

**SAMSUNG**

# MICROWAVE OVEN

## Owner's Instructions and Cooking Guide

**CE1185GW**  
**CE1185GB**  
**CE1185UB**



“Quick” Look-up Guide .....	2
Using the Steam Cleaning .....	3
Control Panel .....	4
Oven .....	4
Accessories .....	5
Using this Instruction Booklet .....	5
Safety Precautions .....	6
Installing Your Microwave Oven .....	7
Setting the Time .....	8
Checking that Your Oven is Operating Correctly .....	8
How a Microwave Oven Works .....	9
What to Do if You are in Doubt or You have a Problem .....	9
Cooking/Reheating .....	10
Power Levels and Time Variations .....	10
Stopping the Cooking .....	11
Adjusting the Cooking Time .....	11
Using the Auto Cook Feature .....	12
Using the Power Defrost Feature .....	13
Using Crust Plate .....	14
Auto fast Preheating the Oven .....	15
Cooking by Convection .....	15
Grilling .....	16
Choosing the Heating Element Position .....	16
Choosing the Accessories .....	16
Cooking by Combination .....	17
Safety-locking Your Microwave Oven .....	17
Switching the Beeper Off .....	18
Manual Stop Turntable Function .....	18
Cookware Guide .....	19
Cooking Guide .....	20
Cleaning Your Microwave Oven .....	27
Storing and Repairing Your Microwave Oven .....	28
Technical Specifications .....	28

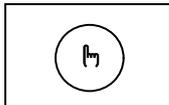
## “Quick” Look-up Guide

EN

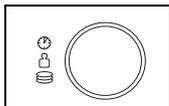
### I want to cook some food



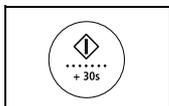
1. Press the **Microwave** (  ) button.  
Next : Press the blinking button.



2. Press the **Select** (  ) button until the appropriate power level is displayed.  
Next : Turn the blinking dial.

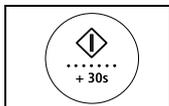


3. Select the cooking time by turning the **Jog Dial** as required.  
Next : Press the blinking button.



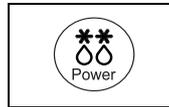
4. Press **Start** (  ) button.  
Result: Cooking starts
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

### I want to add an extra 30 seconds

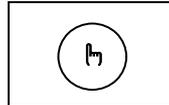


- Leave the food in the oven.  
Press **+30s** (  ) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

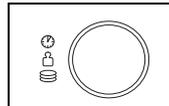
### I want to Power defrost some food



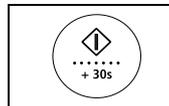
1. Place the frozen food in the oven.  
Press the **Power Defrost** (  ) button.  
Next : Press the blinking button.



2. Select the food category by pressing the **Select** (  ) button, until the desired food category is selected.  
Next : Turn the blinking dial.



3. Select the weight by turning the **Jog Dial** as required.  
Next : Press the blinking button.

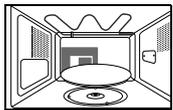


4. Press **Start** (  ) button.  
Result: Defrosting starts
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

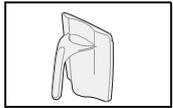
## Using the Steam Cleaning

*The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.*

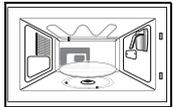
- ☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- ☛ Use normal water only, and no distilled water.
- ☛ It will be more better if you do a deodorization function after using Steam cleaning.
- ☛ If the door is opened during this operation « E-01 » will be displayed. (The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function.)



1. Open the Door.

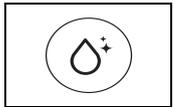


2. Fill with water following guide line inside the water bowl. (The line is about 30ml.)

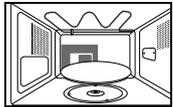


3. Please attach the water bowl in right side of the oven

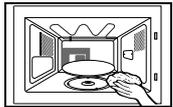
4. Close the door.



5. Press the **Steam clean** (☉+) button. (Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. Open the Door.



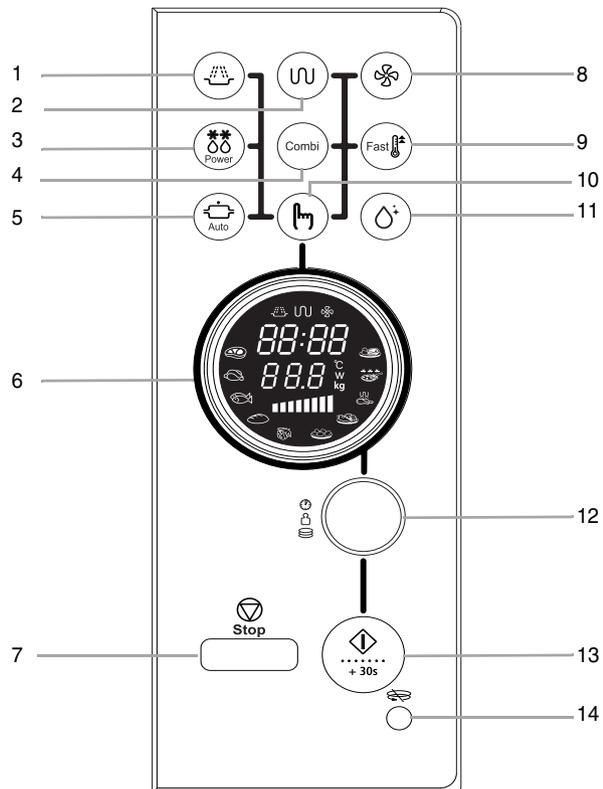
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

### Warning!

- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid itensm, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

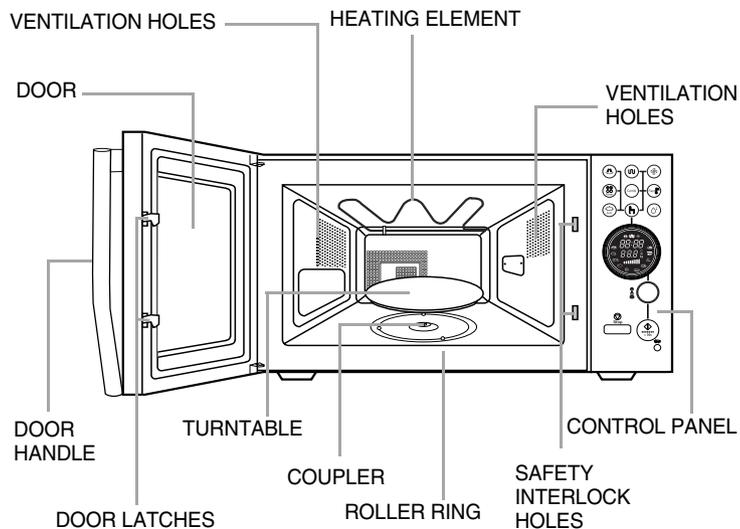
## Control Panel

EN



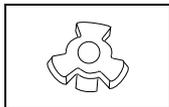
- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. MICROWAVE BUTTON           | 9. FAST PREHEAT SELECTION BUTTON |
| 2. GRILL BUTTON               | 10. SELECT BUTTON                |
| 3. POWER DEFROST FEATURE MODE | 11. STEAM CLEAN BUTTON           |
| 4. COMBINED BUTTON            | 12. JOG DIAL                     |
| 5. AUTO COOK FEATURE MODE     | 13. START BUTTON                 |
| 6. DISPLAY                    | 14. TURNTABLE ON/OFF BUTTON      |
| 7. STOP / CANCEL BUTTON       |                                  |
| 8. CONVECTION BUTTON          |                                  |

## Oven



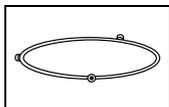
## Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



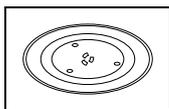
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



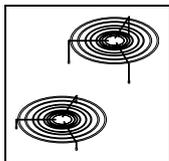
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



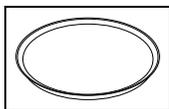
4. **Metal racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



5. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.

Purpose: The water bowl can be used to clean.



6. **Crust plate**, to be placed on the turntable.

Purpose: The crust plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

## Using this Instruction Booklet

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains much valuable information on cooking with your new microwave oven:

- Safety precautions
- Accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- Cooking (microwave mode)
- Defrosting
- Adding an extra 30 seconds, if the dish is inadequately cooked or requires additional reheating

At the end of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The illustrations in the step-by-step procedures use two different symbols.



Important

Note

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face, or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use with first a damp cloth and then a final wipe with a soft dry cloth.
- Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - Door, door seals and sealing surfaces
  - Door hinges (broken or loose)
  - Power cable
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

## Safety Precautions

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.**

#### **READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

**Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.**

- DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
  - Metallic containers
  - Dinnerware with gold or silver trimmings
  - Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- DO NOT** heat:
  - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers. Ex) Baby food jars
  - Airtight food. Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.  
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
- DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.  
Reason: The oven walls may be damaged.  
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
- DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.  
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
- ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.  
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
- DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.  
Reason: These walls may be hot enough to burn skin even after cooking is finished, even though they do not appear to be so. Keep away from hot spot. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity
  - Do not store flammable materials in the oven
  - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
  - Do not use your microwave oven to dry newspapers
  - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
- Take particular care when heating liquids and baby foods.
  - **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
  - Stir during heating if necessary and **ALWAYS** stir after heating.
  - To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.

- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions :
    - \* Immerse hand in cold water for at least 10 minutes.
    - \* Cover with clean, dry dressing.
    - \* Do not apply any creams, oils or lotions.
  - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
  - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
  - During microwave heating of beverages, there are results in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Be careful not to damage the power cable.
    - Do not immerse power cable or plug in water and keep power cable away from heated surfaces.
    - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
  - Stand at arm's length from the oven when opening the door.  
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
  - Keep the inside of the oven clean.
    - Clean the inside of the oven right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage of painting and reduce the efficiency of the oven.
  - "Clicking" sound might be noticed while operating, especially in defrosting mode.  
Reason: When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This is normal.
  - If the microwave oven is operating without any load, the power will cut off automatically for safety. After standing for over 30 min, you can operate the oven normally.
    - Do not worry if the oven continues to work after cooking has finished.  
Reason: This product is designed to fan for some minutes, not operating microwave oven(MWO), to cool down the inner electronic parts when the stop button is pressed or the door is opened after finishing cooking in case that the oven operates for some minutes in cooking(MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+CONVECTION). When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

## Safety Precautions (continued)

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic paper or other combustible material.

