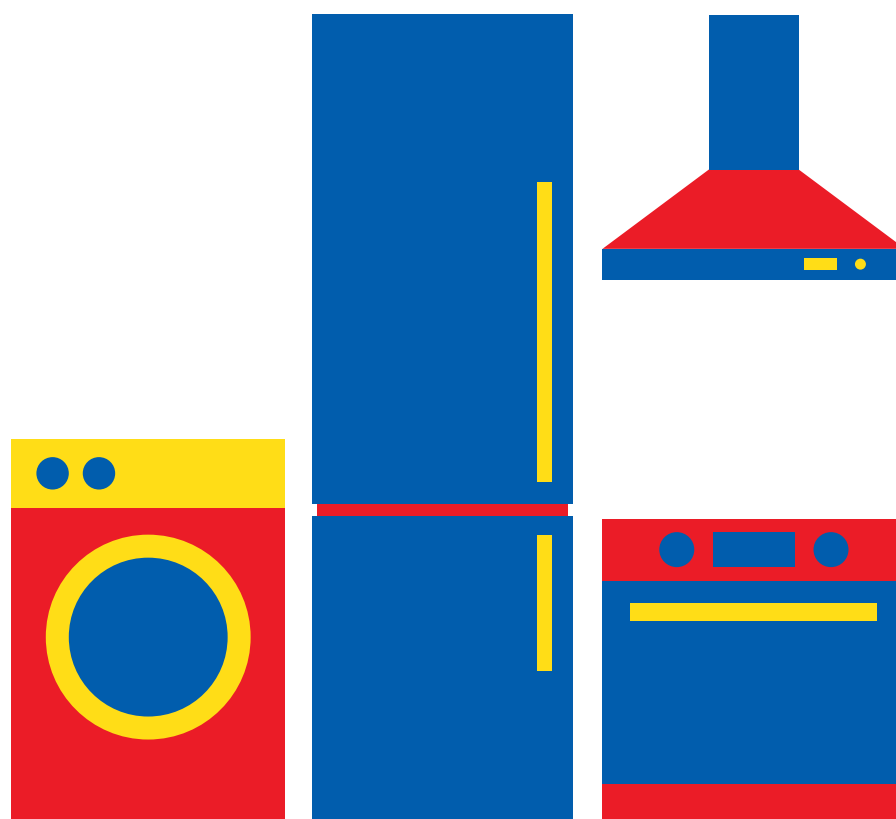


SAMSUNG

Micro ondes + Gril

MG28F303TAS

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG28F303T** / MG28F304T**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Utilisation des fonctions Réalisation de plats sains	15
Consignes de sécurité importantes	3	Fonctionnalités Mon plat	18
Consignes de sécurité générales	6	Utilisation du mode Décongélation rapide	19
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7	Faire griller	20
Garantie limitée	7	Combinaison Micro-ondes+Gril	20
Définition du groupe de produits	7	Utilisation du plat croustilleur (modèles MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC* et MG28F304TJ* uniquement)	21
Protection de l'environnement	8	Guide de cuisson vapeur haute performance (modèles MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF* et MG28F304TJ* uniquement)	23
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8	Utilisation des fonctions de Désodorisation	25
Installation	8	Utilisation des fonctions Sécurité enfants	25
Accessoires	8	Utilisation des fonctions Activation/Désactivation du plateau tournant	25
Site d'installation	9	Arrêt du signal sonore	25
Plateau tournant	9	Guide des récipients	26
Entretien	10	Guide de cuisson	27
Nettoyage	10	Dépannage et code d'information	35
Remplacement (réparation)	10	Dépannage	35
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10	Code d'information	39
Fonctions du four à micro-ondes	11	Caractéristiques techniques	39
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		
Réglage de l'horloge	13		
Cuisson/Réchauffage	13		
Niveaux de puissance et variations de temps	14		
Réglage du temps de cuisson	14		
Arrêt de la cuisson	15		
Réglage du mode d'économie d'énergie	15		

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.

Consignes de sécurité

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit 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 endommagés(e)s.

- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question 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.

