

## UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04333A-00

# Four micro-ondes

## Manuel d'utilisation

MS28J5255\*\*

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 exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.



SAMSUNG



# Table des matières

---

Utilisation de ce manuel d'utilisation	4
Consignes de sécurité	5
Installation	14
Accessoires	14
Site d'installation	16
Plateau tournant	16
Entretien	17
Nettoyage	17
Remplacement (réparation)	18
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	18
guide de présentation rapide	19
Fonctions du four	20
Four	20
Tableau de commande	21
Utilisation du four	22
Fonctionnement d'un four micro-ondes	22
Vérification du bon fonctionnement de votre four	23
Cuisson/Réchauffage	24
Réglage de l'horloge	25
Niveaux de puissance et variations de temps	26
Réglage de la durée de cuisson	26
Arrêt de la cuisson	27
Réglage du mode d'économie d'énergie	27
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains	28
Fonctionnalités mon plat	31
Utilisation des fonctions de décongélation	32
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur	34
Guide pour la cuisson dans le cuiseur-vapeur en verre	37
Utilisation des fonctionnalités de maintien au chaud des plats	38
Utilisation des fonctions de désodorisation	40
Utilisation des fonctions Sécurité enfants	41
Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant	41
Arrêt du signal sonore	42



---

Guide des récipients	43
Dépannage	45
Dépannage	45
Code d'information	49
Caractéristiques techniques	50



# Utilisation de ce manuel d'utilisation

---

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

---

### AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

### ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

### REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

# Consignes de sécurité

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

### Fonction micro-ondes uniquement

**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.

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

- espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- lieux de type « bed and breakfast ».



# Consignes de sécurité

---

**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.

**AVERTISSEMENT** : 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 connaissance 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 âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

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'enflamme pas.

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

**AVERTISSEMENT** : 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.

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

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



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

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 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) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

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

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

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

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

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



# Consignes de sécurité

## Fonction du four uniquement - En option

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

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

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

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.

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

**AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent 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.

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 connaissance 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 si celui-ci est sans surveillance.

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

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

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

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

## Sécurité générale

### AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

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

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.



# Consignes de sécurité

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

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

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

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

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

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

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

**AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

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

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

## ⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

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

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

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

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

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



# Consignes de sécurité

## Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- A.** Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- B.** Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- C.** Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
  - 1)** porte (risque de déformation) ;
  - 2)** charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
  - 3)** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D.** Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

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

- A.** Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- B.** Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ce four micro-ondes est prévu 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, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- 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.

## Définition du groupe de produits

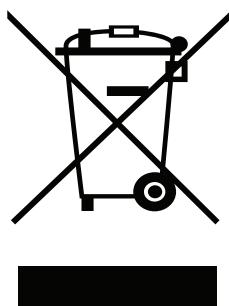
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que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

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

## Protection de l'environnement

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

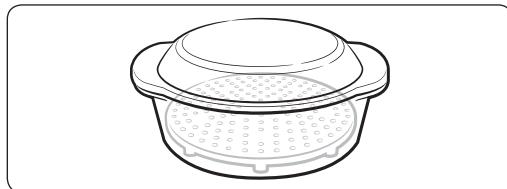
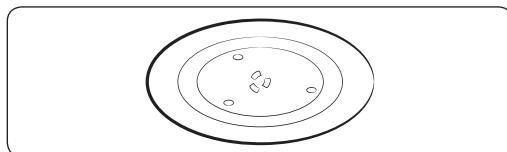
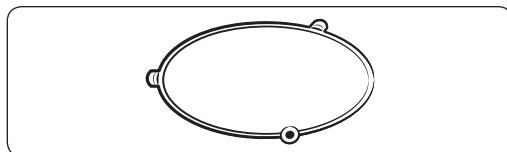
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

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

# Installation

## Accessoires

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



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

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

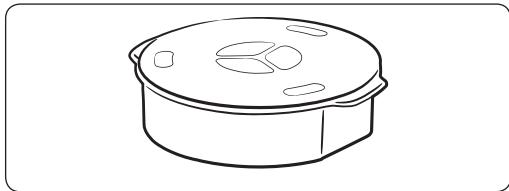
**02 Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

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

**03 Cuiseur-vapeur en verre**

consultez la page 37.

**Fonction :** Appareil à vapeur en verre lors de l'utilisation de la fonction de réalisation de plats sains à la vapeur.



## 04 Bol de maintien au chaud des plats

consultez les pages 38 à 40.

**Fonction :** Le bol de maintien au chaud des plats lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud des plats en mode Maintien au chaud.

### IMPORTANT

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

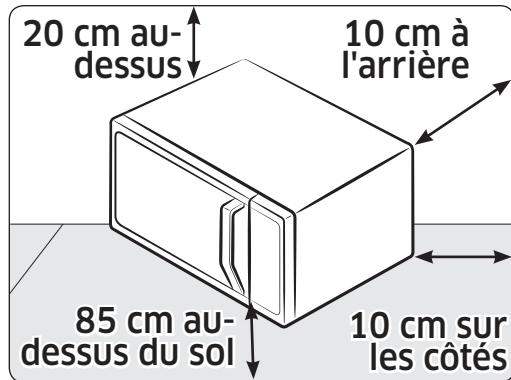
### IMPORTANT

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Micro-ondes, Gril** et **Cuisson combinée** avec le bol de maintien au chaud des plats. Utilisez-le uniquement pour la fonction de maintien au chaud des plats.