#### WARNING:

Do not use the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

#### WARNING:

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

#### WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

#### WARNING:

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

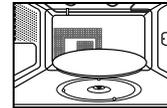
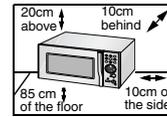
#### WARNING:

Oven casing and door will get hot during convection and combination cooking.

- **DO NOT** operate the microwave oven without the coupler, roller ring and turntable.

## Installing Your Microwave Oven

*This microwave oven can be placed almost anywhere (kitchen work surface or shelf, movable trolley, table).*



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.
2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

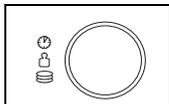
- **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## Setting the Time

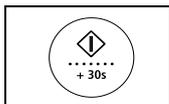
**Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed the only 24-hour notation. You must set the clock:**

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

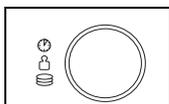
✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.



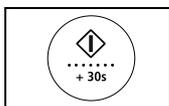
1. Turn the **Jog Dial** to set the hour.  
Next : Press the blinking button.



2. Press the **start**(  ) button.  
Next : Turn the blinking dial.



3. Turn the **Jog Dial** to set the minute.  
Next : Press the blinking button.



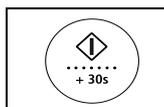
4. When the right time is displayed, press the **start**(  ) button.  
**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## Checking that Your Oven is Operating Correctly

*The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" next the page.*

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

- *Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.*
- *Place a glass of water on the turntable. Close the door.*



Press the **start**(  ) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **start**(  ) button the appropriate number of times.

**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

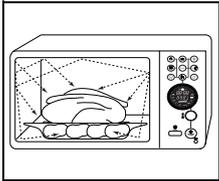
## How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

### Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

## What to Do if You are in Doubt or You have a Problem

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- ◆ The following are normal occurrences.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents
- ◆ The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and pressed the **Start**(  ) button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.
- ◆ The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- ◆ The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
    - \* Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
    - \* Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- ◆ « E - 25 » message indicates
  - The « E - 25 » message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the « E - 25 » message be activated, then depress the "" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local Samsung customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

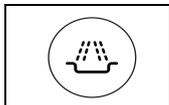
Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## Cooking/Reheating

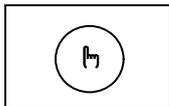
The following procedure explains how to cook or reheat food.

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

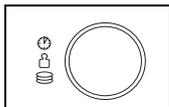
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



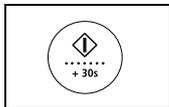
- Press the **Microwave** (  ) button.  
**Result:** The following indications are displayed:  
(  ) (microwave mode)  
Next : Press the blinking button.



- Select the appropriate power level by pressing the **Select** (  ) button until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.  
Next : Turn the blinking dial.



- Set the cooking time by turning the **Jog Dial**.
  - Example: For a cooking time of 3 minutes, 30 seconds, turn the jog dial to the right to set 3:30.**Result:** The cooking time is displayed.  
Next : Press the blinking button.



- Press the **Start** (  ) button.  
**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
  - The oven will beep and flash "0" four times.
  - The oven will then beep one time per minute.

- If you would like to know the current power level of the oven cavity, press **Select** (  ) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Select** (  ) button twice or more times to select the desired power level.

### Quick Start:

- If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900W), you can also simply press the **+30s** (  ) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## Power Levels and Time Variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power Level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

## Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

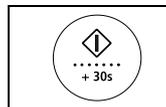
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. <b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the <b>Start</b> (◊) button.
Completely	Press the <b>Stop</b> (⊖) button. <b>Result:</b> Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>Stop</b> (⊖) button again.

## Adjusting the Cooking Time

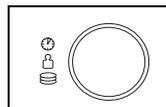
Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase or decrease the remaining cooking time



1. To increase the cooking time of your food, press the **+30s**(◊) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **+30s**(◊) button six times.



2. During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **Jog Dial** right or left.

## Using the Auto Cook Feature

EN

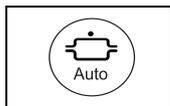
The five Auto Cook (  ) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the Jog Dial.

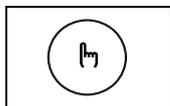


Use only recipients that are microwave-safe.

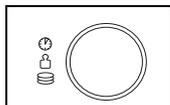
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



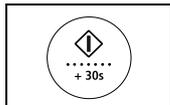
1. Press the **Auto Cook** (  ) button.  
Next : Press the blinking button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Select** (  ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.  
Next : Turn the blinking dial.



3. Select the size of the serving by turning the **Jog Dial**.  
Next : Press the blinking button.



4. Press the **Start** (  ) button.  
**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1, 4 and 5 are running with microwave energy only. Programme no 3 is running with a combination of microwaves and grill. Programme no 2 is running with a combination of microwaves and convection.

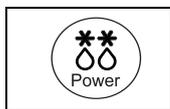
Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	<b>Ready Meal</b> (chilled)	0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg	3min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
	<b>Frozen Pizza</b>	0.3-0.4 kg 0.45-0.55 kg 0.6-0.7 kg	-	Place one frozen pizza (-18°C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack
	<b>Chicken Pieces</b>	0.2-0.3 kg (1pc) 0.4-0.5 kg (2pcs) 0.6-0.7 kg (3pcs) 0.8-0.9 kg (3-4pcs)	2-3min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
	<b>Fresh Vegetables</b>	0.2-0.25 kg 0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg 0.6-0.65 kg 0.7-0.75 kg	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespo-ons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
	<b>Peeled Potatoes</b>	0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg 0.6-0.65 kg 0.7-0.75 kg	2-3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3tablespoons) water when cooking 300-450g, add 60ml (4tablespoons) for cooking 500-750 g.

## Using the Power Defrost Feature

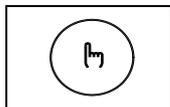
The Power Defrost (☺☺) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

☞ Use only containers that are microwave-safe.

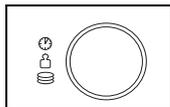
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



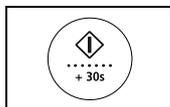
1. Press the **Power Defrost** (☺☺) button.  
Next : Press the blinking button.



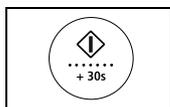
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Select** (☞) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.  
Next : Turn the blinking dial.



3. Select the food weight by turning the **Jog Dial**.  
Next : Press the blinking button.



4. Press **Start** (◇) button.  
Result:
  - ◆ Defrosting begins.
  - ◆ The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (◇) again to finish defrosting.  
Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

☞ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 23 for further details.

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	<b>Meat</b>	0.2~2kg	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
	<b>Poultry</b>	0.2~2kg	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces.
	<b>Fish</b>	0.2~2kg	20-60 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
	<b>Bread/ Cake</b>	0.12~1kg	10-60 min.	Put bread or cake on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
	<b>Fruit</b>	0.1~0.6kg	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish or use a flat ceramic plate. This programme is suitable for all kinds of fruit.

## Using Crust Plate

EN

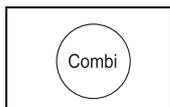
Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crust plate helps to gain a crispy cooked result of your food.

The crust plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

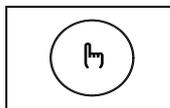
Before using the crust plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (220°C) and microwaves. (600 W power level)
- Combination of grill and microwaves (300 W power level)
- See page 17 respectively.

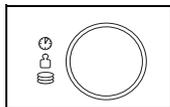
1. Preheat the crust plate, as described above.
  - Use oven gloves at all times as the crust plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crust plate.
  - Do not place any recipients on the crust plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crust plate on the turntable in the microwave oven.
  - Never place the crust plate in the oven without the turntable.



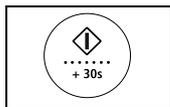
5. Press the **Combi** button.  
Next : Press the blinking button.



6. Select the appropriate Combination mode by pressing the **Select** (  ) button.  
Next : Turn the blinking dial.

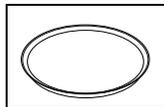


7. Set the cooking time by turning the **Jog Dial** until the appropriate cooking time is displayed.  
Next : Press the blinking button.



8. Press the **Start** (  ) button.  
**Result:** Cooking starts.
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

## How to clean the Crust plate



The best way to clean the crust plate is to wash it with hot water and detergent. Then rinse it off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

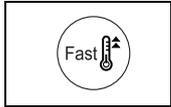


As the crust plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

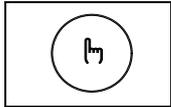
- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate before cutting into slices.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

## Auto fast Preheating the Oven

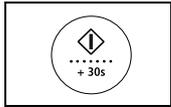
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically. Check that the heating element is in the correct position for the type of cooking that you require.



1. Press the **Auto Fast Preheat**(Fast) button.  
Next : Press the blinking button.



2. Press the **Select** (Select) button one or more times to set the temperature.  
**Result:** The following indications are displayed:  
250°C(temperature)  
Next : Press the blinking button.



3. Press the **Start**(Start) button.  
**Result:** The oven is preheated to the requested temperature.
  - ◆ Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
  - ◆ After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

☒ In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beep 6 times when setting the temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

☒ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Auto Fast Preheat**(Fast) button.

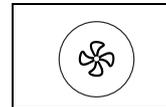
## Cooking by Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40°C to 250°C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

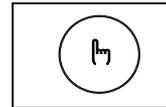


- If you wish to Auto Fast Preheat the oven.
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
  - You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

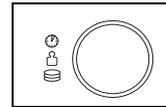
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



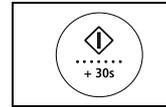
1. Press the **Convection** (Convection) button.  
Next : Press the blinking button.



2. Press the **Select**(Select) button once or more times to set the temperature.  
**Result:** The following indications are displayed:  
Convection mode)  
250°C (temperature)  
Next : Turn the blinking dial.



3. Set the cooking time by turning the **Jog Dial**.  
Next : Press the blinking button.



4. Press the **Start**(Start) button.  
**Result:** Cooking starts:
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



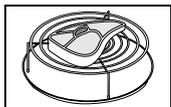
You can check the temperature at any time by pressing the **Auto Fast Preheat**(Fast) button.

## Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

Check that the heating element is in the horizontal position, and that the appropriate rack is in position.