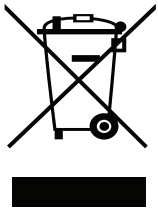
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Consignes de sécurité

Protection de l'environnement

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

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



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

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

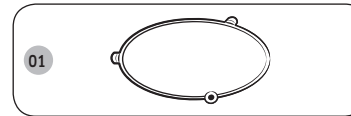
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

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

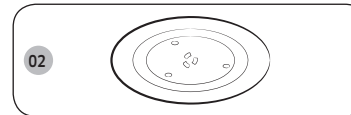
Installation

Accessoires

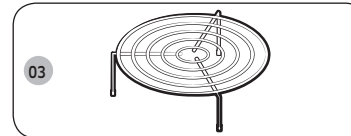
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



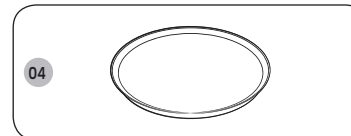
01 Anneau de guidage, à placer au centre du four. L'anneau de guidage sert de support au plateau.



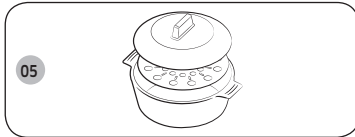
02 Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



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



04 Plat croustilleur, consultez les pages 21 à 22. (Modèles MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC* et MG28F304TJ* uniquement) Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



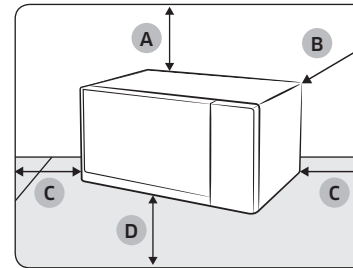
05 Cuiseur vapeur, consultez les pages 23 à 24. (Modèles MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF* et MG28F304TJ* uniquement) Cuiseur vapeur en plastique lors de l'utilisation de la fonction vapeur haute performance.

⚠ ATTENTION

- **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.
- **N'utilisez PAS** les modes **Gril** et **Cuisson combinée** avec le cuiseur vapeur.

Mode de fonctionnement	Micro-ondes	Gril / Cuisson combinée
 (cuiseur vapeur)	0	X

Site d'installation

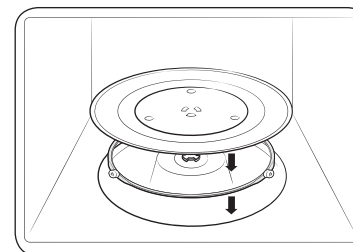


- A. 20 cm au-dessus
- B. 10 cm à l'arrière
- C. 10 cm sur les côtés
- D. 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane et de niveau, située à environ 85 cm au-dessus du sol. La surface doit supporter le poids du four à micro-ondes.
- Pour une ventilation adéquate, maintenez un dégagement de 20 cm au-dessus et 10 cm à gauche/droite/arrière du four à micro-ondes.
- 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.

Installation

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

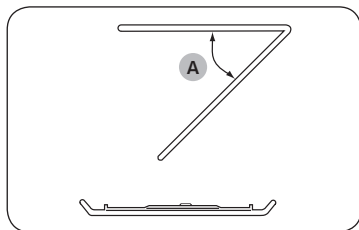
Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement pour éviter que des impuretés ne s'accumulent sur ou à l'intérieur du four à micro-ondes. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



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

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four 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.

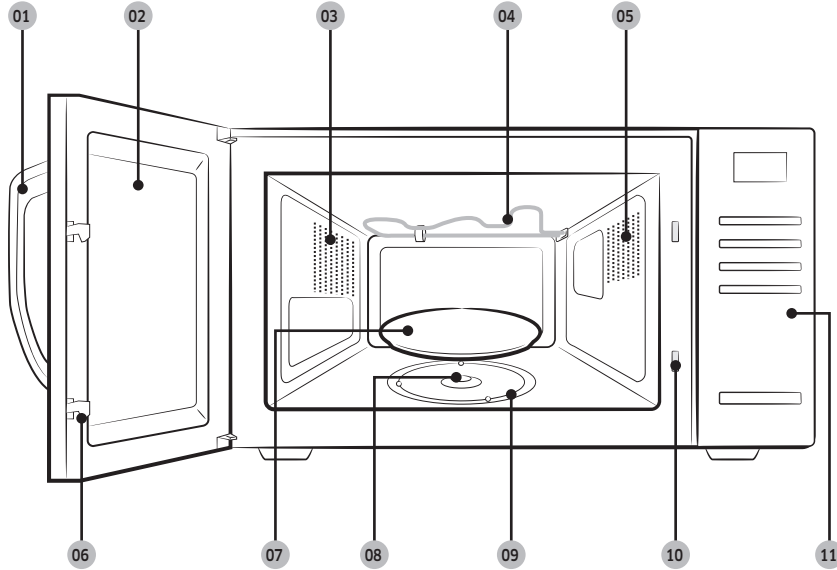
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. 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.

