

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG23T5018C*



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	8
Définition du groupe de produits	8
Protection de l'environnement	8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8
Installation	9
Accessoires	9
Site d'installation	9
Plateau tournant	9
Entretien	10
Nettoyage	10
Remplacement (réparation)	10
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10
Fonctions du four à micro-ondes	11
Four à micro-ondes	11
Tableau de commande	11
Utilisation du four à micro-ondes	12
Fonctionnement d'un four micro-ondes	12
Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes	12
Cuisson/Réchauffage	13
Réglage de l'horloge	14
Puissances et variations de temps	14
Réglage du temps de cuisson	15
Arrêt de la cuisson	15
Réglage du mode d'économie d'énergie	16

Utilisation des fonctions Décongélation rapide	16
Utilisation de la fonction Frîre au gril	18
Utilisation de la fonction Cuisson automatique	20
Faire griller	27
Combinaison Micro-ondes+Gril	27
Utilisation du plat croustilleur	28
Utilisation de la fonction Sécurité enfants	30
Arrêt du signal sonore	30
Guide des récipients	31
Dépannage et code d'information	40
Dépannage	40
Code d'information	44
Caractéristiques techniques	44

Consignes de sécurité

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 dans le four.

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

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

Consignes de sécurité

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 être mis en marche 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 prenez contact avec le centre de réparation 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 le four.

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 un 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 prenez contact avec un centre de réparation 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, prenez contact avec un centre de réparation 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 du four.

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

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

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. 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 faire sécher du papier 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. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait 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 mettez le four 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 aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués par un technicien qualifié.

Consignes de sécurité

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 le présent manuel. Les avertissements et les signes de sécurité importants 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 ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

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

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

Définition du groupe de produits

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

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

Protection de l'environnement

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



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

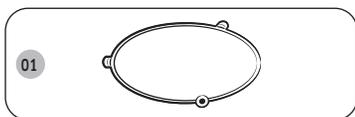
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

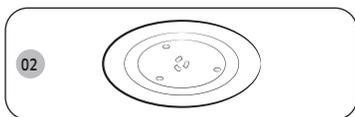
Installation

Accessoires

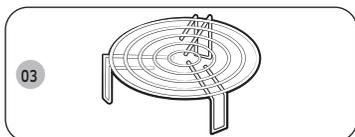
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



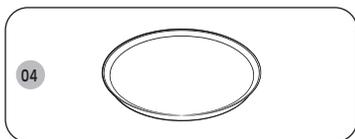
- 01 Anneau de guidage**, à placer au centre du four à micro-ondes.
L'anneau de guidage sert de support au plateau.



- 02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



- 03 Grille du grill**, à placer sur le plateau tournant.
La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au grill et la cuisson combinée.

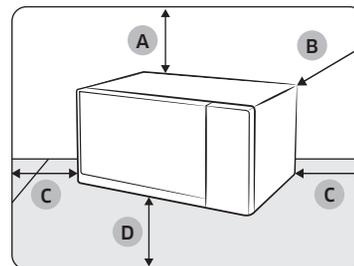


- 04 Plat croustilleur**, consultez les pages 28 à 30.
Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée grill ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

⚠ ATTENTION

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

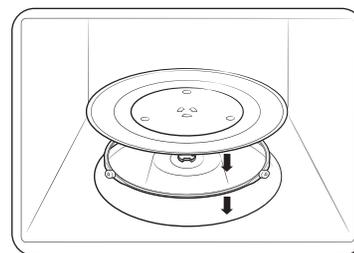
Site d'installation



- A. 20 cm au-dessus
- B. 0 cm à l'arrière
- C. 10 cm sur les côtés
- D. 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane et de niveau, située à environ 85 cm au-dessus du sol. La surface doit supporter le poids du four à micro-ondes.
- Nous recommandons d'installer l'appareil de manière à ce que sa paroi arrière soit à fleur du mur et de laisser au moins 10 cm des deux côtés ainsi que 20 cm au-dessus de l'appareil pour permettre la ventilation.
- N'installez pas le four à micro-ondes dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur.
- Respectez les spécifications électriques de ce four à micro-ondes. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four à micro-ondes 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 à micro-ondes. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement pour éviter que des impuretés ne s'accumulent sur ou à l'intérieur du four à micro-ondes. 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 à micro-ondes. Rincez et séchez minutieusement.