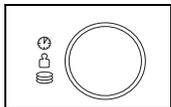


1. Open the door and place the food on the rack.

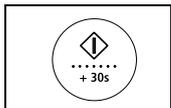


2. Press the **Grill** (  ) button.  
**Result:** The following indications are displayed:  
 (grill mode)  
Next : Turn the blinking dial.

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Jog Dial**.
  - The maximum grilling time is 60 minutes.
 Next : Press the blinking button.



4. Press the **Start** (  ) button.  
**Result:** Grilling starts:
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

## Choosing the Heating Element Position

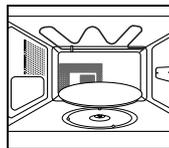
The heating element is used when grilling.

The heating element is used when cooking food by convection, grilling or spit roasting. It can be placed in one of two positions:

- **Horizontal position for convection cooking and grilling**



Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

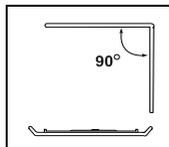


**To set the heating element to the...**

**Then...**

Vertical position

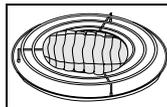
- ◆ Pull down on the heating element
- ◆ Push it towards the back of the oven until it is parallel with the back wall



Horizontal position (convection cooking and grilling)

- ◆ Pull the heating element towards you
- ◆ Push it upwards until it is parallel with the ceiling (top) of the oven

## Choosing the Accessories



*Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.*

*Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.*

*If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.*



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19 .

## Cooking by Combination

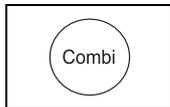
You can also combine microwave cooking with the grill or convection, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

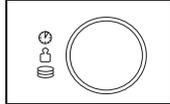
**Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.**



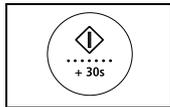
1. Press the **Combi** button.  
Next : Press the blinking button.



2. Select the appropriate Combination mode by pressing the **Select** (  ) button. Refer to the combination mode and power level table below for further details.  
Next : Turn the blinking dial.



3. Set the cooking time by turning the **Jog Dial**.  
The maximum cooking time is 60 minutes.  
Next : Press the blinking button.



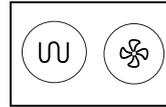
4. Press the **Start** (  ) button.  
Result:
  - ◆ Combination cooking starts.
  - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

Mode	Power Level
<b>C 1</b>	Microwave(300w) + Grill
<b>C 2</b>	Microwave(180w) + Convection (200°C)
<b>C 3</b>	Microwave(450w) + Convection (200°C)
<b>C 4</b>	Microwave(600w) + Convection (220°C)

## Safety-locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

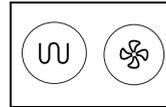
**The oven can be locked at any time.**



1. Press the **Grill** and **Convection** buttons at the same time (about one second).

Result:

- ◆ The oven is locked.
- ◆ The follow indication is display "L".

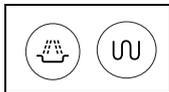


2. Press the **Grill** and **Convection** buttons at the same time (about one second).

Result: The oven can be used normally.

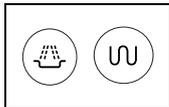
## Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Microwave** (  ) and **Grill** (  ) buttons at the same time (about one second).

**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Microwave** (  ) and **Grill** (  ) buttons again at the same time (about one second).

**Result:** The oven operates normally.

## Manual Stop Turntable Function

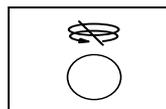
The turntable on/off (  ) button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).



The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

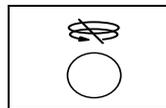
**Warning !** Never operate the turntable without food in the oven.

**Reason:** This may cause fire or damage to the unit.



1. Press the **Turntable on/off** (  ) button.

**Result:** The turntable will not rotate.



2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable on/off** (  ) button again.

**Result:** The turntable will rotate.



Do not press the **Turntable on/off** (  ) button during the cooking process. Cancel the cooking phase, before pressing the **turntable On/Off** (  ) button.

## Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
<b>Aluminium foil</b>	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
<b>Crust plate</b>	✓	Do not preheat for more than 8minutes.
<b>China and earthenware</b>	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
<b>Disposable polyester cardboard dishes</b>	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
<b>Fast-food packaging</b>		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
<b>Glassware</b>		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
<b>Metal</b>		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	

<b>Paper</b>		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
<b>Plastic</b>		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plas-tic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
<b>Wax or grease-proof paper</b>	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended

✓ X :Use Caution

• X :Unsafe

# Cooking Guide

EN

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

### Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	0.15kg	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	0.3kg	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	0.3kg	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	0.3kg	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	0.3kg	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	0.3kg	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

### Cooking Guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	0.25kg 0.37kg	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	0.25kg 0.37kg	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	0.25kg	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	0.25kg	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	0.25kg	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

## Cooking Guide (continued)

### Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

**All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900W).**

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	0.25kg 0.5kg	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	0.25kg	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	0.25kg	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	0.25kg 0.5kg	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	0.25kg	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	0.25kg	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	0.25kg	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	0.12kg 0.12kg	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	0.25kg	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	0.25kg	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	0.25kg 0.5kg	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	0.25kg	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

### REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

#### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

#### Power levels and stirring

- Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.
- Heating and standing times**
  - When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

### REHEATING LIQUIDS

- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Cooking Guide (continued)

EN

### REHEATING BABY FOOD

#### BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40°C.

#### BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

#### REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time(min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	0.19kg	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	0.19kg	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	0.1kg 0.2kg	300W	30-40sec. 1min. to 1min. 10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	0.15kg (1 cup)	900W	1-1½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
	0.3kg (2 cups)		2-2½		
	0.4kg (3 cups)		3-3½		
	0.6kg (4 cups)		3½-4		
Soup (chilled)	0.25kg	900W	2½-3	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
	0.35kg		3-3½		
	0.45kg		3½-4		
	0.55kg		4½-5		
Stew (chilled)	0.35kg	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	0.35kg	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	0.35kg	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	0.35kg	600W	4½-5½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
	0.45kg		5½-6½		
	0.55kg		6½-7½		
Cheese Fondue ready-to-serve (chilled)	0.4kg	600W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

## Cooking Guide (continued)

### DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20°C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	0.25kg 0.5kg	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	0.25kg	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	0.5kg (2pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1.2kg	28-32		
Fish				
Fish fillets/	0.2kg	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	0.4kg	11-13		
Fruits				
Berries	0.3kg	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread vertically (like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	0.25kg	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	0.5kg	7-9		

## Cooking Guide (continued)

EN

### GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

#### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

#### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

#### IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

### MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

#### Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

#### IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

### Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 0.25kg)	Grill only	3½-4½	3-4	Put toast slices side by side on the rack.
Grilled Tomatoes	0.2kg (2pcs) 0.4kg (4pcs)	300W + Grill	4-5 5½-6½	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (0.3kg)	300W + Grill	4½-5½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Baked Apples	2 apples (ca.0.4kg) 4 apples (ca.0.8kg)	300W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.

## Cooking Guide (continued)

### Grill Guide for fresh food (continued)

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Chicken Pieces	0.5kg (2pcs) 0.9kg (3-4pcs)	300W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Lamb Chops (medium)	0.4kg (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	0.4kg (2pcs)	MW + Grill	300W+ Grill 8-9	Grill only 8-9	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	0.4-0.5kg	300W + Grill	6-7	7-8	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. Stand for 2-3 minutes.

### CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulating.

#### Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

#### Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

### MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

#### Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

#### Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

### Convection Guide for fresh food like Bread Rolls, Bread and Cake

Preheat the convection with the preheating function to the desired temperature, unless we recommend not to preheat the oven- see table.

Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
<b>BREAD ROLLS</b> Bread Rolls (ready baked)	4-6 pcs (each ca. 0.05kg)	Only convection 180°C	2-3	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Marble Cake/ Lemon cake (fresh dough)	0.7kg	180 W + 220°C without preheating!	24-26	Put the fresh dough in a rectangular glass or black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Filled Puff Pastries(chilled)	0.25kg (5pcs)	Only convection 220°C	15-20	Fill fresh puff pastry dough with e.g. ham, sausages, cheese or vegetables. Put them on baking paper in a circle on the high rack.
Muffins (fresh dough)	6 x 70 g (0.4-0.45kg)	180 W + 200°C	14-16	Fill the fresh dough evenly in a ceramic muffin-dish, suitable for 6 medium sized muffins, or use 6 small, round glass pyrex dishes. Put the dish on the low rack. Stand for 5 min.

## Cooking Guide (continued)

EN

### Convection guide for frozen food like Bread Rolls, Bread, Cake and Pastry

Preheat the convection with the preheating function until the desired temperature is reached, unless we recommend not to preheat the oven- see table.

Use the power levels and times in this table as guide lines for baking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
Baguettes / Garlic Bread (pre-baked)	0.2-0.25kg (1pc)	180 W + 200°C	6-7	Put the frozen baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

### Convection guide for frozen Pizza, Pasta, Chips and Nuggets

Preheat the convection with the preheating function until the desired temperature is reached, unless we recommend not to preheat the oven- see table.

Use the power levels and times in this table as guide lines for baking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
Pasta (Lasagne or Canneloni)	0.4kg	450 W + 200°C without preheating!	20-22	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Macaroni, Tortellini)	0.4kg	450 W + 200°C without preheating!	16-18	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	0.25kg	450 W + 200°C	6½-7½	Put chicken nuggets on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

---

## Cooking Guide (continued)

---

### SPECIAL HINTS

#### MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

#### MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

#### MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

#### MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

#### COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

#### COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

#### COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

#### BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

---

## Cleaning Your Microwave Oven

---

*The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:*

- *Inside and outside surfaces*
- *Door and door seals*
- *Turntable and Roller rings*



**ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.



Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.