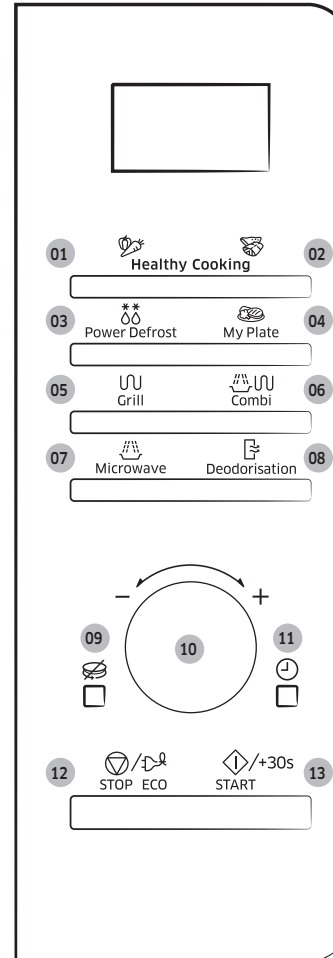
Fonctions du four à micro-ondes

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 Healthy Cooking (Réalisation de plats sains) (légumes, céréales)
- 02 Healthy Cooking (Réalisation de plats sains) (volaille, poisson)
- 03 Power Defrost (Décongélation rapide)
- 04 My Plate (Mon plat)
- 05 Grill (Gril)
- 06 Combi (Cuisson combinée)
- 07 Microwave (Micro-ondes)
- 08 Deodorisation (Désodorisation)
- 09 Activation/Désactivation du plateau tournant
- 10 Bouton de réglage (poids/quantité/temps)
- 11 Horloge
- 12 STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
- 13 START/+30s (DÉPART/+ 30 s)

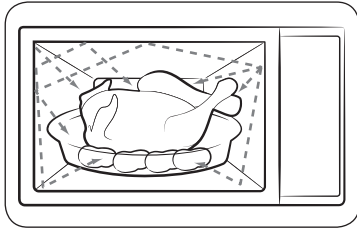
Utilisation du four à micro-ondes

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 35 à 39.

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 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

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



Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** et réglez le temps sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** autant de fois que nécessaire. L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

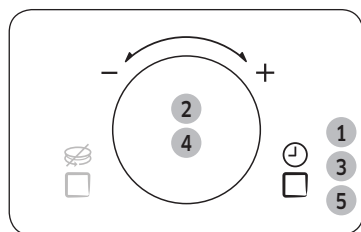
Réglage de l'horloge

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 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

REMARQUE

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



1. Pour afficher l'heure... au format 24 heures. au format 12 heures. Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge**.
2. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler les heures.
3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
4. Tournez le **Bouton de réglage** pour régler les minutes.
5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** pour lancer l'horloge. L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

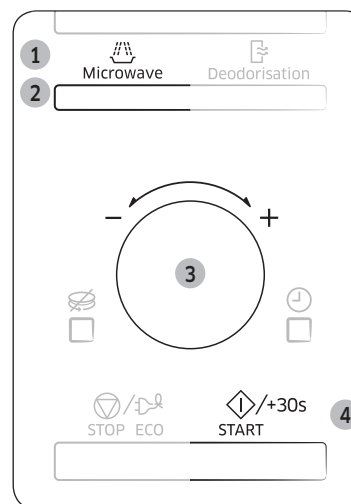
Cuisson/Réchauffage

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

ATTENTION

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
 (mode micro-ondes)
2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances.
3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Bouton de réglage**.
Le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
 - Un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Niveaux de puissance 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 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

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

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

Réglage du temps de cuisson

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

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

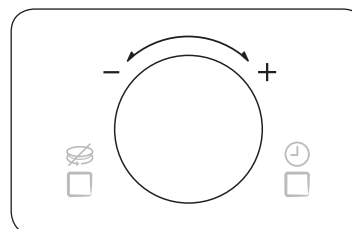


Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

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

Tournez simplement le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.