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

1. Lorsque le four à micro-ondes est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four à micro-ondes pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four à micro-ondes 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 à micro-ondes peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four à micro-ondes.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four à micro-ondes, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four à micro-ondes refroidisse.

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

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

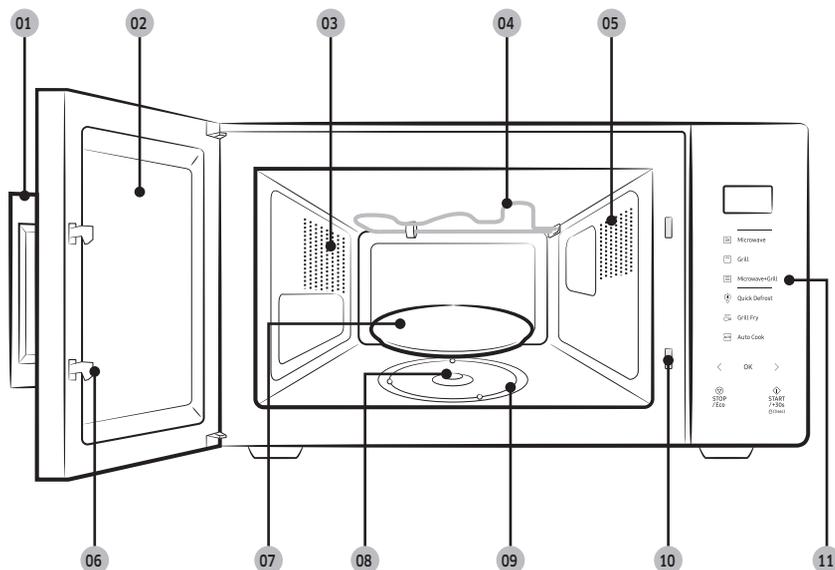
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

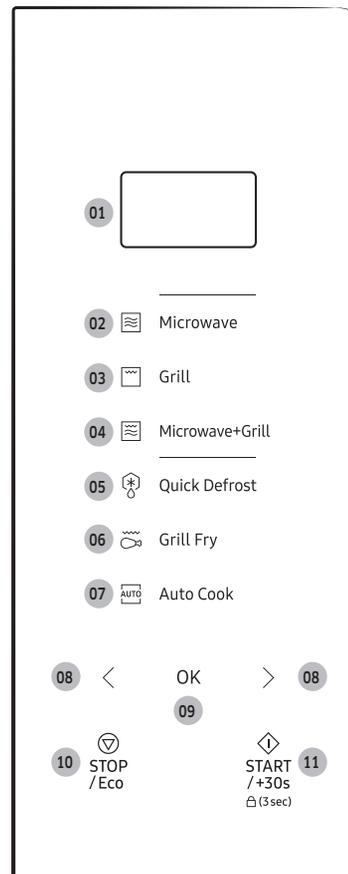
Fonctions du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



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

Tableau de commande



- 01 Affichage
- 02 Microwave (Micro-ondes)
- 03 Grill (Gril)
- 04 Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)
- 05 Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 06 Grill Fry (Frire au gril)
- 07 Auto Cook (Cuisson automatique)
- 08 Diminuer/Augmenter (Poids/Portion/Temps)
- 09 OK (Horloge)
- 10 STOP/Eco (ARRÊT/Éco)
- 11 START/+30s (DÉPART/+ 30 s) (Sécurité enfants)

Utilisation du four à micro-ondes

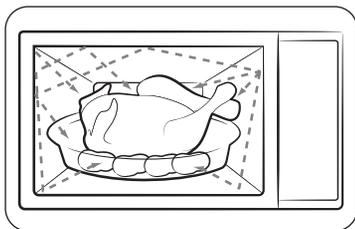
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- 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 sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité ;
 - Teneur en eau ;
 - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

REMARQUE

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four à micro-ondes. 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.