**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly



Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

## Storing and Repairing Your Microwave Oven

**EN** A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- **Broken hinge**
- **Deteriorated seals**
- **Distorted or bent oven casing**

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven

## Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

<b>Power source</b>	230V ~ 50 Hz AC
<b>Power consumption</b>	
Maximum power	3100 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1300 W
Convection (heating element)	1700 W
<b>Output power</b>	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
<b>Operating frequency</b>	2450 MHz
<b>Dimensions (W x D x H)</b>	
Outside	522 x 539 x 312 mm
Oven cavity	355 x 380.6 x 234 mm
<b>Volume</b>	32 Liter
<b>Weight</b>	
Net	21.0 kg approx.
Shipping	23.5 kg approx.



|

•

|

•

|

•

|

—

•

—

•

—

•

—



ELECTRONICS

**If you have any questions or comments relating to Samsung products,  
please contact the SAMSUNG customer care centre.**

Tel : 0870 242 0303  
[www.samsung.com/uk](http://www.samsung.com/uk)

**SAMSUNG**

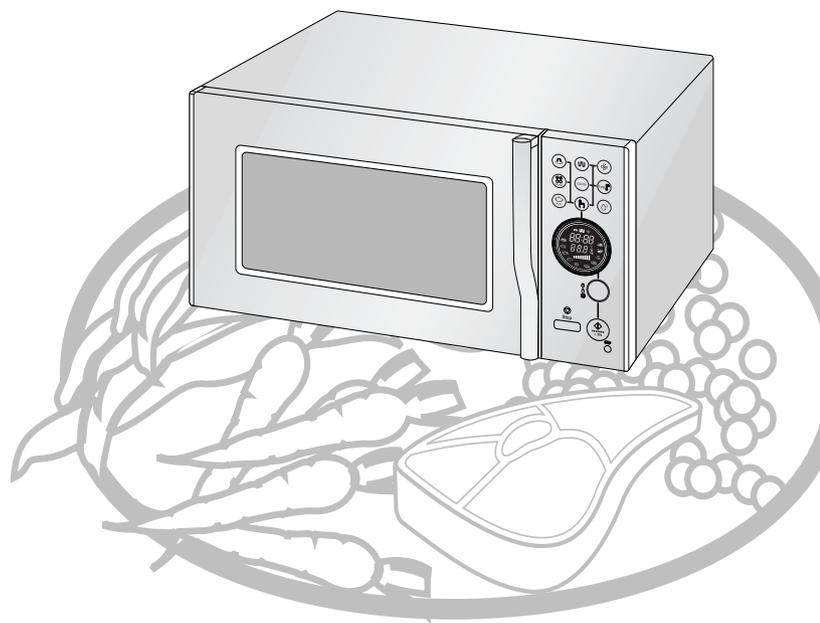
# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi et guide de cuisson

**CE1185UB**

**CE1185GB**

**CE1185GW**

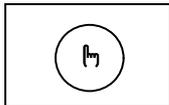


Guide « rapide » d'utilisation .....	2
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur .....	3
Panneau de contrôle .....	4
Votre four .....	4
Accessoires .....	5
Manuel d'utilisation .....	5
Consignes de sécuritéConsignes de sécurité .....	6
Installation du four .....	7
Réglage de l'horloge .....	8
Vérifier le bon fonctionnement du four .....	8
Fonctionnement des fours à micro-ondes .....	9
Problèmes et solutions .....	9
Cuisson / Réchauffage .....	10
Niveaux de puissance et variations de durée .....	10
Interrompre la cuisson .....	11
Réglage du temps de cuisson .....	11
Utilisation de la fonction Cuisson automatique .....	12
Utilisation de la fonction Décongélation .....	13
Utilisation du Plat croustillant .....	14
Fonction de préchauffage rapide du four .....	15
Cuisson par chaleur tournante .....	15
Gril .....	16
Positionnement de la résistance .....	16
Bien choisir les accessoires .....	17
Cuisson combinée .....	17
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes .....	18
Désactivation du bip .....	18
Arrêt manuel du plateau tournant .....	18
Guide des plats et ustensiles .....	19
Guide de cuisson .....	20
Nettoyage du four à micro-ondes .....	27
Entreposage et réparation du four à micro-ondes .....	28
Caractéristiques techniques .....	28

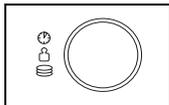
## Je veux cuire des aliments.



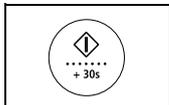
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (  ).  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez sur le bouton **Sélection** (  ) jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit affiché.  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.

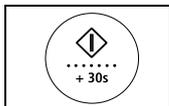


3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



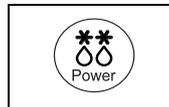
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).  
**Résultat** : La cuisson commence.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

## e veux ajouter 30 secondes de cuisson.

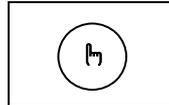


Laissez les aliments dans le four.  
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s** (  ), pour chaque cycle supplémentaire que vous souhaitez ajouter.

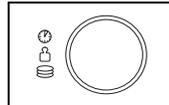
## Je veux décongeler rapidement des aliments.



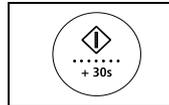
1. Placez les aliments congelés dans le four.  
Appuyez sur le bouton **Décongélation** (  ).  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Choisissez la catégorie d'aliments en appuyant sur le bouton **Sélection** (  ) jusqu'à ce que la catégorie désirée soit sélectionnée.  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez le poids en tournant la **molette** autant de fois que nécessaire.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

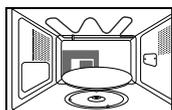


4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).  
**Résultat** : La décongélation démarre.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

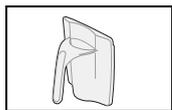
## Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

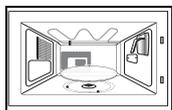
- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.
- Il est préférable d'utiliser la fonction de désodorisation après un nettoyage vapeur.
- Si vous ouvrez la porte pendant cette opération, le message « E-01 » s'affiche.  
(Dans le four, l'eau sera très chaude à cause du nettoyage vapeur.)



1. Ouvrez la porte.

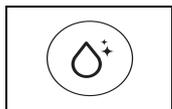


2. Remplissez d'eau le récipient doseur jusqu'à la ligne.  
(elle se situe à 30 ml environ).

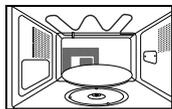


3. Fixez le récipient doseur à droite du four

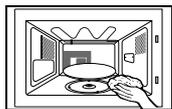
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (☾) (le four se met en marche).



6. Ouvrez la porte.



7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.  
Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

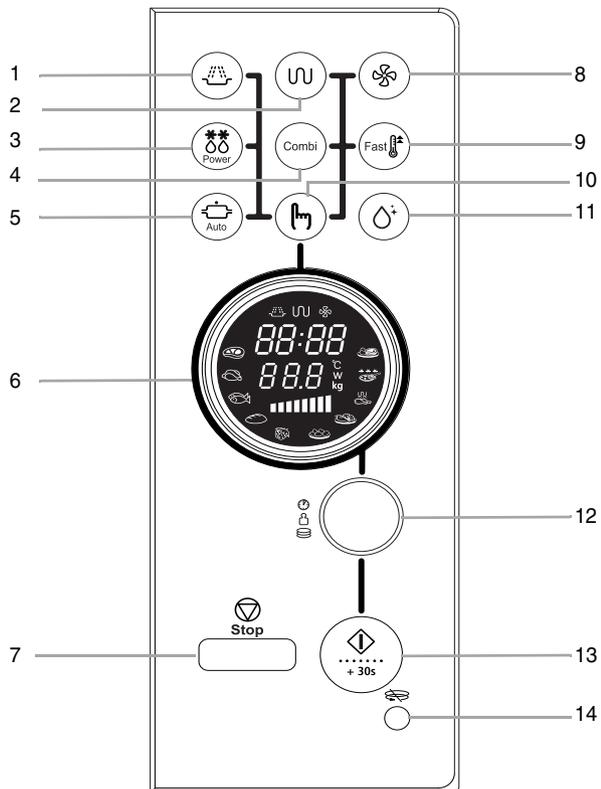
### Attention !

- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

FR

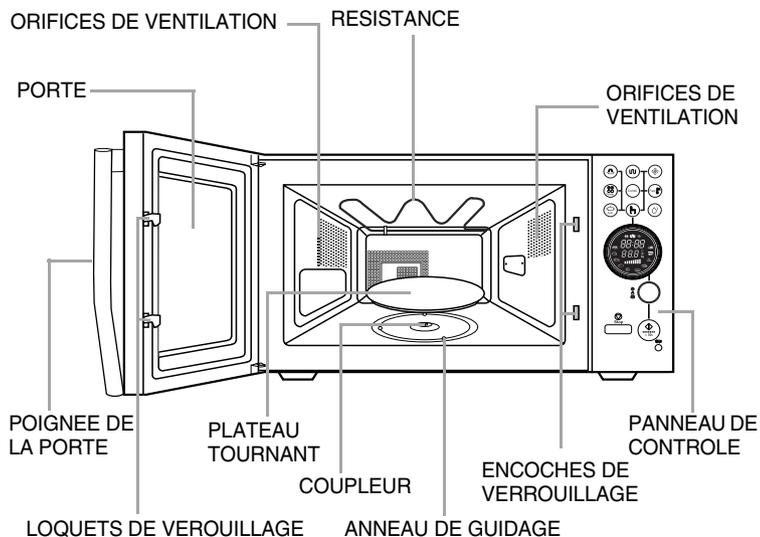
## Panneau de contrôle

FR

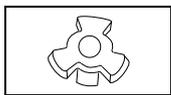


- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. BOUTON MICRO-ONDES          | 9. BOUTON DE PRECHAUFFAGE RAPIDE               |
| 2. BOUTON GRIL                 | 10. BOUTON SELECTION                           |
| 3. MODE DECONGELATION          | 11. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR COMBINEE           |
| 4. BOUTON DE CUISSON           | 12. MOLETTE                                    |
| 5. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE | 13. BOUTON DEMARRER                            |
| 6. CADRAN D'AFFICHAGE          | 14. BOUTON DE MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT |
| 7. BOUTON ARRET/ANNULER        |  |
| 8. BOUTON CHALEUR TOURNANTE    |  |

## Votre four

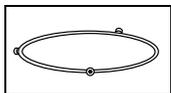


Selon le modèle que vous avez acheté, votre four est livré avec certains accessoires que vous pouvez utiliser de différentes façons.



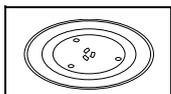
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'arbre du moteur, au bas du four.

Objectif : Le coupleur sert à faire tourner le plateau tournant.



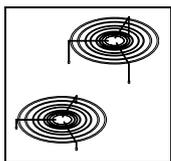
2. **Anneau de guidage** : se place au centre du four.

Objectif : Le plateau tournant repose sur l'anneau de guidage.



3. **Plateau tournant** : à poser sur l'anneau de guidage, en l'emboîtant sur le coupleur.