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



Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) .
Définitivement	Appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



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

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

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

Utilisation des fonctions Réalisation de plats sains

Les fonctions **Réalisation de plats sains** disposent de 20 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler la quantité en tournant le **Bouton de réglage**.

ATTENTION

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

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



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** une ou plusieurs fois.

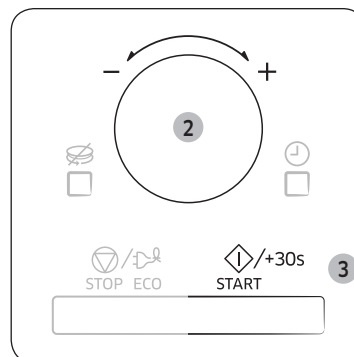
- Légumes et céréales
- Volaille et poisson

2. Sélectionnez la quantité en tournant le **Bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre).

3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

Les aliments sont cuits en fonction du programme préréglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Utilisation du four à micro-ondes

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 20 options de cuisson pré-programmées. Elles se composent de légumes et céréales ainsi que de volaille et de poisson.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Légumes et céréales

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Brocolis en morceaux	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais, puis séparez les fleurettes. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Carottes	250 g	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Haricots verts	250 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.
4 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.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
5 Mais en épis	200 g (2 pains)	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.
6 Pommes de terre épluchées	250 g 500 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.
7 Riz complet (étuvé)	250 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.
8 Macaroni complètes	250 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. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
9 Quinoa	250 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.
10 Boulghour	250 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.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
11 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 de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
12 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. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

2. Volaille et poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 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.
2 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.
3 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.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
4 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.
5 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
6 Truite fraîche	400 g (1 à 2 poissons)	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.
7 Rôti de poisson	400 g (2 poissons)	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 supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
8 Steaks de saumon grillé	300 g (2 steaks)	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

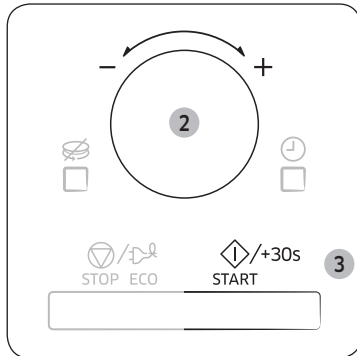
Fonctionnalités Mon plat

Les fonctions **Mon plat** disposent de 2 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la quantité en tournant le **Bouton de réglage**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **My Plate (Mon plat)** une ou plusieurs fois.
2. Sélectionnez la quantité en tournant le **Bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

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

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

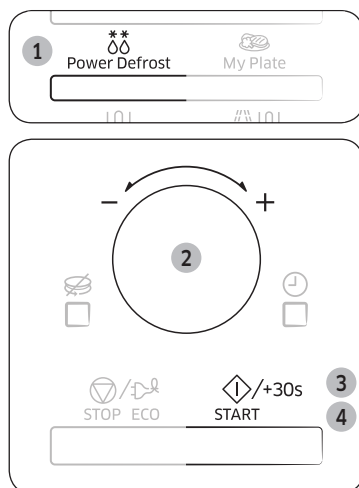
Utilisation du mode Décongélation rapide

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

⚠ ATTENTION

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.



- Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation rapide)** une ou plusieurs fois.
- Sélectionnez la quantité en tournant le **Bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
- Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
 - la phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
- Appuyez à nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour finir la décongélation. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Décongélation rapide**, les quantités et les instructions appropriées.

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain/gâteau dans un récipient en verre à fond plat ou sur une assiette en céramique.

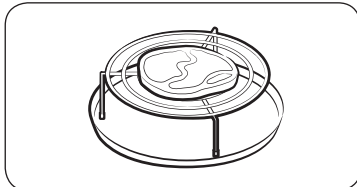
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez 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 50 minutes.
4 Pain/gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits, ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Faire griller

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

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



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

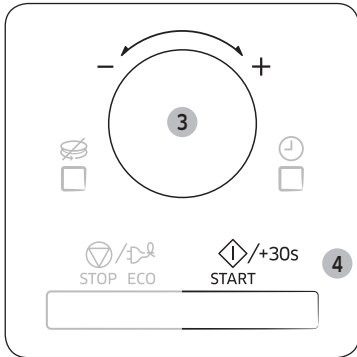


2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
Les indications suivantes s'affichent :
UU (mode Gril)

- La température du gril n'est pas réglable.