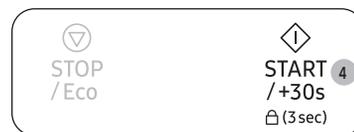
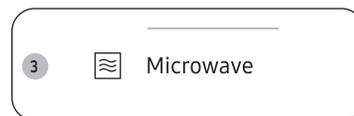
Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes

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

En cas de problèmes, reportez-vous à la section « Dépannage » aux pages 40 à 44.

REMARQUE

Le four à micro-ondes doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau tournant doit être placé dans le four à micro-ondes. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 800 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
4. Appuyez plusieurs fois sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour régler la durée sur 4 ou 5 minutes.
5. Le four à micro-ondes chauffe l'eau pendant la durée définie. Vérifiez que l'eau bout.

Cuisson/Réchauffage

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

⚠ ATTENTION

Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four à micro-ondes sans surveillance.

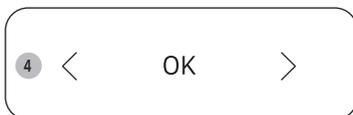


1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

⚠ ATTENTION

Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes à vide.

3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
 - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante (☰) apparaît, de même que la puissance maximale (800 W).
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la puissance souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
 - Reportez-vous à la section « Puissances et variations de temps » en page 14 pour connaître la puissance appropriée.



5. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson apparaît sur l'affichage du tableau de commande.
6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson.
 - L'éclairage s'allume et le plateau commence à tourner.
 - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Utilisation du four à micro-ondes

Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, vous voyez « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

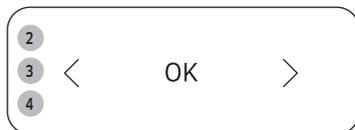
- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

REMARQUE

Vous devez modifier manuellement l'heure pour appliquer l'heure d'été.



1. Appuyez sur **OK**.



2. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le format 24 heures ou 12 heures, puis appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé, l'heure apparaît sur l'affichage du tableau de commande.

Puissances et variations de temps

La fonction du 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 puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	800 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	75 %	600 W
MOYENNE	56 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	38 %	300 W
DÉCONGÉLATION	23 %	180 W
FAIBLE	13 %	100 W

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

- Le temps de cuisson diminue si vous sélectionnez une puissance plus élevée.
- Le temps de cuisson augmente si vous sélectionnez une puissance plus basse.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson pendant un cycle de cuisson du four à micro-ondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson à tout moment, il vous suffit d'ouvrir la porte ; ensuite, augmentez ou diminuez le temps de cuisson si nécessaire.



Méthode 1

Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

REMARQUE

Vous ne pouvez qu'augmenter le temps de cuisson.

Méthode 2

Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson.



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 temporairement la cuisson

1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
 - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

Pour arrêter complètement la cuisson

1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
 - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Appuyez à nouveau sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.

Utilisation du four à micro-ondes

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four à micro-ondes possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'affichage du tableau de commande s'éteint.
- Pour annuler le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

L'appareil revient à l'état de veille si vous ne faites aucune saisie sous 25 minutes pendant le réglage, ou lorsque le cycle a été mis en pause. De même, si vous laissez la porte ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Utilisation des fonctions Décongélation rapide

Les fonctions Décongélation rapide vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes surgelés et du pain congelé. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

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

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Description des programmes Décongélation rapide » en page 17.
5. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler la portion, puis appuyez sur **OK**.
6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la décongélation.
 - Lorsque le signal sonore du four à micro-ondes retentit, ouvrez la porte et retournez les aliments.
7. Fermez la porte, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour reprendre la décongélation.
 - Une fois la décongélation terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Description des programmes Décongélation rapide

Le tableau suivant répertorie les divers programmes Quick Defrost (Décongélation rapide), les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, les légumes ou le pain dans un récipient en verre à fond plat ou sur une assiette en céramique.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1	Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2	Volaille	200 à 1500 g	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 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4	Légumes surgelés	200 à 1500 g	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans un récipient en verre à fond plat. Retournez ou mélangez les légumes surgelés lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
5	Pain	200 à 1500 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Utilisation de la fonction Frire au grill

La fonction Frire au grill comporte 15 réglages de cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

