

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Cuisiner intelligemment	28
Consignes de sécurité importantes	3	Cuisson automatique	28
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9	Décongélation auto	31
Installation	10	Cuisson rapide	32
Accessoires fournis	10	Cuisson manuelle	33
Consignes d'installation	11	Rapide et facile	44
Installation dans le meuble	11	Entretien	45
Avant de commencer	14	Nettoyage	45
Tableau de commande	14	Dépannage	46
Réglages initiaux	14	Points de contrôle	46
Glissières latérales	15	Remplacement (réparation)	46
À propos de l'énergie des micro-ondes	16	Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	46
Ustensiles pour micro-ondes	16	Codes d'information	51
Opérations	18	Caractéristiques techniques	51
Modes du four	18	Annexe	52
Modes Micro-ondes	20	Annonce de logiciel de source libre (open source)	52
Fonctions spéciales	22		
Cuisson automatique	23		
Décongélation auto	24		
Cuisson rapide	24		
Minuterie	25		
Nettoyage	25		
Réglages	26		
Verrouiller	28		

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas dans le four.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée est constatée (s'échappe de l'appareil), éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale et laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes.

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

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

Consignes de sécurité

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

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

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

L'appareil est destiné à être utilisé en version encastrée uniquement. L'appareil ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

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

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil. (Modèles avec plateau tournant uniquement)

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

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

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

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

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

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

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si un cordon d'alimentation sans prise murale est installé sur l'appareil, le moyen de débranchement doit être incorporé dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

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

La méthode de fixation indiquée ne doit pas utiliser d'adhésifs, car ceux-ci ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

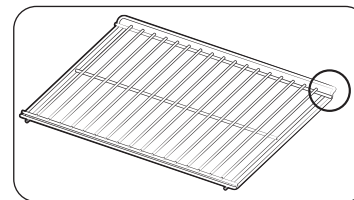
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

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

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.



Veillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement. Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

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

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec un risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

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

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

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

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte du four.

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

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

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Consignes de sécurité

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

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

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

Définition du groupe de produits

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

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

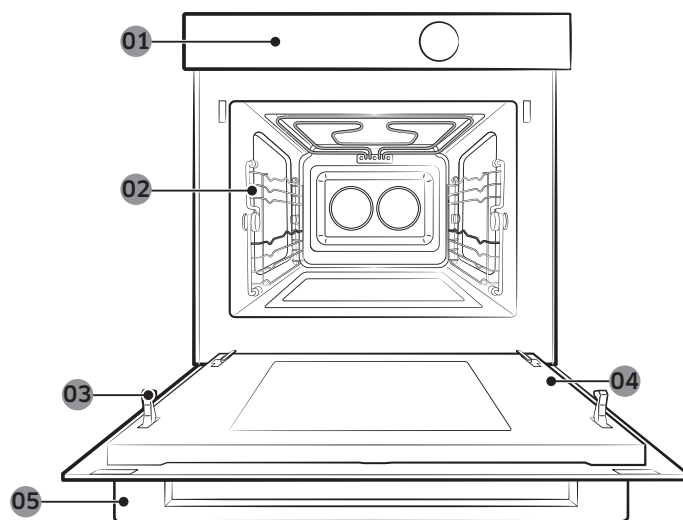
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



- | | | | | | |
|----|---------------------|----|----------------------|----|--------------------------------------|
| 01 | Tableau de commande | 02 | Glissières latérales | 03 | Verrouillage de sécurité de la porte |
| 04 | Porte | 05 | Poignée de la porte | | |

Accessoires

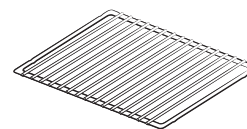
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



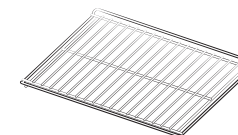
Plaque en céramique
(Utile pour le mode micro-ondes.)



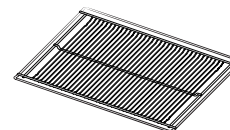
Plaque à pâtisserie
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



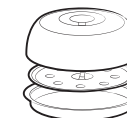
Plateau métallique
(Utile pour les modes Menu rapide et Gril.)



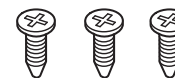
Grille du four
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



Grille pour friture à l'air
(Utile pour le mode friture à l'air.)



Pro Steamer
(Utile pour le mode micro-ondes pour la cuisson vapeur.)



3 vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** à la page 28 pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Consignes d'installation

Informations techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (L x H x P)	Taille définie	595 x 456 x 570 mm
	Taille encastrée	560 x 446 x 549 mm

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

Élimination de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

- un carton ;
- un film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Veillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.

Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

- Cet appareil ne doit être raccordé que par un technicien qualifié.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation dans un environnement commercial.
- Il doit être utilisé exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un environnement domestique.
- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
- Faites preuve de prudence en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

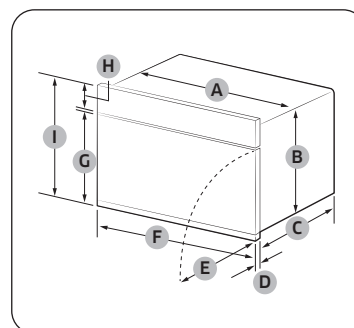
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après l'installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Installation dans le meuble

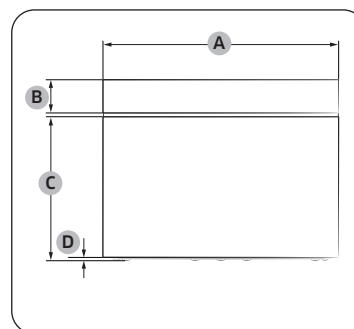
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation (Ce produit est destiné aux produits à encastrer.)