3. Sélectionnez le temps de cuisson au gril en tournant le **Bouton de réglage**.
 - Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
La cuisson au gril démarre.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



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 aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.
Les indications suivantes s'affichent :

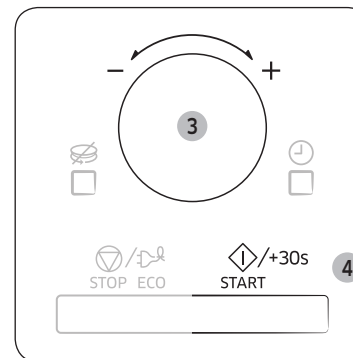
UU (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche (600 W, 450 W, 300 W).

- La température du gril n'est pas réglable.

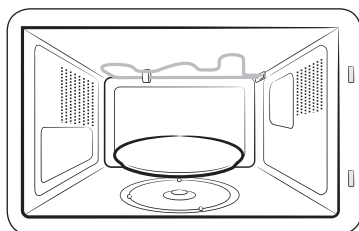
3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Bouton de réglage**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
 - La cuisson combinée démarre.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

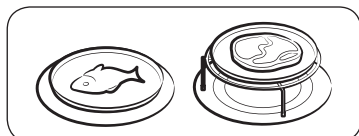
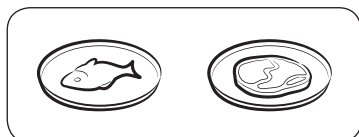


Utilisation du plat croustilleur (modèles MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC* et MG28F304TJ* uniquement)

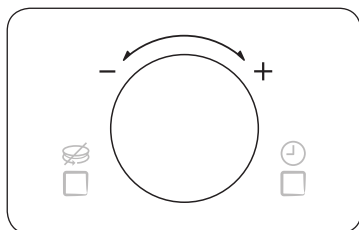
Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être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



1. Placez le plat croustilleur 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.
2. 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.
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



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



⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

- Important : le plat croustilleur 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 croustilleur.
- Lavez le plat croustilleur 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.		

Utilisation du four à micro-ondes

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
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.		
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.		

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

Guide de cuisson vapeur haute performance (modèles MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF* et MG28F304TJ* uniquement)

Le cuiseur vapeur haute performance repose sur les principes de la cuisson vapeur et a été conçu pour une cuisson saine et rapide dans votre four à micro-ondes Samsung.

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

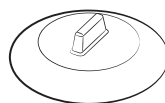
L'ensemble du cuiseur vapeur haute performance spécial micro-ondes se compose de 3 éléments :



Bol



Plateau d'insertion



Couvercle

Toutes les pièces supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C.

Le cuiseur vapeur convient à un stockage au congélateur. Toutes les pièces peuvent être utilisées séparément ou ensemble.

Conditions d'utilisation

Choses à ne pas faire :

- pour cuire des aliments très sucrés ou très gras,
- avec la fonction grill ou chaleur tournante ou sur la table de cuisson.

Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces soigneusement à l'eau savonneuse.

Pour connaître les temps de cuisson, veuillez vous reporter aux instructions dans le tableau sur la page suivante.

Entretien

Votre cuiseur vapeur peut être lavé au lave-vaisselle.

Lors du lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas d'éponge abrasive.

Certains aliments (par ex. tomates) peuvent teinter le plastique. Ceci est normal et ne présente pas de défaut de fabrication.

Décongélation

Placez l'aliment congelé dans le bol vapeur sans mettre de couvercle. Le liquide restera au fond de la casserole et ne nuira pas aux aliments.