⚠ ATTENTION

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



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Utilisation de la fonction **Grill Fry (Frire au grill)**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Description des programmes Frire au grill » aux pages 18 à 20.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la fonction Grill Fry (Frire au grill).
 - Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
 - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Description des programmes Frire au grill

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1	Frites surgelées	400 g	Placez les frites surgelées sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au grill [1] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2	Côtelette de porc surgelée	500 g	Placez la côtelette de porc surgelée sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au grill [2] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
3	Beignets de poulet surgelés	350 g	Placez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au grill [3] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
4	Croquettes de pommes de terre surgelées	350 g	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au grill [4] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
5	Corn dogs surgelés	450 à 500 g	Placez les corn dogs surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [5] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
6	Galettes de poisson surgelées	300 g	Placez les galettes de poisson surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [6] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
7	Ailes de poulet surgelées	500 g	Placez les ailes de poulet surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [7] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
8	Galettes de fromage surgelées	400 g	Placez les galettes de fromage surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [8] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
9	Bâtonnets de fromage surgelés	300 g	Placez les bâtonnets de fromage surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [9] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
10	Rouleaux de printemps surgelés	300 g	Huilez légèrement la surface des rouleaux de printemps surgelés. Placez les rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [10] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
11	Crevettes panées surgelées	300 g	Huilez légèrement la surface des crevettes panées surgelées. Placez les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [11] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

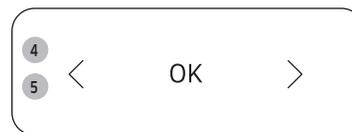
Code	Aliment	Quantité	Consignes
12	Beignets d'oignons frits surgelés	300 g	Placez les beignets d'oignons frits surgelés sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [12] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
13	Pommes de terre en morceaux surgelées	350 g	Placez les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [13] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
14	Pilons de poulet	500 g	Huilez légèrement la surface des pilons de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les pilons de poulet sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [14] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
15	Ailes de poulet	500 g	Huilez légèrement la surface des ailes de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les ailes de poulet sur le plat croustillier avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Frire au gril [15] puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Utilisation de la fonction Cuisson automatique

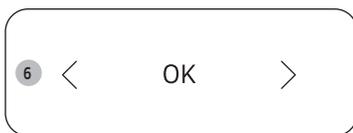
La fonction Cuisson automatique comporte 33 réglages de cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

⚠ ATTENTION

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



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**.
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la catégorie souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
 - 1. Réalisation de plats sains
 - 2. Dessert fait maison
 - 3. Décongélation de pain
5. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Cuisson automatique** » aux pages 21 à 26.



6. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le poids des aliments, puis appuyez sur **OK**.

- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Cuisson automatique** » aux pages 21 à 26.
- En fonction du menu choisi, il se peut que vous n'ayez qu'une seule option de poids disponible pour sélection.
- Vous n'avez pas besoin de sélectionner de poids pour la fonction Dessert fait maison.



7. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.

- Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
- Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 33 options de cuisson préprogrammées. Les options préprogrammées sont classées dans les catégories Réalisation de plats sains et Dessert fait maison.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description des programmes Cuisson automatique

1. Réalisation de plats sains

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-1	Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 3 aliments différents (par ex. : viande en sauce, légumes et un accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2	Repas végétarien (réfrigéré)	350 g 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 2 aliments différents (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-3	Brocolis en morceaux	250 g	Rincez et lavez les fleurettes de brocolis. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau. (2 à 3 cuillères à soupe) Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme convient pour du brocoli ainsi que pour des courgettes en rondelles, ainsi que des aubergines, du potiron ou des poivrons. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4	Carottes en rondelles	250 g	Rincez et lavez les carottes coupées en rondelles de taille homogène. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau. (2 à 3 cuillères à soupe) Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme convient pour des carottes en rondelles, ainsi que pour des fleurettes de chou-fleur ou du chou-rave. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-5	Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-6	Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-7	Maïs en épis	250 g	Rincez et lavez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-8	Pommes de terre épluchées	250 g	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-9	Riz complet (étuvé)	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-10	Macaroni complètes	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minute.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-11	Quinoa	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-12	Boulghour	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
1-13	Gratin de légumes	500 g	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-14	Tomates grillées	400 g	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-15	Blancs de poulet	300 g (2 pains)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-16	Blancs de dinde	300 g (2 pains)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
1-17	Filets de poisson frais	300 g (2 pains)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-18	Filets de saumon frais	300 g (2 pains)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-19	Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-20	Truite fraîche	200 g	Placez 1 à 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1-21	Poisson grillé	300 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
1-22	Steaks de saumon grillé	400 g (2 steaks)	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