Four (mm)

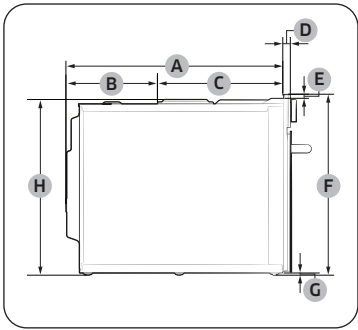
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Four (mm)

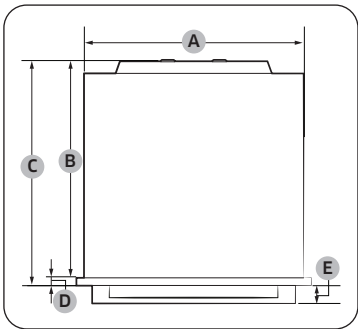
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



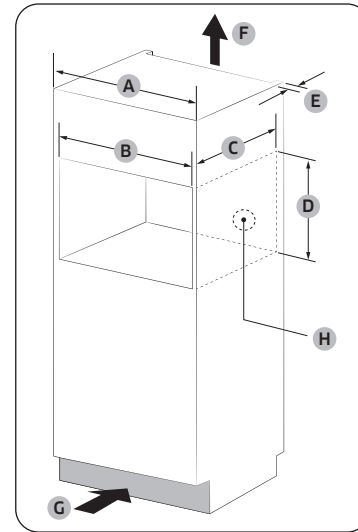
Four (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



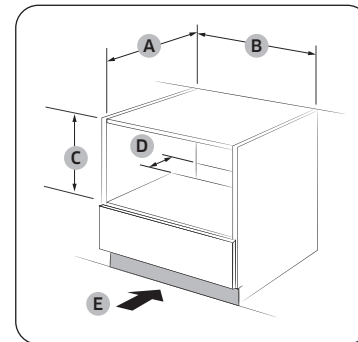
Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)

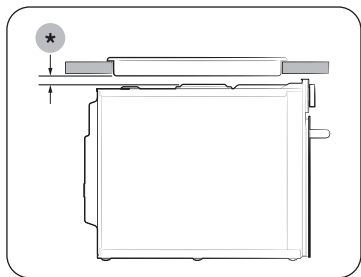


Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200 cm ²

REMARQUE

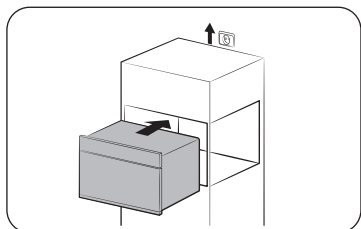
La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.



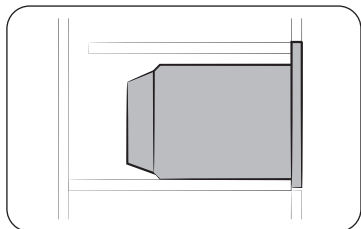
Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

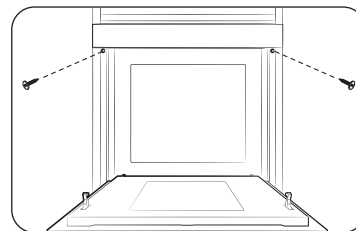
Montage du four



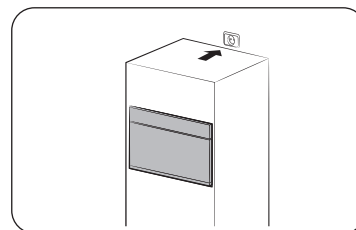
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



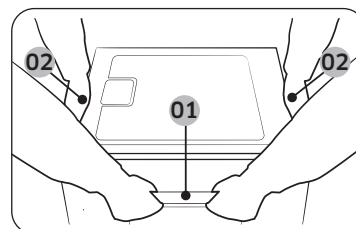
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



- 01 Poignée de la porte
- 02 Poignée latérale

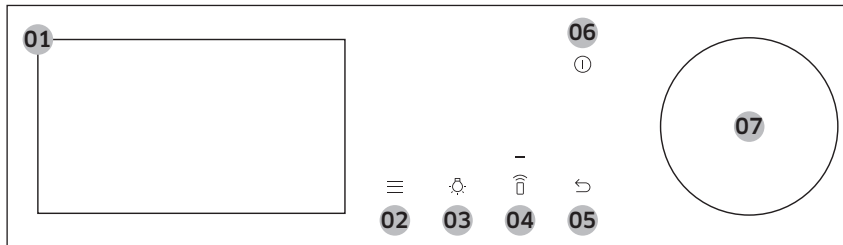
Veillez à tenir l'appareil à l'aide des 2 poignées latérales et de la poignée de la porte lorsque vous déballez le produit.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, l'adhésif et autre élément d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande du four comporte un écran (non tactile), une molette de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour connaître le tableau de commande du four.