Cuisson

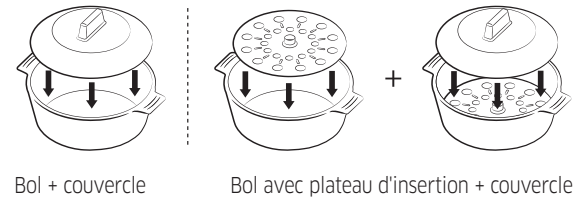
Aliment	Quantité	Niveaux de puissance	Temps de cuisson (min.)	Manipulation
Artichauts	300 g (1 à 2 pièces)	900 W	5 à 6	Bol avec plateau d'insertion + couvercle
				Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Placez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes frais	300 g	900 W	4 à 5	Bol avec plateau d'insertion + couvercle
				Consignes Pesez les légumes (par ex. brocoli, chou-fleur, carottes, poivron) après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Placez le plateau dans le bol. Placez les légumes sur le plateau d'insertion. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes congelés	300 g	600 W	8 à 9	Bol avec plateau d'insertion + couvercle
				Consignes Placez les légumes congelés dans le bol vapeur. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien après la cuisson et le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Aliment	Quantité	Niveaux de puissance	Temps de cuisson (min.)	Manipulation
Riz	250 g	900 W	15 à 18	Bol + couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Recouvrez avec le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz brun 10 minutes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.			
Pommes de terre en robe des champs	500 g	900 W	7 à 8	Bol + couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre et placez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5½ à 6½	Bol + couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	400 g	900 W	3 à 4	Bol + couvercle
	Consignes Versez-la dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe congelée	400 g	900 W	8 à 10	Bol + couvercle
	Consignes Placez la soupe congelée dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Brioche à la vapeur congelée fourrée à la confiture	150 g	600 W	1½ à 2½	Bol + couvercle
	Consignes Humidifiez d'eau froide le dessus des brioches farcies. Placez 1 à 2 brioches congelées côte à côté dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliment	Quantité	Niveaux de puissance	Temps de cuisson (min.)	Manipulation
Compote de fruits	250 g	900 W	3 à 4	Bol + couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (par ex. pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de taille égale. Versez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Manipulation du cuiseur vapeur haute performance



Précautions

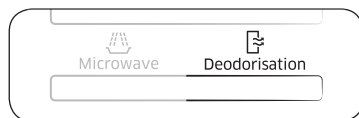
Ouvrez le couvercle du cuiseur vapeur avec précaution car la vapeur s'échappant du bol peut être très chaude.

Utilisez des maniques pour manipuler le bol après la cuisson.

Utilisation des fonctions de Désodorisation

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

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



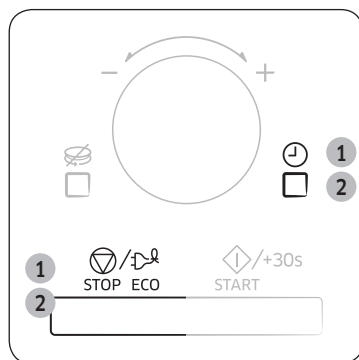
Appuyez sur le bouton **Deodorisation (Désodorisation)** une fois le nettoyage terminé. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton **Deodorisation (Désodorisation)**, le fonctionnement démarre automatiquement. Une fois terminé, un signal sonore retentit quatre fois dans le four.

REMARQUE

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

Utilisation des fonctions Sécurité enfants

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



1. Appuyez simultanément sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Horloge**.
 - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau simultanément sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Horloge**. Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation des fonctions Activation/Désactivation du plateau tournant

Le bouton **Activation/Désactivation du plateau tournant** vous permet d'arrêter la rotation du plateau tournant (uniquement en mode de cuisson manuel) lorsque vous utilisez de grands plats remplissant entièrement le four.

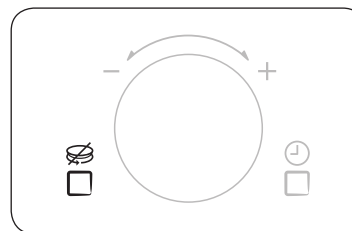
REMARQUE

Les résultats seront moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson est moins homogène. Nous vous recommandons de tourner le plat à la main à mi-cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner le plateau tournant sans avoir mis d'aliments dans le four.

Raison : cela risquerait de provoquer un incendie ou des dommages sur l'appareil.



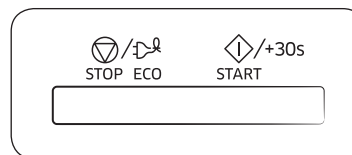
- Appuyez sur le bouton **Activation/Désactivation du plateau tournant**. Le plateau tournant ne tournera pas.
- Pour réactiver la rotation du plateau tournant, appuyez à nouveau sur le bouton **Activation/Désactivation du plateau tournant**. Le plateau tournant tournera.