2. Dessert fait maison

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-1	Quatre-quarts aux noix	1 portion	<p>Ingrédients 120 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre noir, 2 œufs, 50 g de noix (hachées), 4 g de levure chimique</p> <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et le sucre noir dans un saladier. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. Ajoutez les noix et mélangez bien. Versez la préparation dans un saladier en verre ou en plastique que vous avez préalablement beurré. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-1]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-2	Pain aux bananes	1 portion (6 pains)	<p>Ingrédients 3 bananes, 120 g de préparation à gâteau, 120 g de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de sirop de malt.</p> <ol style="list-style-type: none"> Émincez la banane. Mélangez la préparation à gâteau, le lait, l'œuf et le sirop de malt dans un saladier. Ajoutez la banane et mélangez bien. Versez la pâte dans 6 gobelets en carton. Placez les gobelets dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-2]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
			<p>Ingrédients 170 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 10 g de levure chimique</p> <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. Versez la préparation dans un saladier en verre ou en plastique que vous avez préalablement beurré. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-3]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-3	Biscuit de Savoie	1 portion	<p>Ingrédients 170 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 10 g de levure chimique</p> <ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. Versez la préparation dans un saladier en verre ou en plastique que vous avez préalablement beurré. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-3]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-4	Brownie	1 portion	Ingrédients 90 g de farine, ½ tasse de beurre (fondu), 230 g de sucre, 2 œufs, 40 g de cacao en poudre
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre, les œufs battus et le sucre dans un saladier. Ajoutez la farine, le cacao en poudre et continuez de mélanger. Versez la préparation dans un saladier en verre ou en plastique que vous avez préalablement beurré. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-4]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 20 à 30 minutes. 	
2-5	Pudding aux œufs	1 portion (3 pains)	Ingrédients 250 g de lait, 40 g de sucre, 2 œufs.
		<ol style="list-style-type: none"> Cassez les deux œufs dans un saladier. Battez légèrement les œufs avec un fouet. Veillez à ce que l'extrémité du fouet reste bien au fond du saladier, afin d'éviter de créer trop de mousse. Mélangez le lait et le sucre dans un autre saladier. Ajoutez le lait aux œufs battus, tout en fouettant le mélange. Tamisez le mélange d'œufs avec un tamis à mailles fines. Raclez le fond du tamis à l'aide d'une spatule. Retirez toute la mousse sur la surface avec une cuillère. Versez le mélange dans les tasses à crème. Placez les tasses dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-5]. Une fois la cuisson terminée, mettez au réfrigérateur puis servez. 	

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-6	Mug Cake au chocolat	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 40 g crème fraîche épaisse, 25 g de farine, 15 g de cacao en poudre, 1,5 g de vanille, 50 g de copeaux de chocolat légèrement sucré
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre, l'œuf et la crème dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène. Ajoutez la farine, le sucre et continuez de mélanger. Ajoutez le cacao, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez les copeaux de chocolat. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-6]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes. 	
2-7	Mug Cake	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 50 g de farine, 30 g de lait, 6 g de vanille, 3 g de poudre d'amandes, 1,5 g de levure chimique
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez le beurre et l'œuf dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène. Ajoutez la farine, le sucre, la levure chimique et continuez de mélanger. Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-7]. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes. 	

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-8	Café Latte	1 portion	Ingrédients 2 g de café en poudre instantané, 50 g d'eau, 125 g de lait
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez le café en poudre et l'eau dans un mug. Versez le lait dans un autre mug. Placez le mug de café dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-8]. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s). Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez. 	
2-9	Latte au thé vert	1 portion	Ingrédients 6 g de thé vert en poudre, 15 g de sucre, 250 g de lait
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez tous les ingrédients dans un mug. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-9]. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien et servez. 	
2-10	Thé au lait	1 portion	Ingrédients 2 sachets de thé noir, 60 g d'eau, 125 g de lait
		<ol style="list-style-type: none"> Mélangez le sachet de thé noir et l'eau dans un mug. Versez le lait dans un autre mug. Placez le mug de thé dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [2-10]. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s). Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez. 	