Mode de fonctionnement	Maintien au chaud des plats	Micro-ondes
Bol de maintien au chaud des plats	0	X

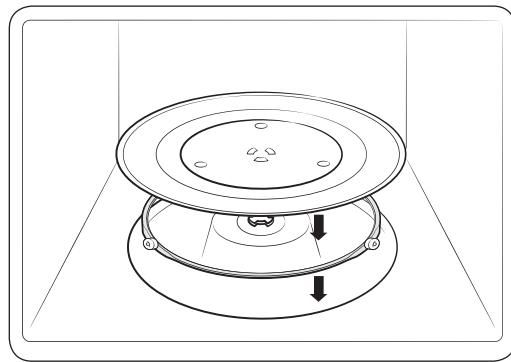
# Installation

## Site d'installation



- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

## Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

# Entretien

## Nettoyage

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

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

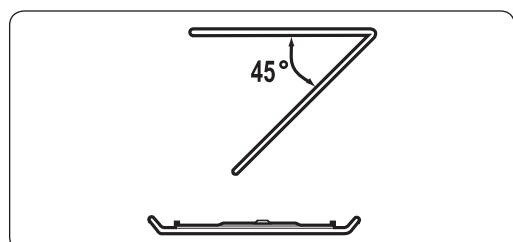
Rincez et séchez minutieusement.

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

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.

3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

**Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant**



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



# Entretien

---

## ⚠ ATTENTION

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

## Remplacement (réparation)

---

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

de service Samsung local.  
Ne la remplacez pas vous-même.

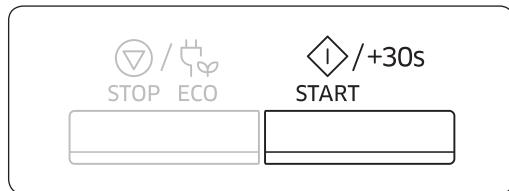
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

## Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

---

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

# guide de présentation rapide



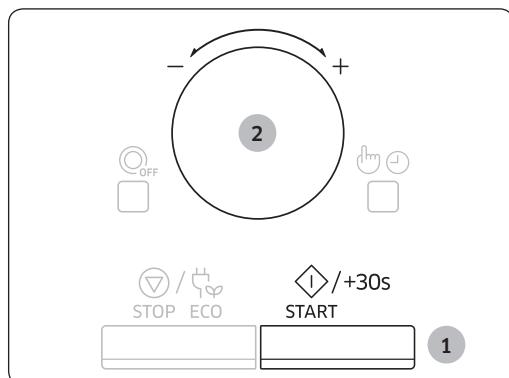
## Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

**Résultat :** La cuisson démarre.

Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



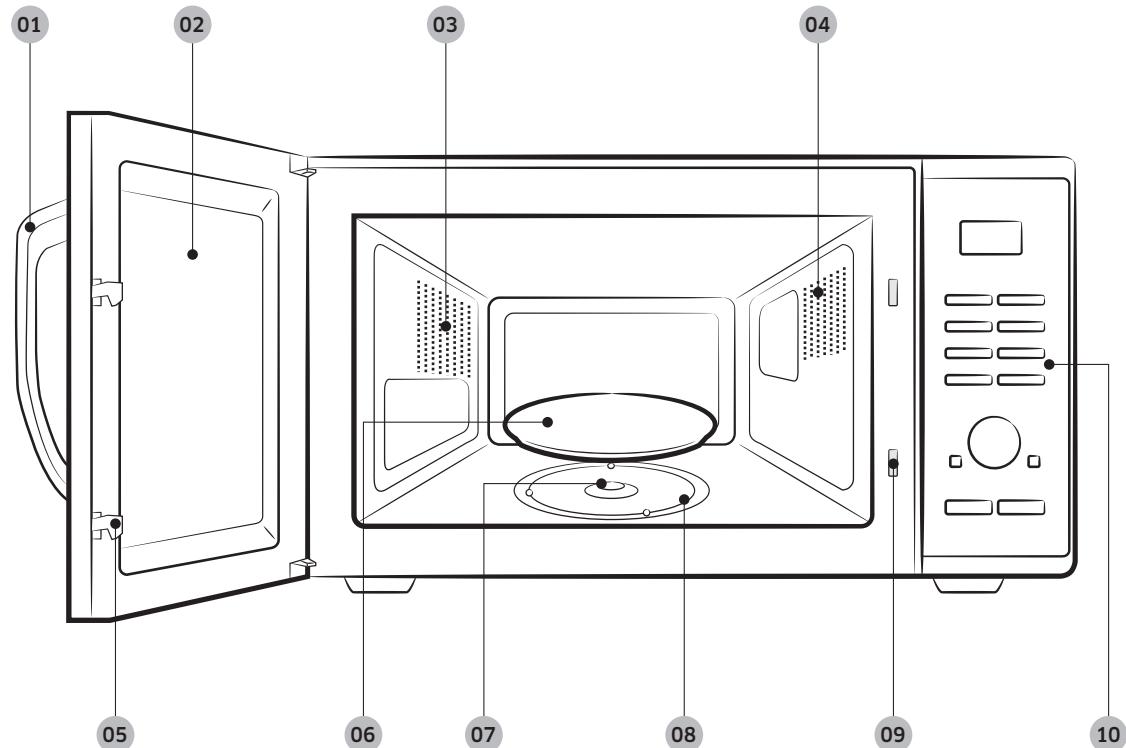
## Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