Objectif : Le plateau tournant est la principale surface de cuisson. Il est amovible pour permettre un nettoyage facile.



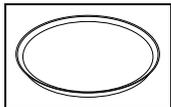
4. **Clayettes métalliques (haute, basse)** : se placent sur le plateau tournant.

Objectif : Les clayettes métalliques permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez placer une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la clayette. **Les clayettes métalliques peuvent être utilisées en modes Gril et chaleur tournante ainsi qu'en mode cuisson combinée.**



5. **Bol de lavage**, à placer dans le four à droite.

Objet : Le bol peut être utilisé pour le nettoyage.



6. **Plateau croustillant** : se place sur le plateau tournant

Objectif : Plateau croustillant permet de mieux dorer les aliments dans les modes de cuisson micro-ondes et combiné, ainsi que de rendre croustillantes les pâtes à quiche et à pizza.

Merci de votre achat d'un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de précieuses informations sur l'utilisation de ce four :

- Consignes de sécurité
- Accessoires et ustensiles de cuisine
- Conseils de cuisson utiles

Au début de ce manuel vous trouverez un guide rapide d'utilisation présentant les trois principales fonctions du four :

- Cuisson (mode micro-ondes)
- Décongélation
- Ajout de 30 secondes si le plat n'est pas cuit correctement ou s'il doit encore être réchauffé.

A la fin du manuel, vous trouverez une illustration du four et du panneau de contrôle décrivant les différents boutons.

Deux symboles sont utilisés dans les illustrations des instructions pas à pas.



Important



Remarque

### • PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

- (a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.
- (b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.
- (c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :
  - (1) Porte, joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
  - (2) Charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées ni desserrées),
  - (3) Cordon d'alimentation
- (d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

### IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

- N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
  - Plats métalliques
  - Vaisselle avec décorations dorées ou argentées
  - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
- NE CHAUFFEZ PAS :**
  - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
  - Les aliments hermétiques, par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.

Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.  
Conseil : Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.
- N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.

Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.  
Conseil : Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.
- Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation située à l'arrière du four avec du papier ou des torchons.

Raison : Les torchons ou le papier pourraient prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.
- PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Raison : D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part la chaleur passe toujours des aliments au plat. Ceux-ci sont dès lors chauds.
- NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.

Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Évitez de toucher les points chauds. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.
- Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
  - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
  - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
  - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
  - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
  - Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.
  - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.

- Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage.
  - En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
    - \* Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
    - \* Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
    - \* N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
  - **NE REMPLISSEZ JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
  - Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
  - Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.
  - Lorsque des boissons sont réchauffées au micro-ondes, il peut arriver qu'elles se mettent à bouillir une fois le récipient sorti du four. Manipulez donc le récipient avec précaution.
- Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
    - N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
    - N'utilisez pas le four si la prise ou le cordon est endommagé.
  - Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).

Raison : L'air ou la vapeur chaude pourrait vous brûler.
  - Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.
    - Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

Raison : Les résidus d'aliments et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire la performance du four.
  - Vous pourrez entendre un « clic » lorsque le four fonctionne, tout particulièrement en mode décongélation.

Raison : Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée par le four. Cette situation est normale.
  - Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Patientez plus d'une demi-heure avant de réutiliser le four normalement.
    - Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner au terme de la cuisson.

Raison : Cet appareil a été conçu de manière à faire tourner le ventilateur pendant quelques minutes, sans faire fonctionner le four à micro-ondes, de manière à refroidir ses composants électroniques internes. Ce refroidissement est utilisé lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt ou que vous ouvrez la porte au terme de la cuisson, si le four a fonctionné pendant plusieurs minutes en mode cuisson (MICRO-ONDES, GRIL, CHALEUR TOURNANTE, MICRO-ONDES + GRIL, MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE). Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

## Consignes de sécurité (suite)

### IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

#### AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Faites-les réparer/remplacer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

#### AVERTISSEMENT :

Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un cache de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

#### AVERTISSEMENT :

Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

#### AVERTISSEMENT :

Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que s'il a reçu des instructions précises lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'il comprend les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.

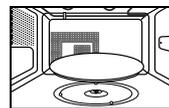
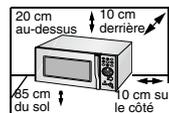
#### AVERTISSEMENT :

L'intérieur et la porte du four chauffent pendant les modes de cuisson par chaleur tournante et combinés.

- ☛ **N'UTILISEZ PAS** le four sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau tournant.

## Installation du four

*Ce four à micro-ondes peut être placé à peu près n'importe où (plan de travail ou étagère dans la cuisine, chariot, table).*



1. Lorsque vous installez votre four, veillez à laisser au moins 10 cm d'espace derrière et sur les côtés du four, 20 cm au-dessus du four et placez le four à 85 cm du sol, pour assurer une bonne ventilation.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage placés à l'intérieur du four. Installez le plateau tournant et l'anneau de guidage. Vérifiez que le plateau tourne sans résistance.
3. Placez le four de manière à pouvoir atteindre la prise facilement.

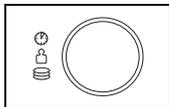
- ☛ Ne bloquez **jamais** la grille d'aération car le four pourrait surchauffer et s'éteindre automatiquement. Vous ne pourrez plus l'utiliser tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- ☛ Branchez le cordon à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- ☛ **N'installez pas** le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

## Réglage de l'horloge

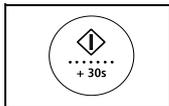
**FR** Votre four est doté d'une horloge intégrée. L'heure peut uniquement être affichée en format 24 heures. Vous devez impérativement régler l'horloge :

- Lorsque vous installez votre four pour la première fois.
- Après une coupure de courant.

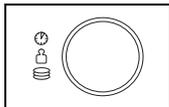
✉ N'oubliez pas de régler l'heure lors des passages à l'heure d'été et d'hiver.



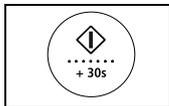
1. Tournez la **molette** pour régler l'heure.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Tournez la **molette** pour régler les minutes.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



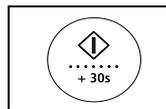
4. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).  
**Résultat** : L'heure est affichée lorsque le four n'est pas en marche.

## Vérifier le bon fonctionnement du four

Pour vérifier que le four fonctionne correctement, suivez la procédure ci-dessous. En cas de doute, consultez la section « Problèmes et solutions » à la page suivante.

- ✉ Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale adéquate. Le plateau tournant doit être bien positionné dans le four. Si le niveau de puissance n'est pas au maximum (100% - 900 W), l'eau prendra plus de temps à bouillir.

• Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.  
• Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇) et réglez le temps sur 4 ou 5 minutes en appuyant quatre ou cinq fois sur le bouton

**Démarrer** (◇).

**Résultat** : L'eau chauffe pendant 4 à 5 minutes, après quoi, elle doit normalement être en ébullition.

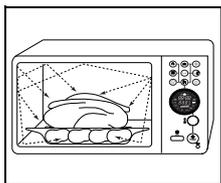
## Fonctionnement des fours à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie diffusée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans altérer leur couleur ni leur forme.

Vous pouvez utiliser le four pour :

- Décongeler des aliments
- Réchauffer des aliments
- Cuire des aliments

### Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies à l'intérieur du four et sont réparties uniformément pendant que le plat tourne sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
  - Quantité et densité
  - Teneur en eau
  - Température initiale (aliments réfrigérés ou pas)

Parce que le centre des aliments est cuit par dispersion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :

- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

## Problèmes et solutions

Il faut toujours un certain temps avant de bien connaître un nouvel appareil. Voici des solutions à quelques-uns des problèmes les plus fréquemment rencontrés. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler inutilement le service d'assistance.

- ◆ Les situations suivantes sont tout à fait normales :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Circulation d'air autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Vapeur s'échappant de la porte ou de la grille.
- ◆ Les aliments ne sont pas cuits.
  - Avez-vous sélectionné le bon temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Démarrer** (  ) ?
  - La porte est-elle fermée ?
  - Une surcharge électrique peut avoir fait sauter un fusible ou fait disjoncter le compteur.
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous programmé le bon temps de cuisson pour ces aliments ?
  - Avez-vous sélectionné le bon niveau de puissance ?
- ◆ Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
  - Avez-vous utilisé un plat arborant des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous placé une feuille d'aluminium trop près des parois internes ?
- ◆ Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
  - En effet, de légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Cette situation est normale.
    - \* Solution : Installez le four à un endroit assez éloigné d'un téléviseur, une radio ou une antenne.
  - Si le microprocesseur du four détecte des interférences, le cadran d'affichage peut être réinitialisé.
    - \* Solution : Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- ◆ Le message « E - 25 » est affiché.
  - Le message « E - 25 » s'affiche automatiquement avant que le four ne subisse une surchauffe. Si ce message s'affiche, appuyez sur le bouton «  » pour activer le mode d'initialisation.

Si les solutions ci-dessus ne permettent pas de remédier au problème, contactez le service clientèle de Samsung.

Munissez-vous des informations suivantes :

- **Modèle et numéro de série, normalement imprimés à l'arrière du four**
- **Vos données de garantie**
- **Une description précise du problème**

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

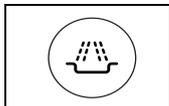
## Cuisson / Réchauffage

FR

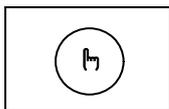
La section suivante décrit comment faire cuire ou réchauffer des aliments.

☞ Vérifiez TOUJOURS vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

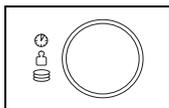
**Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte. N'allumez jamais le four quand il est vide.**



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (  ).  
**Résultat** : Les indications suivantes s'affichent : (  ) (mode micro-ondes)  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

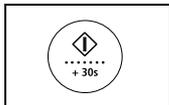


2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** (  ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances ci-dessous pour plus d'informations.  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
  - Exemple : Pour une cuisson de 3 minutes et 30 secondes, tournez la molette vers la droite afin d'afficher 3:30.

**Résultat** : Le temps de cuisson s'affiche.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).  
**Résultat** : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre. Quand elle est terminée:
  - ◆ Le four émet un bip et l'indication « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

☒ Pour connaître le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur **Sélection** (  ). Si vous voulez modifier le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sélection** (  ) de manière à sélectionner le niveau désiré.