01	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02	Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04	Commande intelligente	Appuyez pour activer ou désactiver la fonction Commande intelligente. REMARQUE La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05	Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06	Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
07	Molette de réglage	Tournez à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et les listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'élément souligné.

Réglages initiaux

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions à l'écran pour terminer les réglages initiaux. Vous pouvez modifier les réglages initiaux ultérieurement en accédant à l'écran Réglages .

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Démarrer la configuration**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Définissez la langue.
 - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Acceptez les **Conditions générales** et la **Politique de confidentialité**.
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
 - a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Scannez le code QR sur l'écran avec votre smartphone et suivez les instructions à l'écran sur votre téléphone pour terminer la connexion.
 - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour passer à l'étape suivante.
 - c. Lorsque vous recevez le message indiquant que vous êtes connecté avec succès, sélectionnez **OK** et appuyez sur la **Molette de réglage**.

5. Définissez le fuseau horaire.
 - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Définissez la date.
 - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

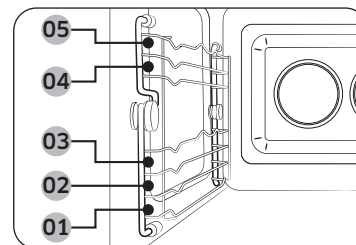
7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer le réglage.
 - L'écran Guide pour la première utilisation apparaît. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour sauter cette étape.

Glissières latérales



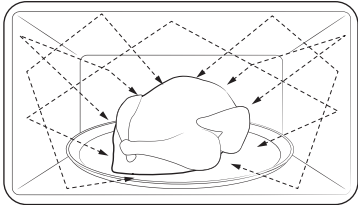
- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

01	Niveau 1	Fonction micro-ondes
02	Niveau 2	Fonction four
03	Niveau 3	
04	Niveau 4	
05	Niveau 5	

Avant de commencer

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron intégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour cuire ou réchauffer les aliments sans les déformer ou les décolorer.



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à travers le système de distribution tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis, les micro-ondes se diffusent à l'intérieur des aliments alors que la cuisson se poursuit.
3. La durée de cuisson dépend des conditions suivantes des aliments :
 - Quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (notamment en cas de congélation).

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur à cœur une fois la cuisson terminée. C'est pourquoi vous devez respecter les temps de repos spécifiés dans ce manuel, qui garantissent une cuisson uniforme jusqu'au cœur.

Ustensiles pour micro-ondes

Les ustensiles utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser les micro-ondes les traverser et pénétrer dans les aliments. Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Par conséquent, n'utilisez pas d'ustensiles composés de matériaux métalliques. Les ustensiles marqués comme adaptés à la cuisson au four à micro-ondes peuvent toujours être utilisés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisson appropriés, consultez le guide suivant.

Exigences :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Récipient bien équilibré avec des poignées pesant moins lourd que le récipient principal

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium	△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustillier	○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou terre cuite	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester	○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.

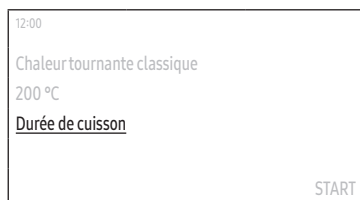
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	✗	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Ils peuvent créer des arcs électriques
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés à la cuisson au micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✗	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✗	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	✗	Provoque des arcs électriques.

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique uniquement. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour conserver l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs supportant la température d'ébullition ou adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour conserver l'humidité et éviter les éclaboussures.

○ : Adapté à la cuisson aux micro-ondes △ : À utiliser avec précaution ✗ : Pas adapté à la cuisson aux micro-ondes

Opérations

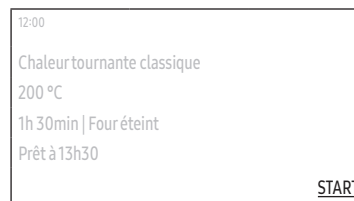
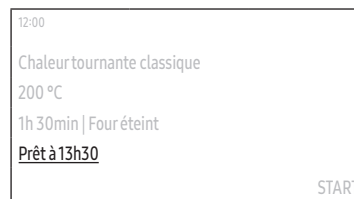
Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes du four » à la page 19.)
3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.
 - Le mode Grand Gril ne prend pas en charge l'option **Maintien au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou si vous réglez l'option **Maintenir la temp.**, vous devez arrêter le four manuellement.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **Arrêt**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Description des modes du four

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	40-250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
Chaleur tournante classique	40-250	180
	La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	
Grand gril	150-250	220
	Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
Gril ventilation	40-250	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.	
Chaleur du haut + Convection	40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les rôtis qui nécessitent un dessus croustillant (par exemple, de la viande ou des lasagnes).	

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur du fond + Convection	40-250	200
	L'élément chauffant du fond génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la pizza, le pain ou le gâteau.	
Cuisson intensive	40-250	220
	La cuisson intensive active tous les éléments chauffants en alternance afin de répartir la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme les grands gratins ou les tartes.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting exécute un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. Ensuite, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent à fonctionner pour saisir les aliments tels que la viande. Après avoir été saisie, la viande sera cuite à basse température. Utilisez ce mode pour cuire la viande, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150-250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur un plateau de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

Opérations

Modes Micro-ondes



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes micro-ondes » à la page 21.)