**1.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

**2.** En tournant le **bouton de réglage**, vous pouvez choisir le temps de cuisson comme vous le souhaitez.

# Fonctions du four

## Four

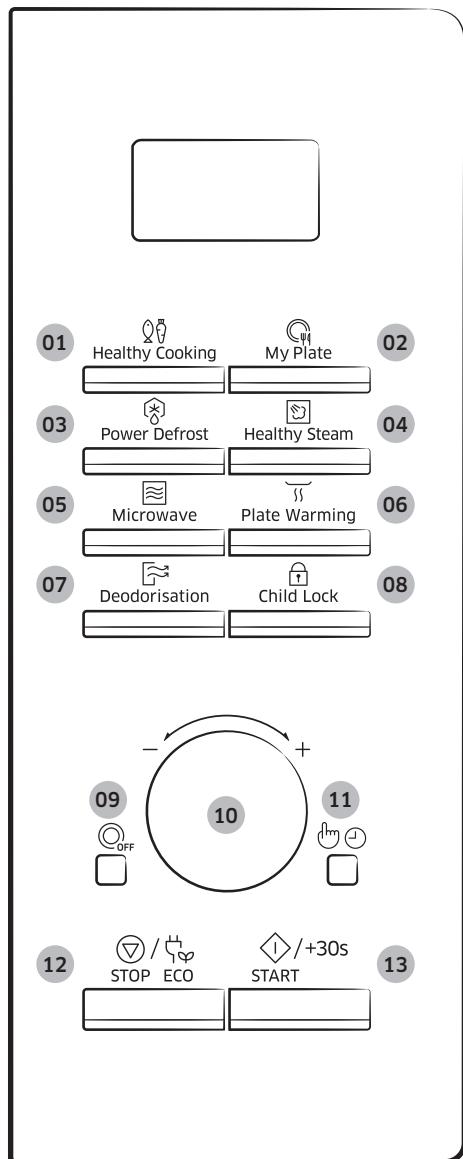


**01** Poignée de la porte  
**02** Porte  
**03** Orifices de ventilation

**04** Éclairage  
**05** Loquets de la porte  
**06** Plateau tournant

**07** Coupleur  
**08** Anneau de guidage  
**09** Orifices du système de verrouillage de sécurité  
**10** Tableau de commande

## Tableau de commande



- 01** Bouton de Réalisation de plats sains
- 02** Bouton Mon plat
- 03** Bouton Puissance décongélation
- 04** Bouton de Réalisation de plats sains à vapeur
- 05** Bouton Micro-ondes
- 06** Bouton de Maintien au chaud des plats
- 07** Bouton Désodorisation
- 08** Bouton Sécurité enfants
- 09** Bouton Marche/Arrêt du plateau
- 10** Bouton de réglage  
(Poids/Quantité/Durée)
- 11** Bouton Sélection/Horloge
- 12** Bouton Arrêt/Éco
- 13** Bouton Départ/+30s

# Utilisation du four

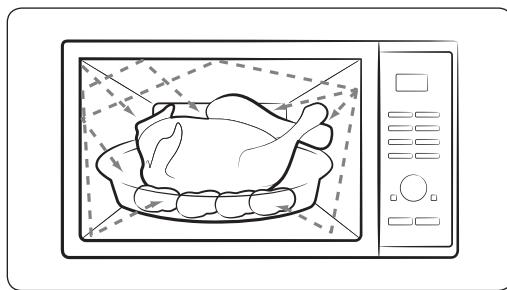
## Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



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

**2.** Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

**3.** Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité ;
- teneur en eau ;
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

### **IMPORTANT**

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

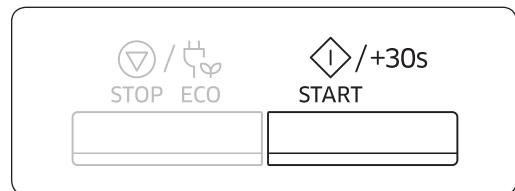
- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

## Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 45 à 49.

### REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 1000 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.



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

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

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



# Utilisation du four

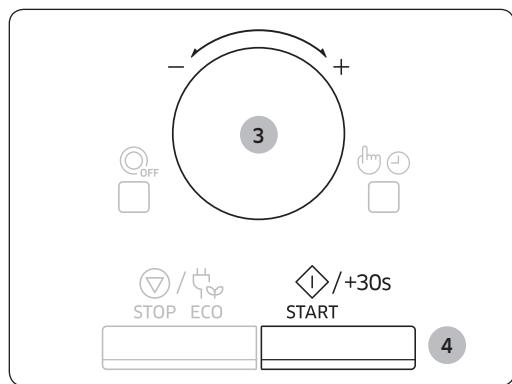
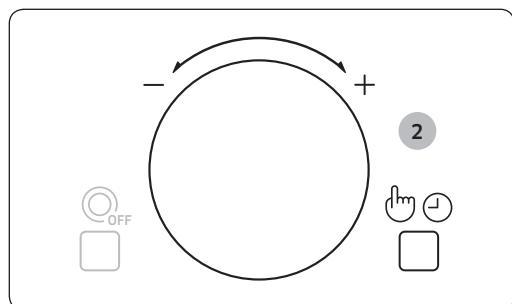
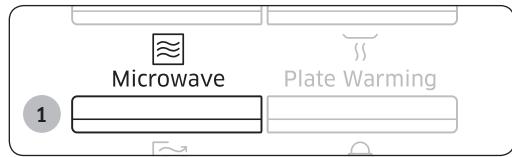
## Cuisson/Réchauffage

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

### **IMPORTANT**

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

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



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

**Résultat :** La puissance de cuisson maximale (1000 W) s'affiche.  
 (mode micro-ondes)

### **2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **bouton de réglage**.**

(Reportez-vous au tableau des puissances.)

Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

### **3. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.**

**Résultat :** Le temps de cuisson s'affiche.

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

**Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

1) Le signal sonore retentit 4 fois.

2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

3) L'heure s'affiche à nouveau.

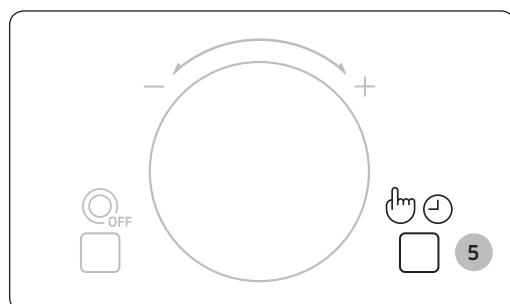
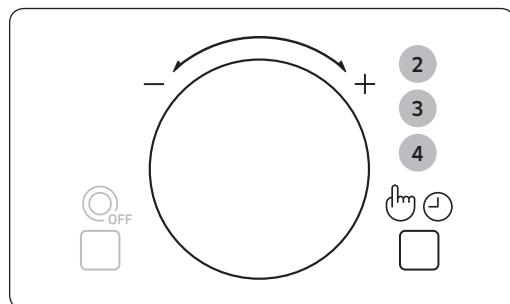
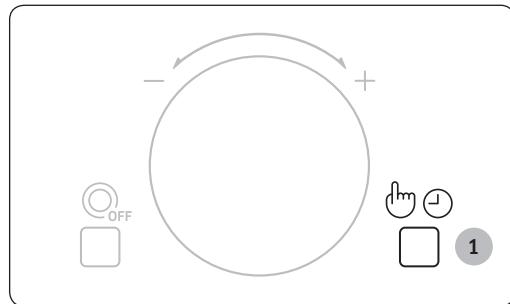
## Réglage de l'horloge

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

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

### REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge**.

2. Réglez le format 24 heures ou 12 heures en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.

5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge** pour lancer l'horloge.

**Résultat :** L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

# Utilisation du four

## Niveaux de puissance et variations de temps

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

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	1000 W
ÉLEVÉ	85 %	850 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	60 %	600 W
MOYENNE	45 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	30 %	300 W

DÉCONGÉLATION	18 %	180 W
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	10 %	100 W

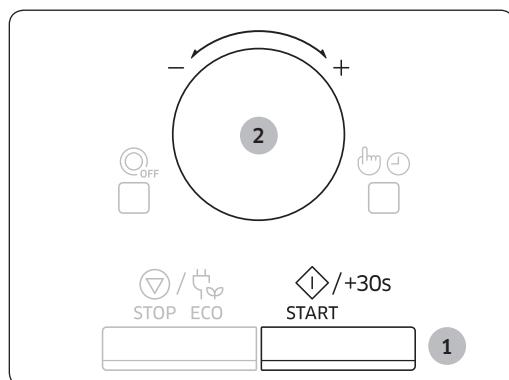
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

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

## Réglage de la durée de cuisson

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

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



### Méthode 1.

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

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

### Méthode 2.

Tournez simplement le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

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

## Arrêt de la cuisson

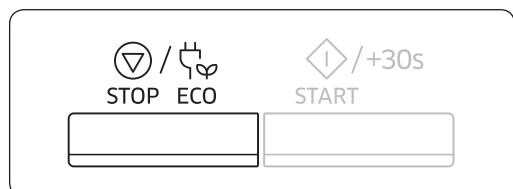
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

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

## Réglage du mode d'économie d'énergie

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



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

### REMARQUE

#### **Fonction d'économie d'énergie automatique**

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.