### Démarrage rapide :

- ☒ Si vous souhaitez faire chauffer un plat pour une très courte durée à la puissance maximale (900 W), vous pouvez appuyer sur le bouton **+30s** (  ) pour chaque cycle supplémentaire de 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

## Niveaux de puissance et variations de durée

La fonction Niveau de puissance permet d'adapter la quantité d'énergie émise et donc la durée requise pour cuire ou réchauffer les aliments, en fonction de leur type et de leur quantité. Six niveaux de puissance sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ELEVE	100 %	900 W
MOYEN-ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYEN-BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
BAS	11 %	100 W

La durée de cuisson indiquée dans les recettes et dans ce manuel correspond au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez un...	La durée de cuisson doit être...
Niveau de puissance plus élevé	Réduite
Niveau de puissance moins élevé	Augmentée

## Interrompre la cuisson

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment de manière à :

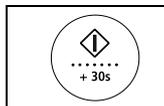
- Contrôler les aliments ;
- Retourner les aliments ou les mélanger ;
- Laisser reposer les aliments.

Pour interrompre la cuisson...	Puis...
Provisoirement	Ouvrez la porte. <b>Résultat</b> : Le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte appuyez sur le bouton <b>Démarrer</b> (◊).
Définitivement	Appuyez sur le bouton <b>Stop</b> (⊖). <b>Résultat</b> : Le four s'arrête. Pour annuler les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton <b>Stop</b> (⊖).

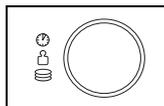
## Réglage du temps de cuisson

Tout comme pour une cuisson traditionnelle, il peut arriver qu'il soit nécessaire d'ajuster quelque peu le temps de cuisson, en fonction des caractéristiques des aliments ou de vos goûts. Vous pouvez :

- Déterminer à tout moment où en est la cuisson, en ouvrant la porte ;
- Augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** (◊) autant de fois que vous voulez ajouter de cycle de 30 secondes.
  - Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** (◊).
2. Pendant la cuisson, vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson en tournant la **molette** vers la droite ou la gauche.



## Utilisation de la fonction Cuisson automatique

FR

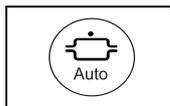
Les cinq fonctions de cuisson automatique (  ) comprennent des durées de cuisson prédéfinies. Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Vous pouvez indiquer la quantité d'aliments entourant la molette.

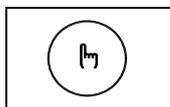


Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

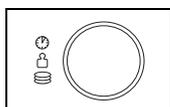
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant.  
Fermez la porte.



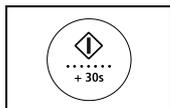
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (  ).  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** (  ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez la quantité d'aliments en tournant la **molette**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).  
**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage prédéfini que vous avez choisi.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les différents programmes de cuisson automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Les programmes 1, 4 et 5 ne fonctionnent qu'en mode micro-ondes. Le programme 3 emploie une combinaison de micro-ondes et de gril. Le programme 2 emploie une combinaison de micro-ondes et de chaleur tournante.

Code	Plat	Quantité	Temps de repos	Conseils
	<b>Plat préparé</b> (froid)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Mettez dans une assiette en céramique et couvrez de film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient pour les repas à 3 composants (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnement, pommes de terre, riz ou pâtes).
	<b>Pizza surgelée</b>	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Placez une pizza surgelée (-18° C) sur la clayette basse, ou placez-en deux sur la clayette basse et la clayette haute.
	<b>Morceaux de poulet</b>	200-300 g (1 morceau) 400-500 g (2 morceaux) 600-700 g (3 morceaux) 800-900 g (3 ou 4 morceaux)	2-3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile et assaisonnez avec du poivre, du sel et du paprika. Disposez-les en cercle sur la clayette haute, côté peau vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip.
	<b>Légumes frais</b>	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 minutes	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de même grosseur. Mettez-les dans un plat en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour cuire de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g, et de 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour 500 à 750 g. Remuez en fin de cuisson. Si vous préparez une plus grosse quantité, remuez une fois pendant la cuisson.
	<b>Pommes de terre épluchées</b>	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 minutes	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même grosseur. Mettez-les dans un plat en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour cuire de 300 à 450 g, et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire de 500 à 750 g.

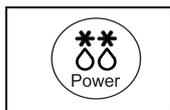
## Utilisation de la fonction Décongélation

La fonction **Décongélation automatique** (☼☼) vous permet de décongeler les viandes, les volailles, les poissons, le pain, les gâteaux et les fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont calculés automatiquement. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme et le poids.

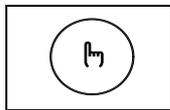


Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés sur un conteneur en céramique, au centre du plateau tournant. Fermez la porte.

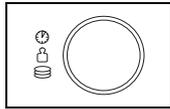


1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique** (☼☼). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

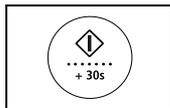


2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** (☞). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.

Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



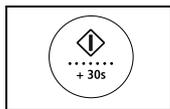
3. Indiquez le poids des aliments en tournant la **molette**. Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).

Résultat :

- ◆ Le programme de décongélation démarre.
- ◆ Le four émet un bip pendant la décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.



5. Appuyez à nouveau sur le bouton **Démarrer** (◇) pour terminer le cycle de décongélation. Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.



Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour ce faire, choisissez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée « Décongélation » à la page 23.

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Conseils
	<b>Viande</b>	200 à 2000g	20 à 90 minutes	Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).
	<b>Volaille</b>	200 à 2000g	20 à 90 minutes	Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet (entier ou en morceaux).
	<b>Poisson</b>	200 à 2000g	20 à 60 minutes	Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets.
	<b>Pain/ Cake</b>	120 à 1000g	10 à 60 minutes	Placez le pain ou le gâteau sur une feuille de papier de cuisine et retournez-le dès que le four émet un bip (le four continue à fonctionner et s'interrompt lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat.
	<b>Fruits</b>	100 à 600g	5 à 20 minutes	Étalez les fruits sur un plateau en verre ou sur une assiette plate. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de fruits.

## Utilisation du Plat croustillant

FR

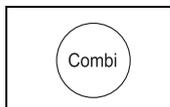
*Normalement, en cas de cuisson dans un four à micro-ondes, en mode grill ou micro-ondes dans un four à grill/chaaleur tournante, le dessous d'aliments tels que pâtisseries et pizzas a tendance à devenir très humide. Le plat croustillant Samsung permet d'obtenir des aliments croustillants.*

*Le plat croustillant peut également servir pour cuire le bacon, les œufs, les saucisses, etc.*

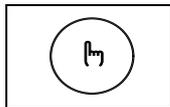
Avant d'utiliser le plat croustillant, préchauffez-le en activant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes :

- Combinaison de chaleur tournante (220° C) et de micro-ondes. (puissance de 600 W)
- Combinaison de grill et de micro-ondes (puissance de 300 W)
- Voir page 17 respectivement.

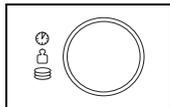
1. Préchauffez le plat croustillant comme expliqué ci-avant.
  - Manipulez le plat croustillant à l'aide de gants, car il devient très chaud.
2. Pour faire cuire des aliments, comme du bacon et des œufs, badigeonnez le plat avec de l'huile pour qu'ils puissent bien dorer.
3. Placez les aliments sur le plat croustillant préchauffé.
  - Ne placez aucun objet sur plat croustillant préchauffé qui ne soit résistant à la chaleur (p.ex. des bols en plastique).
4. Placez le plat croustillant sur le plateau tournant du four à micro-ondes.
  - Ne placez jamais le plat croustillant au four sans le plateau tournant.



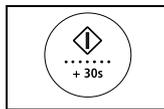
5. Appuyez sur le bouton **Combi**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



6. Sélectionnez le mode combiné désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** (  ).  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



7. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

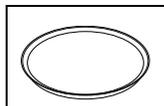


8. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).

**Résultat :** La cuisson commence.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

### Comment nettoyer le plat croustillant



**La meilleure manière de nettoyer le plat croustillant consiste à employer de l'eau et du détergent, puis à le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.**



Comme le plat croustillant comporte une couche de téflon, il peut être endommagé si vous ne l'utilisez pas correctement.

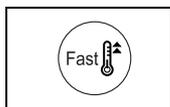
- Ne découpez jamais d'aliments sur la platine. Retirez les aliments avant de les couper en tranches.
- Pour retourner les aliments, employez de préférence une spatule en plastique ou en bois.

## Fonction de préchauffage rapide du four

Dans le cadre de la cuisson par chaleur tournante, il est conseillé de préchauffer votre four à la bonne température avant d'y placer la nourriture.

Lorsque le four atteint la température requise, il la maintient pendant 10 minutes environ et s'éteint ensuite automatiquement.

Assurez-vous que la résistance est en position correcte pour le type de cuisson désiré.



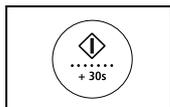
1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** afin de régler la température.

**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :  
250° C (température)

Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat :** Le four est préchauffé jusqu'à la température demandée.

- ◆ Lorsque la température demandée est atteinte, le four émet 6 bips et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- ◆ Après 10 minutes, le four émet 4 bips et cesse de fonctionner.

Si vous voulez connaître la température à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**.

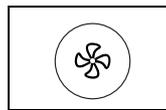
## Cuisson par chaleur tournante

Le mode chaleur tournante permet de cuire des aliments de la même manière qu'un four traditionnel. Le mode micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température désirée entre 40 et 250° C selon huit niveaux prédéfinis. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

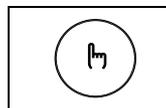
Si vous voulez utiliser le mode Préchauffage rapide pour préchauffer le four :

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments plus dorés en employant la clayette basse.

Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que le plateau tournant est placé correctement. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la clayette basse et activez le plateau tournant.



1. Appuyez sur le bouton **chaleur tournante**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



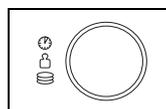
2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** afin de régler la température.

**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

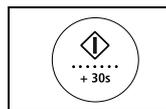
(mode chaleur tournante)

250° C (température)

Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

**Résultat :** La cuisson commence.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

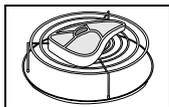
Vous pouvez à tout moment contrôler la température en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide**.

## Gril

Le gril vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments, sans utiliser la fonction micro-ondes.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grillés en employant la clayette haute.

Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que la clayette désirée est placée correctement.