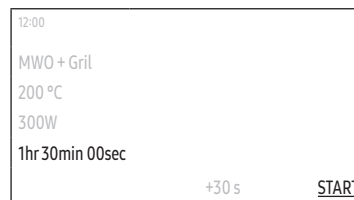
3. Réglez la température souhaitée.
 - Le mode MWO ne nécessite pas de réglage de la température.
 - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.



4. Réglez le niveau de puissance.
 - Le niveau de puissance par défaut et la plage de niveaux de puissance diffèrent en fonction du mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - La durée de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.
 - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson.



6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le four commence la cuisson immédiatement.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, **+30 sec** apparaît à l'écran. (**+30 sec** n'apparaît pas si le temps de cuisson a été réglé sur moins de 5 secondes)
 - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 30 secondes supplémentaires.

Description des modes micro-ondes

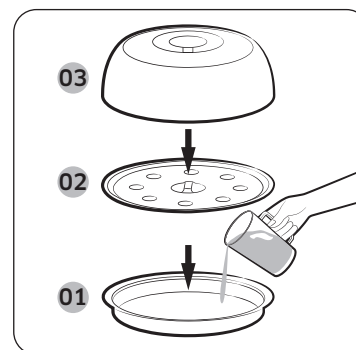
Mode	Plage de températures (°C) (puissances - W)	Température (puissance) par défaut (°C / W)
Micro-ondes	- / 100-850	850
	L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
MWO + Gril	40-200 / 100-600	200 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Rôti	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ce mode combine le gril ventilation et le micro-ondes et permet donc de réduire la durée de cuisson tout en donnant aux aliments une surface brune et croustillante.	

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	850	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	82	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	71	600	
MOYENNE	53	450	
MOYENNEMENT FAIBLE	35	300	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
DÉCONGÉLATION	21	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	12	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Pour utiliser Pro Steamer

Vous pouvez cuire manuellement vos aliments à la vapeur à l'aide de Pro Steamer.

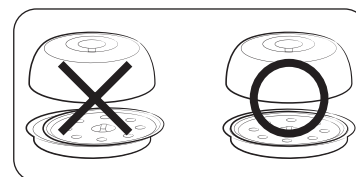


- 01 Plaque à vapeur / Plat croustillleur
- 02 Plateau vapeur
- 03 Couvercle en acier inoxydable

1. Versez 500 ml d'eau froide dans la plaque à vapeur. Placez le plateau vapeur sur la plaque à vapeur, ajoutez les aliments sur le plateau, puis fermez le couvercle en acier inoxydable. Placer Pro Steamer au centre du four.
2. Suivez les étapes 2 à 4 de la section Micro-ondes pour le reste des réglages de cuisson.
 - Pour des instructions de cuisson détaillées, reportez-vous à la section Pro Steamer à la page 40.

REMARQUE

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



ATTENTION

Veillez à fermer le couvercle de Pro Steamer de manière à ce qu'il s'insère dans la plaque à vapeur/plat croustillleur. Les œufs ou les châtaignes peuvent exploser si le couvercle n'est pas correctement fermé.

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce Pro Steamer avec un autre produit ou modèle. Cela pourrait provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- N'utilisez pas Pro Steamer sans eau ni aliments à l'intérieur. Lorsque vous utilisez ce Pro Steamer, versez au moins 500 ml d'eau avant de l'utiliser. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou de provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- Il faut faire attention en retirant le récipient de l'intérieur de Pro Steamer après la cuisson, car il sera très chaud.

Opérations

Fonctions spéciales



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonctions spéciales**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque fonction, voir la section « Description des fonctions spéciales » à la page 23.)



4. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la température diffèrent selon le mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)



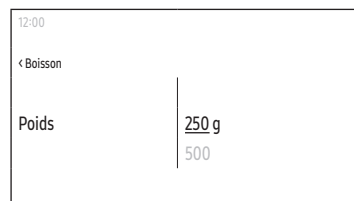
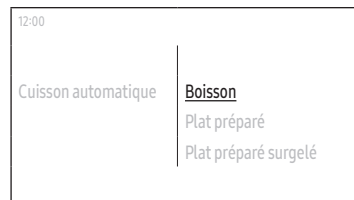
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

Description des fonctions spéciales

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à plusieurs niveaux	40-250	160
	Utilisez cette fonction pour cuisiner avec deux niveaux en même temps.	
Keep Warm (Maintien au chaud)	60-100	60
	Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

Cuisson automatique

Le four propose 31 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson automatique**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Cuisson automatique » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 28.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

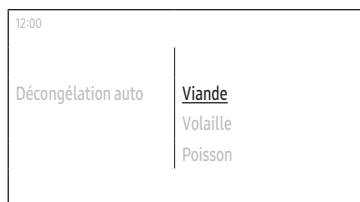
Opérations

Décongélation auto

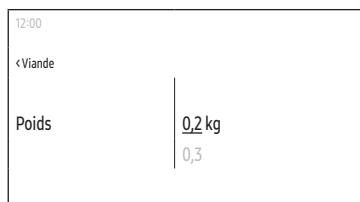
Le four propose 5 programmes de décongélation automatique. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Décongélation auto**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Décongélation auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 31.