# Utilisation du four

## Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains

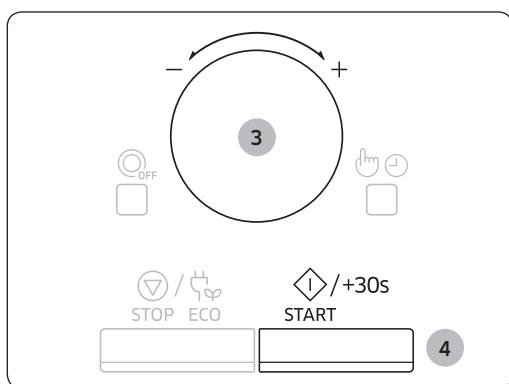
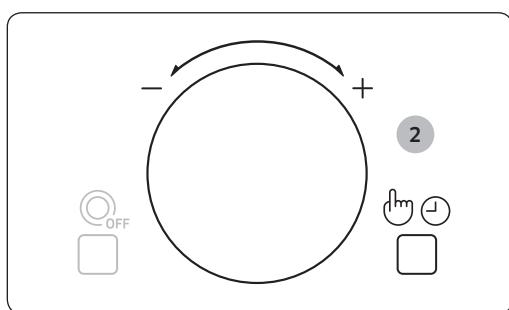
Les fonctions **Réalisation de plats sains** ont 11 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le **bouton de réglage**.

### IMPORTANT

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

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



**1.** Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking** (**Réalisation de plats sains**).

**2.** Sélectionnez les légumes et céréales ou la volaille et le poisson en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

- 1 - Légumes et céréales
- 2 - Volaille et poisson

**3.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

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

**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 11 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de légumes et céréales et de volaille et poisson.

### **IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

#### **1. Légumes et céréales**

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-3 Maïs en épis	500 g (2 parts)	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Riz complet (étuvé)	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-5 Macaroni complètes	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 1 L d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-7 Boulghour	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

# Utilisation du four

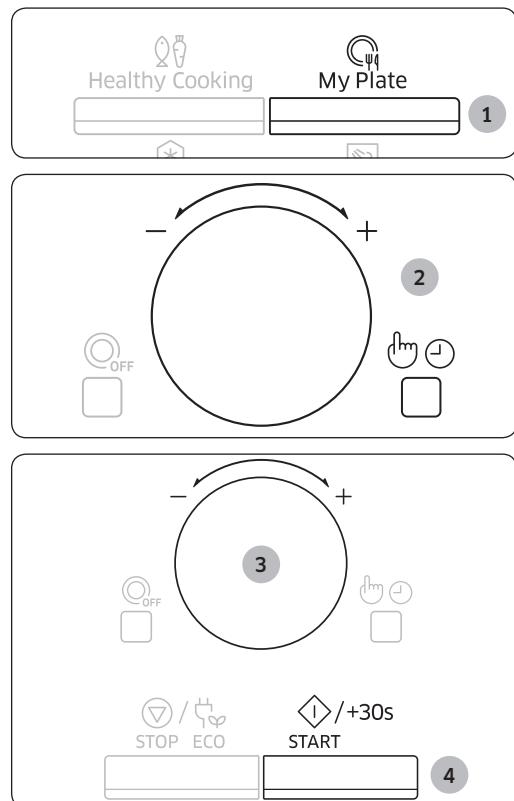
## 2. Volaille et poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Blancs de dinde	300 g (2 parts)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-2 Filets de poisson frais	300 g (2 parts)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-4 Truite fraîche	400 g (1 à 2 poissons)	Placez 1 à 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

## Fonctionnalités mon plat

La fonction **Mon Plat** propose 2 durées de cuisson préprogrammées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le  **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

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



1. Appuyez sur le bouton **My Plate** (**Mon Plat**).
  2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du  **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
  3. Sélectionnez la quantité en tournant le  **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.
  4. Appuyez sur le bouton **START/+30s** (**DÉPART/+30s**).
- Résultat:** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Mon Plat**, les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

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

# Utilisation du four

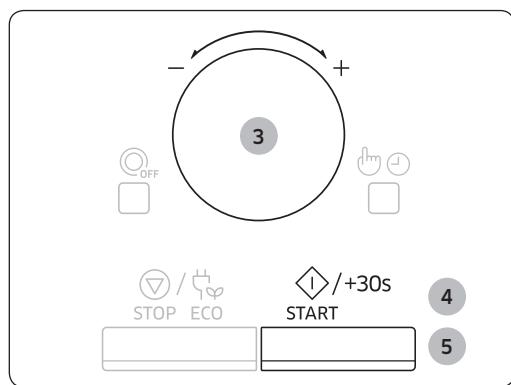
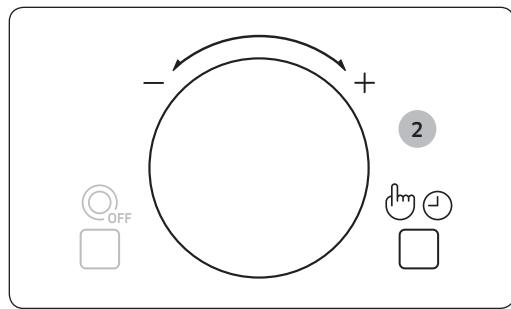
## Utilisation des fonctions de décongélation

Le mode **Décongélation automatique** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