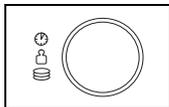


1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille.

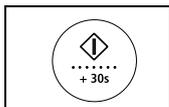


2. Appuyez sur le bouton **Gril** (⌚).  
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :  
⌚ (mode gril)  
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.

- Vous ne pouvez pas sélectionner la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
  - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).  
Résultat : La cuisson démarre.
  - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

## Positionnement de la résistance

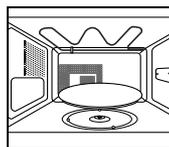
La résistance est utilisée en mode Gril.

La résistance s'utilise pour la cuisson d'aliments par chaleur tournante, à l'aide du gril ou à la broche. Vous pouvez la placer dans deux positions :

- **Position horizontale pour la cuisson par chaleur tournante et l'emploi du gril**



Ne changez la résistance de position que lorsqu'elle est froide et ne forcez pas lorsque vous la placez à la verticale.

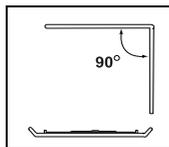


Pour positionner la résistance ...

En position verticale

Puis...

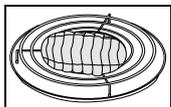
- ◆ Abaissez la résistance
- ◆ Poussez-la vers le fond du four jusqu'à ce qu'elle soit parallèle à sa paroi arrière



En position horizontale (cuisson par chaleur tournante et gril)

- ◆ Tirez la résistance vers vous.
- ◆ Poussez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit parallèle avec la face supérieure du four

## Bien choisir les accessoires



*La cuisson traditionnelle par chaleur tournante exige l'emploi d'ustensiles de cuisine. Vous ne devez toutefois employer que des ustensiles que vous utiliseriez dans un four traditionnel.*

*Les récipients allant au micro-ondes ne conviennent généralement pas pour la cuisson par chaleur tournante ; n'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, des gobelets en carton, des serviettes, etc.*

*Pour la cuisson combinée (gril et micro-ondes), utilisez des plats adaptés à la fois aux fours à micro-ondes et aux fours traditionnels. L'utilisation d'ustensiles ou de plats métalliques peut endommager le four.*



Pour de plus amples renseignements sur les ustensiles et les plats adaptés aux micro-ondes, reportez-vous au Guide des plats et ustensiles à la page 19.

## Cuisson combinée

*Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et la cuisson gril ou chaleur tournante, pour cuire et dorer en même temps.*

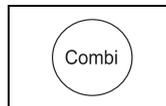


Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

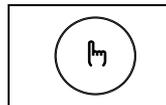
Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grillés en employant la clayette haute.

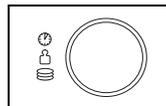
*Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la clayette convenant le mieux à leur type. Placez la clayette sur le plateau tournant. Fermez la porte.*



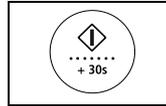
1. Appuyez sur le bouton **Combi**.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Sélectionnez le mode combiné désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** (  ). Reportez-vous au tableau du mode combiné et du niveau de puissances, ci-dessous, pour plus d'informations.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.  
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (  ).

### Résultat :

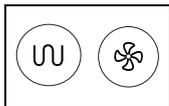
- ◆ La cuisson combinée commence.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Mode	Niveau de puissance
C 1	Micro-ondes (300 W) + Gril
C 2	Micro-ondes (180 W) + chaleur tournante (200° C)
C 3	Micro-ondes (450 W) + chaleur tournante (200° C)
C 4	Micro-ondes (600 W) + chaleur tournante (220° C)

## Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

FR

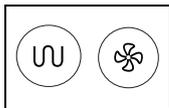
Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité qui verrouille le four, empêchant les enfants ou toute personne n'en connaissant pas le fonctionnement de l'activer accidentellement. Vous pouvez verrouiller le four à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Gril** et **chaleur tournante** (pendant environ 1 seconde).

Résultat :

- ◆ Le four est verrouillé.
- ◆ L'indication suivante s'affiche : « L ».

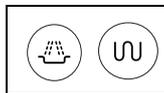


2. Appuyez simultanément sur les boutons **Gril** et **chaleur tournante** (pendant environ 1 seconde).

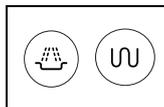
Résultat : Vous pouvez réutiliser le four normalement.

## Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Micro-ondes** (☰) et **Gril** (☰) (pendant environ 1 seconde).  
Résultat : Le four n'émet plus de bip pour signaler la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver la sonnerie, appuyez de nouveau sur les boutons **Micro-ondes** (☰) et **Gril** (☰) simultanément (pendant environ 1 seconde).  
Résultat : Le four fonctionne normalement.

## Arrêt manuel du plateau tournant

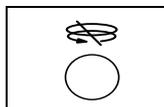
Le bouton **marche/arrêt** (☞) du plateau tournant permet de bloquer le plateau tournant (mode de cuisson manuelle seulement) afin de pouvoir utiliser des plats de grande taille occupant tout l'espace à l'intérieur du four.



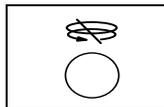
A noter que dans ce cas, la cuisson est moins uniforme. Il est conseillé de tourner le plat à mi-cuisson.

**Attention !** N'activez jamais le plateau tournant sans aliments dans le four.

Raison : Le four pourrait prendre feu ou être endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** (☞).  
Résultat : La rotation du plateau tournant est désactivée.



2. Pour réactiver le plateau tournant, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** (☞).  
Résultat : La rotation du plateau tournant est réactivée.



N'appuyez pas sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** (☞) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** (☞).

## Guide des plats et ustensiles

*Pour cuire les aliments, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé.*

*Il est donc important de bien choisir vos plats et ustensiles. Vérifiez que les plats et ustensiles que vous utilisez sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.*

*Le tableau suivant dresse une liste de différents types de plats et ustensiles, en vous indiquant si et comment vous pouvez les utiliser.*

Plat/ustensile	Micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Platcroustillant	✓	Ne pas préchauffer plus de huit minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
<b>Emballage de fast-food</b>		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sac en papier ou journaux	X	Ces emballages peuvent aussi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	X	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.

<b>Verre</b>			
• Plat en pyrex	✓		Peut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique.
• Vaisselle en verre délicate	✓		Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement. Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
• Pots en verre	✓		
<b>Métal</b>			
• Plats	X		Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques ou déclencher un incendie.
• Liens de fermeture de sachets de congélation	X		
<b>Papier</b>			
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓		Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	X		Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
<b>Plastique</b>			
• Récipients	✓		Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures.
• Film étirable	✓		N'employez pas de plastique mélaminé. Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓ X		Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
<b>Papier ciré ou sulfurisé</b>	✓		Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

✓ : **Recommandé**

✓X : **A utiliser avec précaution**

X : **Inadapté**

## MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent à l'intérieur des aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre qui y sont contenus.

Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

## CUISINE AU FOUR MICRO-ONDES

### Plats et ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes :

Les plats doivent laisser passer les micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.

### Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes :

Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle, comme par exemple, le chocolat ou le beurre fondu (reportez-vous à la section des conseils et astuces).

### Couvrir pendant la cuisson

Il est important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

### Temps de repos

Après la cuisson, il est important de respecter les temps de repos spécifiés pour permettre aux aliments d'atteindre une température uniforme.

### Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits-pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/petits-pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

### Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz :** Utilisez un grand bol en pyrex avec couvercle. Le riz double de volume pendant la cuisson. Recouvrir pendant la cuisson.

A la fin du temps de cuisson, remuez, laissez reposer, puis salez un peu ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre.

Remarque : Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

**Pâtes :** Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien. Ne pas recouvrir.

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 g 370 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 g 370 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains mixtes (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau froide.

### Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g de légumes, sauf indications contraires – voir tableau. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Mélangez, une fois pendant la cuisson et une fois après. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

**Conseil :** Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuiront vite.

**Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).**

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	120 g 120 g	1½-2 2½-3	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

### RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Ces temps se basent sur des liquides à une température ambiante comprise entre 18 et 20° C et sur des aliments froids à une température comprise entre 5 et 7° C.

#### Disposition des aliments

Évitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti de viande aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Il est donc recommandé de ne réchauffer que des aliments de petite taille.

#### Niveaux de puissance et température

Selon les plats, le réchauffage se fera à une puissance de 900 W, de 600 W, de 450 W, voire même de 300 W.

Reportez-vous au tableau pour des indications plus précises.

En règle générale, il est préférable d'utiliser une faible puissance pour faire réchauffer un plat raffiné ou de grandes quantités ou encore lorsque votre plat devient chaud rapidement (comme les quiches).

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

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Nous recommandons de placer une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Évitez de surchauffer (et donc de gâcher) les aliments. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson, même si cela nécessite de remettre le plat au four un peu plus longtemps.

#### Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure.

Assurez-vous que les aliments réchauffés sont bien chauds.

Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément. Le temps de repos recommandé après réchauffage est en général de 2 à 4 minutes, sauf indication contraire dans le tableau.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Reportez-vous au chapitre des consignes de sécurité.

### RECHAUFFER LES LIQUIDES

Observez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément. Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

## RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

### NOURRITURE POUR BEBES :

Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Mélangez bien les aliments une fois qu'ils sont réchauffés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. La nourriture doit être à 30-40° C.

### LAIT POUR BEBES :

Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou de la nourriture pour bébés avant de les donner. La nourriture doit être à une température d'environ 37° C.

### REMARQUE :

Il est impératif de vérifier la température de la nourriture pour bébés avant de la servir, afin d'éviter les risques de brûlures. Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

### Réchauffer le lait et la nourriture pour bébés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Nourriture pour bébés (légumes et viande)	190 g	600 W	30 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Lait pour bébés	100 g 200 g	300 W	30-40 secondes. 1 min. à 1 min. 10 s.	2-3	Remuez ou secouez bien puis versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau tournant. Ne pas recouvrir. Secouez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Secouez bien avant de servir et vérifiez soigneusement la température.