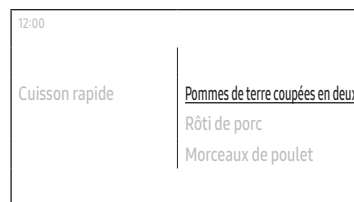
4. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Cuisson rapide

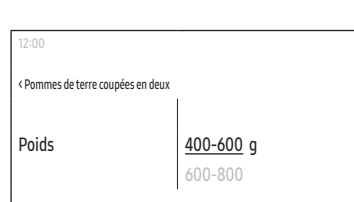
Le four propose des programmes de cuisson rapide. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson rapide**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.




3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Cuisson rapide » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 32.




4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Minuterie

Ajout de la nouvelle minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'horloge.


Modification de la minuterie existante

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Changez l'heure.

Suppression de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **START** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.


REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'à un point donné, le message « **Le temps est écoulé.** » apparaît avec une mélodie. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour enlever le message.

Nettoyage

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction automatique vous fait gagner du temps en supprimant la nécessité d'un nettoyage manuel régulier.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.


REMARQUE

- Si le four est fortement souillé de graisse, par exemple après un rôtissage ou une grillade, il est recommandé d'éliminer manuellement les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage avant d'activer le nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Ceci afin de permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique ne s'activera pas. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Opérations

Désodorisation

Ceci est utile pour désodoriser le four. Utilisez régulièrement cette fonction pour éliminer les mauvaises odeurs dans votre four.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Désodorisation**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Réglez l'horloge.
 - Vous pouvez configurer jusqu'à 15 minutes.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Réglages

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour modifier divers réglages de votre four.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings via une connexion Wi-Fi. Lorsque le four est connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour permettre au service d'assistance clientèle d'accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

Menu	Sous-menu	Description
Affichage	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Écran de veille	Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de veille. REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> L'écran de veille est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune entrée n'est effectuée pendant un certain temps en mode veille. Activez l'écran de veille pour activer le thème de l'horloge et le délai d'attente.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai d'attente	Vous pouvez définir la durée avant l'activation de l'écran de veille. REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. Lorsque le réglage du délai d'attente est réglé sur « Toujours activé », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.



Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatiques	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure à partir d'Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez définir manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez définir manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Sélectionner le format de l'heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez régler le volume du four.
Aide	Dépannage	Vous pouvez vérifier le dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez vérifier le nom du modèle de notre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez vérifier la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît dans ce menu.
	Informations juridiques	Vous pouvez vérifier les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire.

- Pour activer la fonction **Verrouiller**, appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Pour désactiver la fonction de **Verrouiller**, maintenez enfoncé le bouton  jusqu'à ce que le message « La commande est déverrouillée. » apparaisse.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Le tableau suivant présente 31 programmes Auto comprenant le réchauffage, la cuisson, le rôtissage et la cuisson au four. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
1. Boisson	0,25 0,5	Plaque en céramique	1
	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez une tasse au centre, placez 2 tasses côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 minutes. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).		
2. Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		
3. Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Prenez le plat préparé surgelé et vérifiez que le récipient est adapté à la cuisson au micro-ondes. Percez le film du plat préparé. Placez le plat préparé surgelé au centre. Ce programme convient aux plats préparés surgelés composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
4. Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
5. Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
6. Gratin de poisson surgelé	0,4-0,6	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. Ce programme est adapté aux produits prêts à l'emploi surgelés composés de filets garnis de légumes et de sauce.		
7. Lasagnes surgelées	0,4-0,6	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
8. Frites surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie métallique.		
9. Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four	2
	Placez la pizza surgelée sur la grille du four.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
10. Croquettes surgelées	0,4-0,6	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur une plaque de cuisson métallique.		
11. Légumes surgelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Mettez les légumes surgelés, comme du brocoli, des carottes en rondelles, des fleurettes de chou-fleur et des pois, dans une cocotte en verre munie d'un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
12. Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille du four	1
	Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez sur la grille du four. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
13. Base pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.		
14. Brownies	0,5-0,7	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat rond en verre pyrex ou en céramique sur la grille du four.		
15. Croissants	0,2-0,4	Grille du four	3
	Utilisez du papier sulfurisé. Placez les croissants côte à côte sur la grille du four.		
16. Tarte au beurre hollandaise	0,5-0,7	Grille du four	2
	Mettez la pâte fraîche dans un plat de cuisson métallique rond de 22 cm. Posez sur la grille.		
17. Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille du four	3
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
18. Muffins	0,5-0,6	Grille du four	2
	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal, adapté à 12 muffins. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
19. Pâte levée à la levure	0,3-0,6	Grille du four	3
	Préparez la pâte à levure pour la pizza, le gâteau ou le pain. Posez dans un grand plat rond résistant à la chaleur et couvrez de film alimentaire.		
20. Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille du four	2
	Mettez 300 g de pâte dans un plat rond en métal noir de 18 cm, 400 g dans un plat de 24 cm et 500 g dans un plat de 26 cm de diamètre. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
21. Pain blanc	0,7-0,8	Grille du four	2
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		
22. Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 morceaux côte à côte sur la plaque de cuisson.		
23. Filet de poisson, 2 cm	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez le filet de poisson (2 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
24. Steak de saumon	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez les steaks de saumon et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
25. Crevettes	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Placez les crevettes crues sur la grille du four et sur la plaque de cuisson de manière uniforme. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
26. Steak de bœuf, fin	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Placez les steaks de bœuf côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
27. Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez les côtelettes d'agneau. Placez les côtelettes sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
28. Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque en céramique	1
	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
29. Pomme de terre épluchée	0,5-0,6 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre de la plaque en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
30. Riz blanc	0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	Pesez du riz blanc étuvé et ajoutez le double de quantité d'eau froide. Par exemple, lorsque vous faites cuire 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex munie d'un couvercle. Placez le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après cuisson.		
31. Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1
	Posez la pizza sur la plaque. Les gammes de poids comprennent des garnitures telles que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage.		