### REMARQUE

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

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



**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (**Décongélation automatique**).

**2.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

**3.** Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.  
(Reportez-vous au tableau ci-contre).

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

### Résultat :

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

**5.** Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour reprendre la décongélation.

### Résultat :

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

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

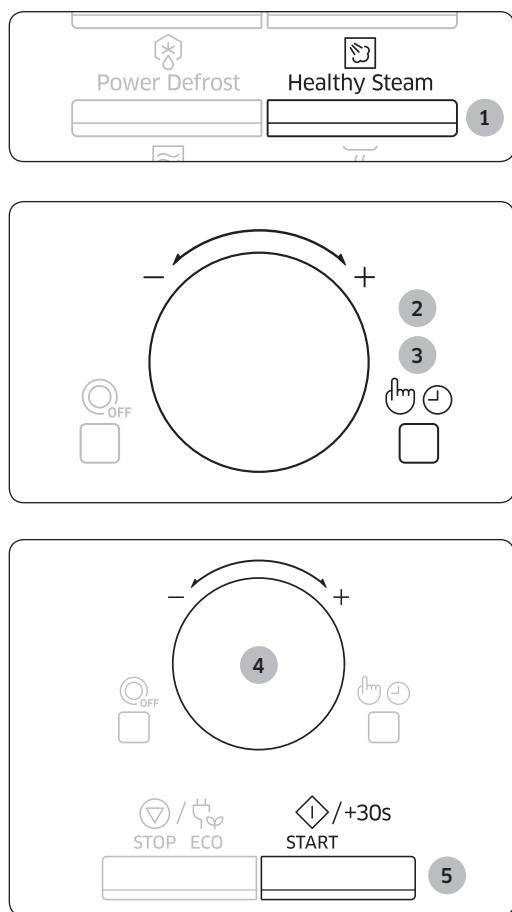
Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain et les gâteaux dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

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

# Utilisation du four

## Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur

Les fonctions **Réalisation de plats sains à vapeur** ont 17 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. Vous pouvez **réaliser des plats sains à vapeur** avec le cuiseur-vapeur en verre.



Posez le cuiseur-vapeur en verre (avec les aliments) au centre du plateau tournant.

1. Appuyez sur le bouton **Healthy Steam** (**Réalisation de plats sains à vapeur**).
2. Sélectionnez Plats sains ou Oriental en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.  
1 - Plats sains  
2 - Oriental
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
4. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s** (**DÉPART/+30s**).

**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

### IMPORTANT

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

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 17 options de cuisson pré-programmées.

### **IMPORTANT**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

#### **1. Plats sains**

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Brocolis en morceaux	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les brocolis sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-2 Carottes en rondelles	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les carottes fraîches. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les carottes sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-3 Choux-fleurs	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les choux-fleurs frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les choux-fleurs sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-4 Cubes de potiron	250 g 500 g	Pesez les potirons frais, lavez-les et coupez-les en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les potirons sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-5 Pommes de terre épluchées	250 g 500 g	Rincez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les pommes de terre sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-6 Légumes surgelés	250 g 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les légumes surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-7 Compote de fruits	400 g	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les fruits sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-8 Riz blanc	250 g	Mettez le riz blanc dans le cuiseur-vapeur en verre. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

# Utilisation du four

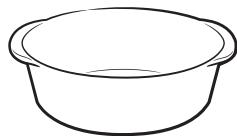
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-9 Bœuf cuit à la vapeur	250 g 500 g	Pesez le bœuf cuit à la vapeur et faites-en des boulettes (de 25 mm de diamètre chacune). Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez le bœuf sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-10 Filets de saumon	300 g 600 g	Rincez le poisson et ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les filets de saumon sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-11 Blancs de poulet	300 g 600 g	Rincez les morceaux et la surface de la peau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les blancs de poulets sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

## 2. Oriental

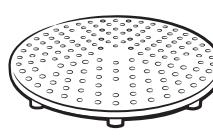
Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Porridge de poulet tranché	650 g	Coupez 150 g de cuisses de poulet en tranches, mélangez avec de l'amidon de maïs dans un bol. Ajoutez 400 ml d'eau et le poulet dans le cuiseur-vapeur en verre. Mettez le mélange de poulet et 100 g de riz gonflé dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Remuez et laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-2 Poisson blanc à l'étuvée	250 g 500 g	Rincez la morue sous l'eau froide. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel et de quelques grains de poivre. Arrosez d'une cuillère à soupe de sauce soja et réfrigérez pendant 30 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Disposez 4 filets dans une couche unique sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-3 Beignets cuits à la vapeur	300 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les beignets surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-4 Légumes verts et Feuillus	125 g 250 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les légumes verts et feuillus. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-5 Œufs cuits à la vapeur	350 g	Placez 3 œufs, 250 ml d'eau, le poulet, une pincée de sel, et 10 ml d'huile dans le cuiseur-vapeur. Remuez doucement à l'aide d'une cuillère. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-6 Crevettes à la vapeur	300 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les crevettes fraîches. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

## Guide pour la cuisson dans le cuiseur-vapeur en verre

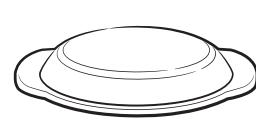
Le cuiseur-vapeur en verre du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner. Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Le cuiseur-vapeur en verre du micro-ondes se compose de trois éléments :



Bol



Plaque en silicium



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 200 °C.

Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

### Conditions d'utilisation :

#### ● IMPORTANT

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :

- si vous nettoyez avec un torchon mouillé ou placez sur une surface mouillée lorsque le verre est chaud.
- si vous placez sur une flamme directe.

#### ● IMPORTANT

Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.

#### ● IMPORTANT

Pour en savoir plus sur la cuisson automatique, reportez-vous à la page « Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur ».

#### ● IMPORTANT

Soyez attentifs lorsque vous retirez le cuiseur-vapeur en verre car la poignée est très chaude. Veillez à utiliser des maniques.

#### ● IMPORTANT

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur-vapeur en verre est rempli de vapeur, et vous risquez de vous brûler. Ne placez pas votre visage près du récipient, et veillez à utiliser des maniques lorsque vous retirez le couvercle.

### Entretien :

#### ● IMPORTANT

Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.

#### ● IMPORTANT

Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.

#### ● IMPORTANT

Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

# Utilisation du four

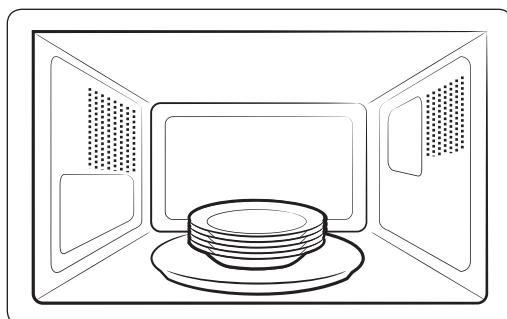
## Utilisation des fonctionnalités de maintien au chaud des plats

Vous pouvez servir des plats parfaitement maintenus au chaud avec la fonctionnalité de maintien au chaud des assiettes. Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les assiettes à une température chaude ou confortable. Vous pouvez sélectionner la température de maintien au chaud Chaude ou Douce en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous à la page précédente pour plus d'instructions.)

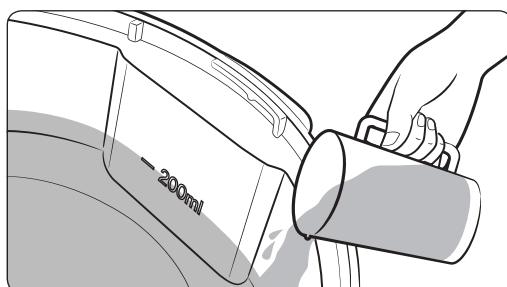
1. Chaud
2. Modéré

### Menu recommandé

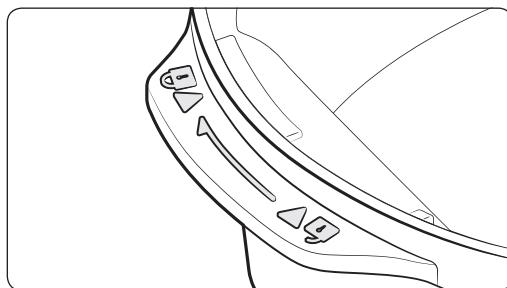
Chaud	Lasagne, Soupe, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Bien cuit), Bacon, Poissons, Gâteaux secs
Modéré	Tarte, Pain, Plats à base d'œufs, Steak (Saignant ou À point)



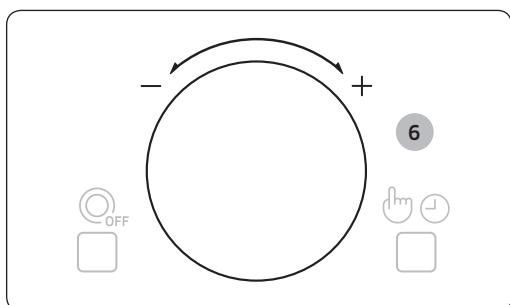
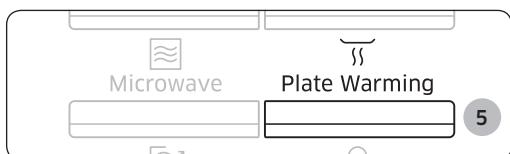
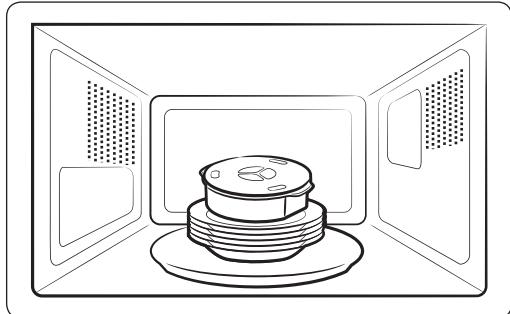
1. Placez les assiettes au centre du plateau. (Assiettes maximum : 5 pièces)



2. Remplissez le bol de maintien au chaud des assiettes jusqu'au repère suivant (niveau d'eau). (La ligne se situe à un niveau d'environ 200 ml.)



3. Couvrez le bol de maintien au chaud des assiettes à l'aide d'un couvercle. Puis vissez-le jusqu'à la position Lock (Verrouillage).