REMARQUE

Ce bouton **Activation/Désactivation du plateau tournant** est disponible uniquement pendant la cuisson.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Appuyez simultanément sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Le four fonctionne normalement.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	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 croustillier	✓	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 sulfuré	✓	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. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Épinards	150 g	600 W	5 à 6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7 à 8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½ à 8½
	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	7 à 8
	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	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson

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 volume de 250 g, sauf si une autre quantité d'eau est recommandée (reportez-vous au 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	900 W	4½ à 5
	500 g		7 à 8
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	900 W	6 à 6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g	900 W	5 à 5½
	500 g		7½ à 8½
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	900 W	4 à 4½
	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	900 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	900 W	4 à 4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g	900 W	1½ à 2
	250 g		2½ à 3
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	900 W	5 à 5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 g	900 W	4 à 5
	500 g		7 à 8
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	900 W	5½ à 6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez un grand saladier en Pyrex avec couvercle (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	900 W	15 à 16
	375 g		17½ à 18½
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. (250 g) Ajoutez 750 ml d'eau froide. (375 g) Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20 à 21
	375 g		22 à 23
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. (250 g) Ajoutez 750 ml d'eau froide. (375 g) Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16 à 17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17 à 18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11
	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 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

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

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

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

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

Guide de cuisson

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)	900 W	1 à 1½
	300 ml (2 tasses)		2 à 2½
450 ml (3 tasses)	3 à 3½		
600 ml (4 tasses)	3½ à 4		
Consignes Versez la boisson dans des tasses et réchauffez sans couvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses à l'opposé l'une de l'autre, 3 tasses disposées en cercle. 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	900 W	2½ à 3
	350 g		3 à 3½
	450 g		3½ à 4
	550 g		4½ à 5
Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½
	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	3½ à 4½
	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	4 à 5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½
	450 g		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.			
Fondue de fromage prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6 à 7
	Consignes Mettez la fondue de fromage prête à servir dans un saladier en Pyrex de taille adaptée et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	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		1 min à 1 min et 10 s
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.			

Guide de cuisson

Décongélation

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

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

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

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de 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			
Viande hachée	250 g	180 W	6 à 7
	500 g		9 à 12
Escalopes de porc	250 g	180 W	5 à 7
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 30 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 escalopes)	180 W	14 à 15
Poulet entier	1200 g	180 W	32 à 34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180 W	6 à 7
Poisson entier	400 g	180 W	11 à 13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 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.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 tartines 4 tartines	180 W	1 à 1½ 2½ à 3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4 à 4½
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180 W	7 à 9
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. 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.

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

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais et surgelés

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

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

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 tartines (25 g chacune)	Gril uniquement	3 à 4	2 à 3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 escalopes)	300 W + Gril	5 à 6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Toasts tomate-fromage	4 tartines (300 g)	300 W + Gril	4 à 5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez le toast garni sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7 à 8	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Lasagnes surgelées	400 g	300 W + Gril Gril uniquement	18½ à 19½ 1 à 2	-
	Consignes Placez le gratin frais dans un petit plat adapté au four. Posez le plat sur le plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g)	300 W + Gril	7 à 8	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 escalopes)	300 W + Gril	8 à 10	6 à 8
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril retourner 300 W + Gril	21 à 22	21 à 22
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez-le dans un plat adapté au four et posez-le sur le plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Rôti de poisson	400 à 500 g	300 W + Gril	5 à 7	5½ à 6½
Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.				

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 qu'il a fondu.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

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 6½ minutes à 7½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage et 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.	Essuyez 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 de nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour démarrer le fonctionnement.

Dépannage et code d'information

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/ÉCO (ARRÊT/ÉCO) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes puis vérifiez à nouveau.

Problème	Cause	Action
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour redémarrer le fonctionnement.
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 essuyez 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.

Dépannage et code d'information

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
SE	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	MG28F303T** / MG28F304T**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures (y compris la poignée)	517 x 297 x 444 mm
Intérieures	357 x 255 x 357 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	16,0 kg env.

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 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