Décongélation auto

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Ces programmes utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Éliminez tous les éléments d'emballage avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain, les gâteaux et les fruits sur le plateau en céramique.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Viande	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.			
Volaille	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.			
Poisson	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.			

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Pain/ Gâteaux	0,1-1,0	Plaque en céramique	1	5-10
	Posez le pain sur un morceau de papier absorbant. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous ouvriez la porte pour retourner les aliments. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.			
Fruit	0,1-0,8	Plaque en céramique	1	5-10
	Répartissez uniformément les fruits surgelés sur la plaque en céramique. Ce programme est adapté aux fruits comme les framboises, les mélanges de fruits des bois et les fruits tropicaux.			

Cuisson rapide

Le tableau suivant présente 4 programmes automatiques pour la cuisson rapide et le rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Pommes de terre coupées en deux	400 à 600 g	Gril + Plaque en céramique	3
	600-800 g		
Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Rôti de porc	0,8-1,0 kg	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez le rôti de porc sur la grille avec la plaque en céramique. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
Morceaux de poulet	0,5-0,7 kg	Gril + Plaque en céramique	5
	1,0-1,2 kg		
Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur la grille avec la plaque en céramique, côté peau en bas. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Poulet entier	1,0-1,1 kg	Gril + Plaque en céramique	3
	1,2-1,3 kg		
Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille avec la plaque en céramique niveau 3. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.			

※ Le mode Cuisson auto utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. Par conséquent, les consignes relatives aux récipients et autres précautions d'emploi doivent être scrupuleusement respectées lorsque ce mode est utilisé.

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Épinards	150	600	5-6	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-9	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (Carottes/Pois/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide tous les 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper en morceaux plus petits et uniformes.
- Cuisez tous les légumes frais en utilisant le micro-ondes à pleine puissance (850 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250	4-5	3
	500	5-6	
Préparez des sommités de taille égale. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre.			
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.			
Carottes	250	5-6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250	5-6	3
	500	7-8	
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.			
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250	4-5	3
	500	7-8	
Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.			
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisez à découvert et mettez le couvercle pendant le temps de repos. Puis, égouttez soigneusement.

- **Riz** : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec un couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
- **Pâtes** : utilisez une grande cocotte en Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	850	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	850	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	850	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	850	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	850	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Réchauffage

- Ne réchauffez pas de trop grandes quantités d'aliments, comme de grosses pièces de viande, car elles risquent d'être trop cuites.
- Il est plus sûr de réchauffer les aliments à une puissance moins élevée.
- Remuez correctement ou retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides ou les aliments pour bébé. Remuez correctement avant, pendant et après la cuisson à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une touillette en verre afin d'éviter toute projection de liquide bouillant et brûlure. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Accordez un temps de réchauffage plus long que pour les autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes. Consultez le tableau ci-dessous à titre de référence.

Liquides et aliments

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	850	1½-2 2-3	1-2
	Versez la boisson dans une tasse en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la tasse au centre de la plaque en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.			
Soupe (Réfrigérée)	250 g	850	3-4	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Pâtes en sauce (froid)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments et lait pour bébé

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20-30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre de la plaque en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient avec couvercle adapté au micro-ondes. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez le liquide et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier d'aluminium avant de les faire décongeler. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne modifiez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Placez les aliments sur un plateau en céramique et insérez le plateau au niveau 1.

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Escalopes de porc	250	7-8	
Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
Commencez par placer les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, ou le poulet entier, poitrine vers le bas, sur la plaque en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
Placez le poisson surgelé au centre de la plaque en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Fruit	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20
	Tartine/Sandwich	250 500	4 à 4½ 7-9	
	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

Guide de cuisson par convection

Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	Grille du four	2	60-70
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	Grille du four	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Grille du four	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Grille du four	2	25-35
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150-170	Plaque à pâtisserie	3	30-40
Croissants	170-180	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Petits pains	180-190	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Cookies	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-20
Frites au four	200-220	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Chaleur du haut + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du haut + Convection.

Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils du tableau concernant les niveaux et utilisez la plaque de cuisson comme bac à huile au niveau 2.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Rôti de bœuf (1 kg / moyen)	170-190	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
Épaulé de porc / Roll (1 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	90-120
Agneau rôti / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190-210	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	50-80
Poulet entier (1,2 kg)	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	50-70
Truites entières (2 pièces / 0,5 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	30-40
Magret de canard (0,3 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	25-35

Chaleur du fond + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du fond + Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Pizza maison	180-200	Plaque à pâtisserie	1	20-30
Quiche / tarte précuite réfrigérée	180-200	Grille du four	2	10-15
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-20
Pizza surgelée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-25
Pizza réfrigérée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	8-15
Tarte aux pommes	160-180	Grille du four	1	60-70
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-200	Plaque à pâtisserie	2	10-15

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson au grill

Grand grill

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Brochettes	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	8-10	6-8
Escalopes de porc	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	7-9	5-7
Saucisses	Grille du four	5+2	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	20-25	15-20
Steaks de saumon	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	8-12	6-10
Légumes en rondelles	Plaque à pâtisserie	5	15-20	-
Toast	Grille du four	5	2-3	1-2
Tartines au fromage	Grille du four	5	3-5	-

Gril ventilation

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Saucisses	Grille du four	4	8-10
Pommes de terre en morceaux	Grille du four	4	20-25
Frites surgelées	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Croquettes surgelées	Plaque à pâtisserie	4	20-25
Beignets surgelés	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Steak de saumon	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	15-20
Filet de poisson	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	12-17
Poisson entier	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	15-20
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	30-40

Guide de cuisson combinée

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Micro-ondes + Gril

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Pommes de terre au four	600	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15	-
Tomates grillées	300	160-180	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	05-10	-
Gratin de légumes	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-20	-
Poisson grillé	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	04-08	04-06
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15	10-15

Micro-ondes + Convection

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Poulet entier (1,2 kg)	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	25-30	15-25
Rôti de bœuf / Agneau (à point)	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	15-20	15-20
Lasagnes surgelées / Gratin de pâtes	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	20-25	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	10-15	-
Fan de fruits frais	100	160-180	Plaque en céramique	3	40-50	-

Cuisiner intelligemment

Micro-ondes + Rôtissage

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	20-30
Pommes de terre en morceaux	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20
Poisson entier	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20
Filet de poisson	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15
Beignets surgelés	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15
Rouleaux de printemps surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	05-10
Bâtonnets de poisson surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20

Pro Steamer

La durée de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Pour la cuisson à la vapeur de tranches fines ou de petits morceaux, nous recommandons de réduire le temps. Si vous cuisinez à la vapeur des tranches ou des morceaux d'aliments de grande taille, vous pouvez ajouter du temps. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	850	12-18	Rincez et lavez le brocoli. Coupez en fleurons de même taille. Répartissez uniformément les fleurons sur le plateau vapeur.
Carottes	400	500	850	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau vapeur.
Chou-fleur entier	600	500	850	20-25	Nettoyez le chou-fleur entier et placez-le sur un plateau vapeur.
Maïs en épis	400 (2 pièces)	500	850	23-28	Rincez et nettoyez le maïs en épis. Placez les épis de maïs côte à côte sur un plateau vapeur.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches similaires. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur.
Légumes surgelés	400	500	850	18-22	Répartissez uniformément les légumes surgelés (-18 °C), par exemple brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches, sur le plateau vapeur.
Pommes de terre (petites)	500	500	850	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Disposez les pommes de terre entières de manière uniforme sur le plateau vapeur.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min)	Consignes
Pommes	800 (8 pommes)	500	850	15-20	Rincez et évidez les pommes. Mettez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	850	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille M) et placez-les dans les petites cavités du plateau vapeur. Après la cuisson à la vapeur, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 (5 à 6)	500	850	10-15	Arrosez les crevettes bleues avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez-les uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poisson (Morue, poisson rose)	500 (2 à 3)	500	850	15-20	Arrosez les filets de poisson avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez les herbes et les épices (par exemple, le romarin). Déposez les filets uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poitrine de poulet	400 (2 filets)	500	850	20-25	Rincez et nettoyez les filets de poitrine de poulet. Placez les filets de poulet côte à côte sur un plateau vapeur.

REMARQUE

Comment nettoyer le Pro Steamer.

- Lavez le Pro Steamer à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Le Pro Steamer ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Guide pour chaleur tournante classique

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Lasagnes	200-220	Grille du four	3	20-25
Gratin de légumes	180-200	Grille du four	3	20-30
Gratin de pommes de terre	180-200	Grille du four	3	40-60
Baguettes de pizza surgelées	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-15
Gâteau marbré	160-180	Grille du four	2	50-70
Cake hollandais	150-170	Grille du four	2	50-60
Muffins	180-200	Grille du four	2	20-30
Cookies	180-200	Plaque à pâtisserie	3	10-20

Guide de cuisson intensive

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Intensif (Chaleur du haut + Chaleur du fond + Convection).

