - 9,5
Consignes Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles dans le bol et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante. Cuisez en couvrant avec un film percé plusieurs fois. Après la cuisson, égouttez l'eau et mélangez avec des épices pour nouilles instantanées.			

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 900 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 et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	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 (Réfrigérée)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	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.		
Pâtes en sauce (Réfrigérée)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	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 (Réfrigérée)	350 g	600	4 - 5
	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.		

Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min)
Plats préparés (Réfrigérée)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
550 g	6 ½ - 7 ½		
	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.		
Fondue savoyarde prête à servir (Réfrigérée)	400 g	600	6 - 7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

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)	Heure
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30 s.
	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 s.
	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	300	30 à 40 s.
	200 ml		1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. 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.

REMARQUE

Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent 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	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min)
Viande	Viande hachée	180	6 - 7
			8 - 13
Escalopes de porc	250 g	180	7 - 8
			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.

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min)
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 unités).	180	14 - 15
	1 200 g	180	32 - 34
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 Poisson entier	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 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	300 g	180	6 - 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.		
Pain Petits pains (50 g chacun) Tartine/Sandwich Pain complet (Farine de blé et de seigle)	2 portions	180	1 - 1 ½
	4 portions		2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
	500 g	180	7 - 9
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 dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer 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.

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 dorer les aliments uniformément.

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

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 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.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 tartines (de 25 g chacune)	Gril seul	4 - 4,5	3 - 4
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 unités)	300 W + gril	6 - 8	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Garnissez-les de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 tartines (300 g)	300 W + gril	5,5 - 7,5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 tartines (500 g)	300 W + gril	6 - 8	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + gril	12 - 14	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + gril	11 - 13	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Aliments	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + gril	7 - 8	-
	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	500 g (2 unités)	300 W + gril	10 - 12	9 - 11
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poulet rôti	1 200 g	450 W + gril	22 - 23	21 - 22
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + gril	6 - 8	7 - 8
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Banane plantain	1 pièce (200 g)	Étape 1 450 W + gril Étape 2 gril	7 - 7,5	4 - 5
	Consignes Épluchez la banane plantain et coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur, puis placez-la sur le plat croustilleur avec la grille. Badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Si la banane plantain se ramollit, réduisez la durée de 1 à 2 minutes. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Patate douce	200 g	450 W + gril	11 - 11,5	-
	Consignes Épluchez la patate douce et coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Posez-la sur la grille supérieure puis lancez la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			

Convection

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

Tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

Doivent laisser passer les micro-ondes, Doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (par ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + grill).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

Viandes, volailles, ainsi que plats en cocotte et gratins, génoises, cakes aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)	
Pizza Pizza surgelée (précuite)	300 à 400 g	Étape 1 300 W + 200 °C Étape 2 convection 180 °C	7 - 9	5 - 6	Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes Lasagnes surgelées	400 g	Étape 1 450 W + 200 °C Étape 2 convection 200 °C	16 - 18	3 - 4	Consignes Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Viande Rôti d'agneau (à point)	1 200 à 1 300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13	Consignes Badigeonnez l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1 000 à 1 100 g	Étape 1 450 W + 200 °C Étape 2 450 W + grill	20 - 22	22 - 23,5	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson

Aliments	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pain Petits pains frais	6 tartines (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Consignes Placez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Pâtisseries Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38 - 43	-
	Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.			
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	31 - 34	-
	Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15 - 20	-
	Consignes Placez la pâte à cookies réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.			
Gâteau surgelé	1 000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Consignes Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.			

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 900 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 fondue.

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 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours 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 900 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 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer 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 et codes d'information

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.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	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.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	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 de nouveau sur le bouton Start/+30s (Démarriage/+30s) pour démarrer le fonctionnement.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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 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 Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/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 Auto Cook (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/+30s (Démarriage/+30s) pour redémarrer le fonctionnement.

Dépannage et codes d'information

Problème	Cause	Action
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.
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.
<ol style="list-style-type: none"> De l'eau goutte. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 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.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et 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 ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.
Vapeur		
J'entends de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Application SmartThings

Problème	Action
Impossible de trouver « SmartThings » sur le marché des applications.	La version du logiciel de prise en charge de l'application SmartThings est susceptible d'être modifiée en fonction de la politique de prise en charge du système d'exploitation fournie par le fabricant. En outre, en ce qui concerne l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la politique de mise à jour des nouvelles applications sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue pour des raisons de convivialité ou de sécurité.
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	L'application SmartThings est disponible uniquement pour les modèles applicables.
L'application SmartThings est installée mais n'est pas connectée à mon four.	Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. Assurez-vous que votre routeur fonctionne normalement. Si vous n'avez pas connecté votre four à l'appli SmartThings après l'installation de l'appli, vous devez établir la connexion à l'aide de la fonction d'enregistrement des appareils de l'appli.
Impossible de se connecter à l'application.	Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions à l'écran de l'application pour en créer un.
Un message d'erreur apparaît lorsque j'essaie d'enregistrer mon four.	Easy Connection peut échouer en raison de la distance qui vous sépare de votre point d'accès (AP) ou d'interférences électriques provenant de l'environnement. Attendez un moment et réessayez.
L'application SmartThings est connectée avec succès à mon four, mais ne fonctionne pas.	Quittez et redémarrez l'appli SmartThings ou déconnectez et reconnectez le routeur. Coupez l'alimentation principale du four au niveau de l'interrupteur principal ou retirez la fiche (si elle est installée) pendant 60 secondes, puis remettez-la en marche avant de réessayer.

REMARQUE

Si le problème n'est pas résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG. Munissez-vous des informations suivantes :

- les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four ;
- les détails concernant votre garantie ;
- une description claire du dysfonctionnement.

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

Dépannage et codes d'information

Codes d'information

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est nécessaire à la vérification.	Appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) et relancez. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes pendant 30 secondes et réessayez.
C-F1	Se produit uniquement lorsque la lecture ou l'écriture EEPROM ne fonctionne pas.	Si ce phénomène se poursuit, 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 refroidir le produit puis réessayez de régler. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-F2	Dysfonctionnement du bouton tactile.	Appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) pour réessayer.
C-d0		Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la surface les entourant. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes pendant 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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

Caractéristiques techniques

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

Modèle	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2 900 W
Micro-ondes	1 400 W
Gril (élément chauffant)	1 500 W
Convection (élément chauffant)	2 100 W maxi
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 7 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	523 x 330 x 515 mm
Intérieures	373 x 233 x 363 mm
Capacité	32 litres
Poids	
Net	20,4 kg env.

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Annexes

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min.
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.
Bluetooth	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.
Mode hors tension	Consommation d'énergie (W)	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.

Données déterminées conformément à la norme EN 50564 et au Règlement (CE) n° 1275/2008.
La consommation d'énergie peut augmenter en fonction du réglage du délai d'extinction de l'écran.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes au Royaume-Uni.
Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'adresse Internet suivante : La déclaration officielle de conformité est disponible sur <http://samsung.com>. Allez sur l'onglet Assistance > Recherche > Assistance produit, et renseignez le nom du modèle.

	Plage de fréquence	Puissance de l'émetteur (Max.)
Wi-Fi	de 2 412 à 2 472 MHz	20 dBm
Bluetooth	de 2 402 à 2 480 MHz	10 dBm

Caractéristique en open source

Le logiciel intégré dans ce produit est en open source.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 donne accès à la licence en open source relative au produit.



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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