## Réchauffer les liquides et les aliments

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 g (1 tasse) 300 g (2 tasses) 400 g (3 tasses) 600 g (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans des tasses et réchauffez sans recouvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en rond. Laissez reposer dans le four puis remuez bien.
Soupe (froide)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (froid)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Versez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Pâtes en sauce (froides)	350 g	600 W	3½-4½	3	Mettez les pâtes (par ex. spaghettis ou nouilles) dans une assiette plate en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Mélangez avant de servir.
Pâtes fourrées à la sauce (froides)	350 g	600 W	4-5	3	Versez les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Plats cuisinés (froids)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le repas à 2 ou 3 composants froids dans un plat en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes.
Fondue au fromage prête à l'emploi (froid)	400 g	600 W	6-7	1-2	Placez la fondue au fromage prête à l'emploi dans un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Remuez de temps en temps pendant et après avoir réchauffé. Mélangez avant de servir.

### DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments congelés ou surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. Cela est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles congelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible. Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.

Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.

Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète. Le temps de repos varie selon la quantité décongelée. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

**Conseil :** Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température entre -18 et -20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

**Toujours décongeler les aliments en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).**

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande sur une assiette plate en céramique. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Echines de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	12-14	15-60	Mettez dans une assiette plate en céramique. Si le poulet est découpé, disposez les morceaux avec la peau contre l'assiette. Si le poulet est entier, placez-le avec les blancs vers le bas. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson /	200 g	6-7	10-25	Mettez le poisson congelé au milieu d'une grande assiette plate en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies et fruits rouges	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond (assez large).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 4	1-1½ 2½-3	5-20	Placez les petits pains en cercle ou le pain à la verticale (comme une tour) sur un morceau d'essuie-tout au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Pain de mie	250 g	4-4½		
Pain noir (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

## Guide de cuisson (suite)

FR

### GRIL

Le gril du four se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet aux aliments de dorer uniformément. En préchauffant le gril pendant 4 minutes, les aliments doront plus rapidement.

#### Plats et ustensiles de gril :

Utilisez des plats et ustensiles allant au feu et éventuellement dotés de parties métalliques. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

#### Aliments pouvant être cuits au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, bacon, tranches de lard fumé, tranches fines de poisson, sandwichs et toute une variété de toast garnis.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode gril seulement, assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, n'oubliez pas de placer les aliments sur la grille supérieure.

### MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson combine la chaleur par rayonnement du gril et la vitesse propre à la cuisson au four micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et lorsque le plateau tourne. Grâce à la rotation du plateau, les aliments doront uniformément.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + gril

Utilisez des ustensiles à travers lesquels les micro-ondes peuvent passer et allant au feu. N'utilisez pas de plats ni d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

#### Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + gril :

Le mode de cuisson combinée peut être utilisé avec tout type d'aliments déjà cuits et devant être réchauffés et dorés ou gratinés (gratins de pâtes, par exemple), ainsi qu'avec les aliments nécessitant un faible temps de cuisson et devant être dorés ou gratinés au-dessus. Ce mode peut aussi être utilisé pour les portions épaisses dont le dessus peut être doré, gratiné ou croustillant (comme par exemple les morceaux de poulet, en les retournant à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau sur la cuisson au gril pour de plus amples renseignements.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes + gril), assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure. Dans le cas contraire, ils doivent être placés directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Retournez les aliments si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

### Guide de cuisson au gril pour les aliments frais

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

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Quantité	alimentation	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Tranches de pain grillé	4 pièces (250 g chacune)	Gril uniquement	3½-4½	3-4	Disposer les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 pièces) 400 g (4 pièces)	300 W + Gril	4-5 5½-6½	-	Coupez les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en pyrex. Placez le plat sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Toast tomate-fromage	4 pièces (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pommes cuites	2 pommes (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300 W + Gril	6½-7½ 11-13	-	Enlevez le trognon de la pomme et fourrez-la de raisins et de confiture. Saupoudrez les amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en pyrex et Placez le plat directement sur la clayette basse.

## Guide de cuisson (suite)

### Guide de cuisson au gril pour les aliments frais (suite)

Aliments	Quantité	Puissance	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Morceaux de poulet	500 g (2) 900 g (3-4)	300 W + Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulets avec de l'huile et assaisonnez. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4)	Gril unique-ment	10-12	8-9	Badigeonnez les côtelettes avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Echines de porc	400 g (2)	Micro-ondes + Gril	300 W + Gril 8-9	Gril unique-ment 8-9	Badigeonnez les échines de porc avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Poisson grillé	400-500 g	300 W + Gril	6-7	7-8	Badigeonnez le poisson d'huile et assaisonnez avec les herbes aromatiques et les épices. Placez les poissons côte à côte sur la clayette haute (tête-bêche). Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.

### CHALEUR TOURNANTE

La cuisson par chaleur tournante est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud.

La résistance et le ventilateur se trouvent sur la paroi arrière, ce qui permet à l'air chaud de circuler.

#### Ustensiles pour la cuisson par chaleur tournante :

Vous pouvez utiliser tous les ustensiles allant au micro-ondes, ainsi que les moules et feuilles conventionnels, que vous employez dans un four à chaleur tournante traditionnel.

#### Aliments compatibles avec la cuisson par chaleur tournante :

Les biscuits de tous types, les scones, rouleaux et cakes doivent être cuits à l'aide de ce mode, ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

### MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit la durée de cuisson tout en produisant des aliments dorés et croustillants.

La cuisson par chaleur tournante est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud, qu'un ventilateur placé sur la paroi arrière fait circuler dans le four.

#### Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + chaleur tournante

Capables de laisser traverser les micro-ondes. Ustensiles allant au four (verre, poterie ou porcelaine sans garnitures métalliques), similaires à ceux utilisés pour le mode Micro-ondes + Gril.

#### Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + chaleur tournante :

Tous types de viande et de volaille, plats en sauce et au gratin, cakes et cakes légers aux fruits, tartes, légumes rôtis, scones et pains.

### Guide de cuisson par chaleur tournante pour les aliments frais (petits pains et gâteaux)

#### Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson par chaleur tournante.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (précuits)	4-6 (environ 50 g chacun)	chaleur tournante 180° C uniquement	2-3	Placez les rouleaux de pâte en cercle sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Gâteau marbré / Cake au citron (pâte fraîche)	700 g	180 W + 220° C sans préchauffer !	24-26	Placez la pâte fraîche dans un moule rectangulaire en verre ou en métal (longueur 25 cm). Posez le moule sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Pâte à choux fourrée (froide)	250 g (5)	chaleur tournante 220° C uniquement	15-20	Vous pouvez fourrer la pâte à choux de jambon, saucisses, fromage ou légumes. Placez-les en cercle sur du papier de cuisson, sur la clayette haute.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 - 450 g)	180 W + 200° C	14-16	Répartissez équitablement la pâte fraîche dans un moule en céramique convenant pour 6 muffins de taille moyenne, ou utilisez 6 petits moules ronds en pyrex. Posez le plat sur la clayette basse. Laissez reposer 5 minutes.

## Guide de cuisson (suite)

FR

### Guide de cuisson par chaleur tournante pour les aliments congelés (petits pains cake et pâtisserie)

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Baguettes / Pain à l'ail (précuit)	200-250 g (1)	180 W +200° C	6-7	Placez la baguette congelée en diagonale sur du papier sulfurisé, sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

### Guide de cuisson par chaleur tournante pour les pizzas, pâtes, frites et nuggets congelés

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pâtes (Lasagnes ou cannellonis)	400 g	450 W +200° C sans préchauffer !	20-22	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez les lasagnes congelées sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pâtes (Macaronis, tortellinis)	400 g	450 W +200° C sans préchauffer !	16-18	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez le gratin de pâtes congelé sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Nuggets de poulet	250 g	450 W +200° C	6½-7½	Posez les nuggets de poulet sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

### CONSEILS ET ASTUCES

#### BEURRE FONDU

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrir avec un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30-40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

#### CHOCOLAT FONDU

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

Faites chauffer pendant 3-5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Remuez une ou deux fois pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

#### MIEL CRISTALLISE FONDU

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

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

#### GELATINE FONDU

Places les feuilles de gélatine sèche (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

#### GLACAGE (POUR LES CAKES ET LES GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites cuire dans un bol en pyrex pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

#### CONFITURES

Mettez 600 g de fruits (par exemple des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.

Faites cuire en couvrant pendant 10-12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Versez directement dans des petits pots à confiture avec couvercle. Posez les pots à l'envers pendant 5 minutes.

#### PUDDING

Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant 6½ à 7½ minutes et demi à 900 W. Remuez bien plusieurs fois pendant la cuisson.

#### AMANDES EFFILEES DOREES

Répandez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 600 W en remuant bien plusieurs fois.

Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

*Pour éviter les dépôts de graisses et de particules, nettoyez régulièrement les éléments suivants de votre four à micro-ondes :*

- Surfaces internes et externes
- Porte et joints de porte
- Plateau tournant et de guidage



Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.



Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les parois ou sur l'anneau de guidage avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et retirer les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse sur le plateau tournant et chauffez pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Vous pouvez laver le plateau au lave-vaisselle.
  - ✘ **NE VERSEZ PAS** d'eau dans la grille d'aération. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Assurez-vous tout particulièrement lorsque vous nettoyez les joints de porte qu'aucune particule :
    - ne s'est accumulée
    - n'empêche la porte de bien se fermer
  - ✘ Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.
  - ✘ Les instructions des plaques de cuisson et des fours déconseillent l'emploi de systèmes de nettoyage à la vapeur.

## Entreposage et réparation du four à micro-ondes

FR

Quelques précautions élémentaires doivent être observées lors de l'entreposage ou de l'entretien de votre four à micro-ondes. Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- Charnières cassées
- Joints détériorés
- Boîtier déformé

Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à réparer le four.

⚠ **NE RETIREZ JAMAIS** le boîtier externe du four. Si le four est défectueux et doit être réparé ou encore si vous avez des doutes :

- Débranchez le four.
- Contactez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec sans poussière.

- **Raison** : Les poussières et l'humidité peuvent endommager certains composants du four

## Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

<b>Alimentation</b>	230 V ~ 50 Hz AC
<b>Puissance absorbée</b>	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (résistance)	1300 W
chaleur tournante (résistance)	1700 W
<b>Puissance restituée</b>	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
<b>Fréquence de fonctionnement</b>	2450 MHz
<b>Dimensions (L x P x H)</b>	
Extérieur	522 x 539 x 312 mm
Intérieur	355 x 380.6 x 234 mm
<b>Capacité</b>	32 litres
<b>Poids</b>	
Net	21.0 kg environ
A la livraison	23.5 kg environ

—

•

—

•

—

•

—

FR

|

•

|

•

|

•

|

—

•

—

•

—

•

—