**4.** Placez le bol de maintien au chaud sur les assiettes

**5.** Appuyez sur le bouton de **Plate Warming** (**Maintien au chaud des plats**).

**6.** Sélectionnez Chaud et Doux en tournant le **bouton de réglage**.

- 1 - Chaud
- 2 - Modéré

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

**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

# Utilisation du four

## ☞ IMPORTANT

Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

## ☞ IMPORTANT

N'utilisez pas le bol de maintien au chaud des assiettes pour la cuisson. Le bol de maintien au chaud des assiettes peut être utilisé durant le mode Maintien au chaud des assiettes.

## ☞ IMPORTANT

Utilisez uniquement les assiettes adaptées à la cuisson aux micro-ondes.

## ☞ IMPORTANT

N'utilisez jamais cette fonction sans eau.

## ☞ IMPORTANT

Utilisez des maniques lorsque vous retirez les assiettes et le bol de maintien au chaud des assiettes.

## ☞ IMPORTANT

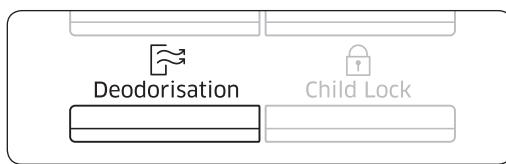
N'utilisez **JAMAIS** le mode **Micro-ondes**, **Gril** et **Cuisson combinée** avec la fonction Maintien au chaud des assiettes en mode Maintien au chaud.

Mode de fonctionnement	Maintien au chaud des plats	Micro-ondes
Bol de maintien au chaud des plats	0	X

## Utilisation des fonctions de désodorisation

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

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



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

## ☞ REMARQUE

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

## ☞ REMARQUE

La durée maximale de désodorisation est de 15 minutes.

## Utilisation des fonctions Sécurité enfants

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



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)**.

**Résultat :**

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

L



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau simultanément sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)**.

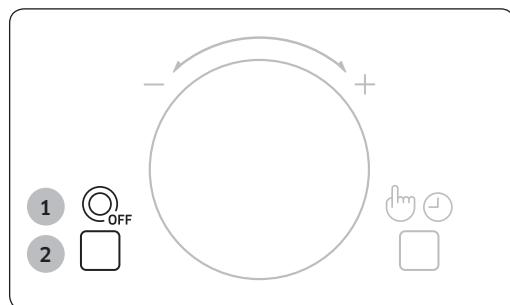
**Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

## Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant

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

**IMPORTANT**

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



**AVERTISSEMENT**

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

**Pourquoi ?** Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

1. Utilisation du bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**

**Résultat :** Le plateau ne tourne pas.

2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**.

**Résultat :** Le plateau tourne.

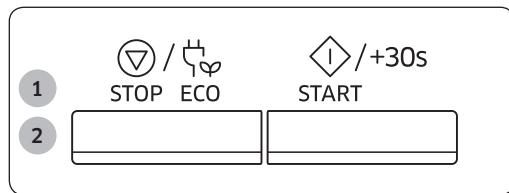
**REMARQUE**

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** est disponible uniquement lors de la cuisson

# Utilisation du four

## Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

**Résultat :** Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

**Résultat :** Le four fonctionne normalement.

# Guide des récipients

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

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

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuison de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food • Tasses en polystyrène  • Sacs en papier ou journal  • Papier recyclé ou ornements métalliques	✓  ✗  ✗	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.  Peuvent s'enflammer.  Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre • Plat allant au four  • Plats en cristal  • Pots en verre	✓  ✓  ✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.  Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.  Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

# Guide des récipients

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Métal • Plats • Attaches métalliques des sacs de congélation	✗ ✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant • Papier recyclé	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique • Récipients • Film étirable • Sacs de congélation	✓ ✓ ✓✗	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué



# Dépannage

## Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
<b>Général</b>		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur. La sécurité enfants est activée.	Retirez les corps étrangers et réessayez. Essuyez l'humidité à l'extérieur. Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation. La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation. La porte est ouverte Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Fermez la porte et réessayez. 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 les avoir retournés, appuyez sur le bouton <b>Start (Départ)</b> à nouveau pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson. Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur. L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement Placez les aliments dans 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. Affectez au four une prise en exclusivité.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
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 lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
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 lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.



Problème	Cause	Action
La fonction de maintien au chaud 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 lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton <b>Cancel (Annuler)</b> .
	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 est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton <b>Start (Départ)</b> à nouveau pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
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.
De l'eau goutte.	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 y a de la vapeur à travers une fissure dans 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 votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton <b>+30sec (+30s)</b> actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton <b>+30sec (+30s)</b> lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.



Problème	Cause	Action
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
<b>Vapeur d'eau</b>		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Aucune vapeur ne sort.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réessayez.

## Code d'information

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

### REMARQUE

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

# Caractéristiques techniques

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

Modèle	MS28J5255**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Micro-ondes	1500 W
Puissance de sortie	100 W / 1000 W - 7 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures	517 x 297 x 428 mm
Intérieures	357 x 255 x 357 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	14,5 kg env.



# Notes

---