3. Décongélation de pain

Cette fonction permet de faire décongeler et réchauffer du pain surgelé. Le pain surgelé sera croustillant en surface comme du pain frais. Ce programme convient aux baguettes, croissants, bagels, etc.

ATTENTION

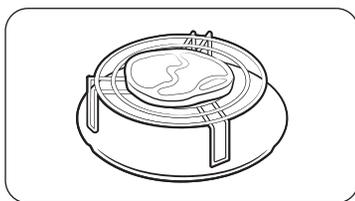
- Ce programme convient au pain surgelé ayant déjà été cuit. Il ne convient pas à de la pâte à pain surgelée.
- Le plat croustillant doit être préchauffé. Veuillez suivre les instructions.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
3	Décongélation de pain	100 à 600 g	Posez le plat croustillant sur le plateau tournant. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Le message « HEAT » s'affiche à l'écran lors du préchauffage du plat croustillant. Le préchauffage est terminé lorsque le signal sonore retentit. Déposez le pain surgelé sur le plat croustillant, puis placez-les dans le four à micro-ondes. Appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Faire griller

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

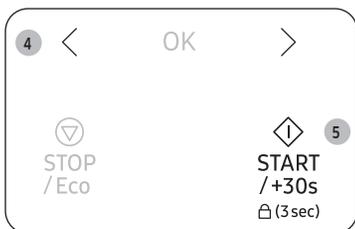
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous les touchez dans le four à micro-ondes.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille du gril.



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments sur la grille du gril, puis fermez la porte.



3. Appuyez sur **Grill (Gril)**.
 - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante () apparaît.
 - La température du gril n'est pas réglable.



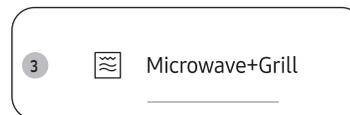
4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps souhaité de cuisson au gril.
 - Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson au gril.
 - Une fois la cuisson au gril terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Combinaison Micro-ondes+Gril

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

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous les touchez dans le four à micro-ondes.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille du gril.



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments sur la grille du gril, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)**.
 - La puissance par défaut (600 W) apparaît sur l'affichage du tableau de commande.
 - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante (, ) apparaît.



4. Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la puissance souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
 - Vous pouvez sélectionner la puissance de votre choix entre 600 W, 450 W et 300 W.
 - La température du gril n'est pas réglable.

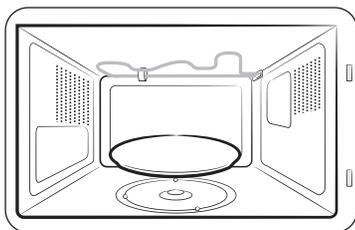
Utilisation du four à micro-ondes



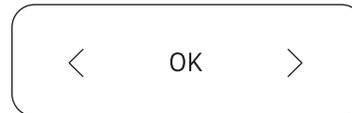
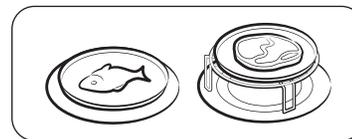
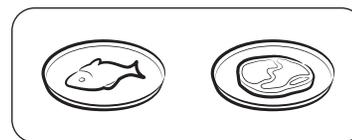
- Appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
- Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson.
 - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Utilisation du plat croustillier

Ce plat croustillier vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustillier figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs, des saucisses, etc.



- Placez le plat croustillier directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les consignes s'y rapportant.
- Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.



- Disposez les aliments dans le plat croustillier.
- Posez le plat croustillier sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
- Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustillier du four car il devient très chaud.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat croustillier.
- Ne placez jamais le plat croustillier dans le four sans le plateau tournant.
- Important : le plat croustillier ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

📖 REMARQUE

- Important : le plat croustillier est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (comme un couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat croustillier.
- Lavez le plat croustillier à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

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

Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril pendant 3 à 4 minutes.

Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3 à 3½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Tomates grillées	200 g (2 escalopes)	450 W + Gril	2½ à 3
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Hamburger (Surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	6 à 6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez les hamburgers surgelés sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 3 à 4 minutes. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Baguettes (Surgelées)	200 à 250 g (2 baguettes)	450 W + Gril	6 à 7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les baguettes garnies (par ex. avec des tomates et du fromage) côte à côte sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
Pizza (Surgelée)	300 à 350 g	450 W + Gril	11 à 12
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Mini-pizzas (Surgelées)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gril	9 à 10
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Pizza (Réfrigérée)	300 à 350 g	450 W + Gril	5½ à 6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 5 minutes. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Bâtonnets de poisson pané (Surgelés)	150 g (5 escalopes) 300 g (10 escalopes)	600 W + Gril	6 à 7 8 à 9
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets de poisson pané en cercle sur le plat. Retournez au bout de 3 min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.). Laissez reposer 3 minutes.		

Utilisation du four à micro-ondes

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
Beignets de poulet (Surgelés)	125 g	600 W + Gril	4 à 5
	250 g		6 à 7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustillier pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat croustillier sur la grille. Retournez au bout de 2 minutes (125 g) ou 4 minutes (250 g). Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre au four	250 g	600 W + Gril	4 à 5
	500 g		7 à 8
	Consignes Faites préchauffer le plat croustillier pendant 3 minutes. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat croustillier, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		

Utilisation de la fonction Sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'un programme spécial Sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons du four à micro-ondes afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le mettre en marche accidentellement.



- Pour activer la fonction Sécurité enfants, maintenez le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.
 - Le tableau de commande est alors verrouillé et « L » apparaît sur l'affichage.
- Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, maintenez à nouveau le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Pour couper le signal sonore de l'appareil, appuyez sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) en même temps.
- Pour réactiver le signal sonore de l'appareil, appuyez à nouveau sur < ou sur > (**Diminuer/Augmenter**) en même temps.

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 le papier aluminium est placé trop près de la paroi du four à micro-ondes ou si vous en avez utilisé une trop grande quantité.
Plat croustillant	✓	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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
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	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓X	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : Recommandé

✓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 au 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 au 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. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Épinards	150 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	9 à 10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/ Maïs)	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (À la chinoise)	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez 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 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication (voir tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Brocolis	250 g	800 W	4 à 4½
	500 g		7 à 7½
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.			
Choux de Bruxelles	250 g	800 W	5½ à 6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	800 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g	800 W	5 à 5½
	500 g		8½ à 9
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½ à 4
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		

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

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

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

Puissances et mélange

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

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

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

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

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

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

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

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

Faire réchauffer des liquides

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

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.

Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé :

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

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

Remarque :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	800 W	1 à 1½ 1½ à 2
	Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez une (grande) tasse au centre du plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800 W	3 à 3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g	600 W	5 à 6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 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	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600 W	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. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600 W	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. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300 W	30 à 40 s.
	200 ml		50 s. à 1 min.
Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Décongélation manuelle

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

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

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

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

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

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se 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	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Viande Bœuf haché	250 g	180 W	6½ à 7½
	500 g		10 à 12
Escalopes de porc	250 g	180 W	7½ à 8½
	Consignes Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 escalopes)	180 W	14½ à 15½
Poulet entier	900 g	180 W	28 à 30
Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.			
Poisson			
Filets de poisson	250 g (2 escalopes) 400 g (4 escalopes)	180 W	6 à 7 12 à 13
Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.			
Fruits			
Baies	250 g	180 W	6 à 7
Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.			
Pain			
Petits pains (Environ 50 g chacun)	2 tartines 4 tartines	180 W	½ à 1 2 à 2½
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4½ à 5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180 W	8 à 10
Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez 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.