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Lasagnes (2 kg)	180-200	Grille du four	2	20-30
Gratin de légumes (2 kg)	160-180	Grille du four	2	40-60
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160-180	Grille du four	2	60-90
Rôti de bœuf (2 kg)	160-180	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
Canard entier (2 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
2 poulets entiers (1,2 kg chaque)	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90

Cuisiner intelligemment

Pro-Roasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique à plus de 200 °C. Le chauffage supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent pendant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, les aliments sont cuits doucement par la basse température de présélection. Ce processus est effectué pendant que les chauffages supérieur et inférieur fonctionnent. Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson. Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (heures)
Rôti de bœuf	80-100	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	3:30-4:30
Rôti de porc	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	3:30-4:00
Poitrine de canard	80-100	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00
Filet de bœuf	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00
Filet de porc	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00

Air Fry

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Pommes de terre				
Frites surgelées	500-1000	210-220	4	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210-220	4	15-20
Tater Tots surgelés	500-1000	210-220	4	15-20
Hash Brown* surgelés	500-1000	210-220	4	15-20
Pommes de terre en morceaux surgelées	500-1000	210-220	4	15-20
Frites maison surgelées	500-1000	190-200	4	20-25
Pommes de terre en morceaux maison*	500-1000	200-210	4	20-25
Surgelé				
Beignets de poulet surgelés	300-500	210-220	4	15-20
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210-220	4	25-30
Beignets d'oignons frits surgelés	300-500	210-220	4	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210-220	4	15-20
Beignets de poulet surgelés	500-1000	210-220	4	20-25
Churros surgelés	300-500	190-200	4	10-15
Volaille				
Pilons frais*	500-1000	200-210	4	30-35
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200-210	4	27-32
Blancs de poulet, panés*	300-500	200-210	4	25-30

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Légumes				
Asperges, panées	100-300	200	4	15-20
Aubergines, panées	200-400	200	4	15-20
Champignon, pané	100-300	200	4	15-20
Oignons, panés	100-300	200	4	15-20
Choux-fleurs, panés	300-500	190-200	4	15-20
Mélange de légumes, panés	300-500	200	4	15-20

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

Cuisson à plusieurs niveaux (Spécial)

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Cuisson à plusieurs niveaux.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	150-160	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Mini-tartes	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pâte feuilletée	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 plaques à pâtisserie	2+4	15-20
Lasagnes	160-180	Grille du four + Plaque de cuisson	2+4	30-45
Frites surgelées	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-50
Beignets surgelés	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pizza surgelée	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	2+4	20-30

Cuisiner intelligemment

Rapide et facile

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 850 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 850 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

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

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte et aux joints de la porte (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

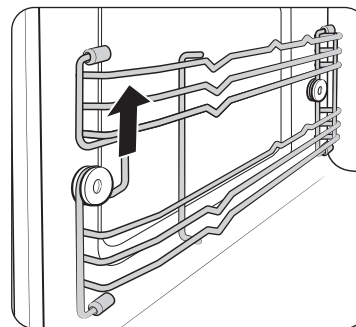
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre à l'intérieur.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale du mode de four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

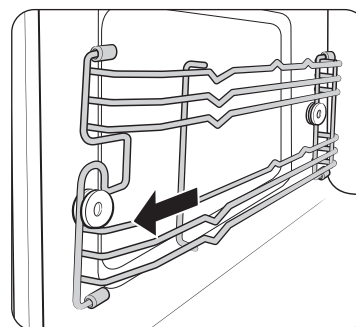
⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Glissières latérales (sur les modèles concernés uniquement)



1. Soulevez l'avant de la glissière pour la libérer de la fixation.



2. Tirez la glissière vers l'avant pour la retirer.
3. Retirez l'autre glissière latérale de la même manière.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Lorsque c'est fait, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les assembler.

📖 REMARQUE

Le four fonctionne sans les glissières latérales et les grilles en position.

Entretien

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

Dépannage

Vous pouvez rencontrer un problème lors de l'utilisation du four. Dans ce cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher sur l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points de contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.

Problème	Cause	Action
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné l'aliment, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage .
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.

Problème	Cause	Action
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de réchauffage ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la porte reste ouverte pendant une longue période. Fermez et rouvrez la porte ou appuyez sur la touche « Éclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique ou Décongélation auto est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
Il y a de l'eau qui coule.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyez sur le bouton +30 secs a pour effet de faire fonctionner le four.	Cela se produit lorsque le four n'est pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30 secs lorsqu'il n'était pas en fonctionnement.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte, sauf si vous faites cuire des choses qui doivent être tournées. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Réglez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	
C-F2		
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2800 W
	Micro-ondes	1650 W
	Gril	2550 W
	Convection	2500 W
Puissance de sortie		100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (21)
Méthode de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	Unité principale	595 X 456 X 570 mm
	Encastré	560 X 446 X 549 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	39,9 Kg
	Transport	48,8 Kg

* Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique <G>.

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min.
Connexion	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
Wi-Fi	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.
Mode	Consommation d'énergie	0,5 W
Arrêt	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 min.

Données déterminées conformément à la norme EN 50564 et au Règlement (CE) n°1275/2008.

Annexe

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni.

L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Assistance > Rechercher une assistance produit, puis saisissez le nom du modèle.

ATTENTION

La fonction WLAN 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'à l'intérieur dans tous les pays de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Connexion Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM, moyennant un coût minimal.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu cette information.



Notes

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01401A-00