Guide de cuisson

Micro-ondes+Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson avec la fonction 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 par micro-ondes + gril :

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

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

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

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Petits pains (Environ 50 g chacun)	2 tartines 4 tartines	MO + Gril	300 W + Gril 1 à 1½ 2 à 2½	Gril uniquement 1 à 2 1 à 2
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes + garniture (Tomates, Fromage, Jambon, Champignons)	250 à 300 g (2 pains)	450 W + Gril	8 à 9	-
	Consignes Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13 à 14	-
	Consignes Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagnes)	400 g	MO + Gril	300 W + Gril 18 à 19	Gril uniquement 1 à 2
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex à fond plat. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Beignets de poulet	250 g	450 W + Gril	5 à 5½	3 à 3½
	Consignes Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9 à 11	4 à 5
	Consignes Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			

Guide de cuisson au grill pour aliments frais

Faites préchauffer le grill (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 tartines (25 g/tartine)	Gril uniquement	6 à 8	4 à 5½
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (Précuits)	2 à 4 petits pains	Gril uniquement	2 à 3	2 à 3
	Consignes Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 escalopes)	MO + Gril	300 W + Gril 4½ à 5½	Gril uniquement 2 à 3
	400 g (4 escalopes)		7 à 8	
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (Jambon, Ananas, Tranches de fromage)	2 tartines (300 g)	450 W + Gril	3½ à 4	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g	600 W + Gril	4½ à 5½	-
	500 g		8 à 9	
Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le grill.				

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	10 à 12	12 à 13
	Consignes Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (à point)	400 g (4 escalopes)	Gril uniquement	12 à 15	9 à 12
	Consignes Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Escalopes de porc	250 g (2 escalopes)	MO + Gril	300 W + Gril 7 à 8	Gril uniquement 6 à 7
	Consignes Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g)	300 W + Gril	4 à 4½	-
	2 pommes (environ 400 g)		6 à 7	
Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.				
Poulet rôti	1200 g	MO + Gril	450 W + Gril 22 à 24	300 W + Gril 23 à 25
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au grill terminée.			

Guide de cuisson

Conseils et astuces

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 3½ minutes à 4½ minutes à 800 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. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage et code 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.	Essayez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four à micro-ondes 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 à micro-ondes s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour commencer l'opération.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four à micro-ondes a effectué une longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four à micro-ondes refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four à micro-ondes sans aliments à l'intérieur.	Placez des aliments dans le four à micro-ondes.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Le four à micro-ondes doit être branché à une prise qui lui est réservée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four à micro-ondes 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.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four à micro-ondes est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont placés par-dessus le four à micro-ondes.	Retirez tous les objets situés par-dessus le four à micro-ondes.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four à micro-ondes.	Nettoyez le four à micro-ondes puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four à micro-ondes peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP/Eco (ARRÊT/Éco) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes puis vérifiez à nouveau.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour reprendre l'opération.
Le four à micro-ondes n'est pas de niveau.	Le four à micro-ondes est installé sur une surface non plane.	Assurez-vous que le four à micro-ondes est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four à micro-ondes/des fonctions de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four à micro-ondes se met immédiatement en marche.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four à micro-ondes.	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"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. Il reste de l'eau dans le four à micro-ondes. 	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 à micro-ondes.	Laissez le four à micro-ondes refroidir puis essayez avec un chiffon sec.

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four à micro-ondes 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 à micro-ondes.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four à micro-ondes, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
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 pendant sa rotation.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque pendant sa rotation et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four à micro-ondes.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four à micro-ondes.

Problème	Cause	Action
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 à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four à micro-ondes.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four à micro-ondes 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 à micro-ondes		
Le four à micro-ondes 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 à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four à micro-ondes.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four à micro-ondes refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.

Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four à micro-ondes.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four à micro-ondes pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.
Le four à micro-ondes ne cuit pas correctement.	La porte du four à micro-ondes est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four à micro-ondes n'ont pas été correctement réglées.	Réglez correctement les commandes du four à micro-ondes puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Dépannage et code d'information

Code d'information

Code d'information	Cause	Action
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène persiste, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Caractéristiques techniques

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

Modèle	MG23T5018C*
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2300 W
Micro-ondes	1250 W
Gril (élément chauffant)	1100 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	
Extérieur (y compris la poignée)	489 x 275 x 381 mm
Intérieures	330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	12,7 kg env.

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

Notes

Notes

Notes

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 effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

