

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS23K3515**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Utilisation des fonctions Favoris	18
Consignes de sécurité importantes	3	Utilisation du réglage Favoris	19
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7	Utilisation des fonctions Désodorisation	19
Installation	8	Utilisation des fonctions Sécurité enfants	19
Accessoires	8	Arrêt du signal sonore	19
Site d'installation	8	Guide des récipients	20
Plateau tournant	8	Guide de cuisson	21
Entretien	9	Dépannage et code d'information	22
Nettoyage	9	Dépannage	22
Remplacement (réparation)	9	Code d'information	25
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	9	Caractéristiques techniques	25
Fonctions du four	10		
Four	10		
Tableau de commande	10		
Utilisation du four	11		
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11		
Vérification du bon fonctionnement de votre four	11		
Cuisson/Réchauffage	12		
Réglage de l'horloge	12		
Niveaux de puissance et variations de temps	13		
Réglage du temps de cuisson	13		
Arrêt de la cuisson	14		
Réglage du mode d'économie d'énergie	14		
Utilisation des fonctions Cuisson automatique	14		
Utilisation des fonctions Décongélation rapide	16		
Utilisation des fonctions Faire ramollir/fondre	17		

Entretien

Nettoyage

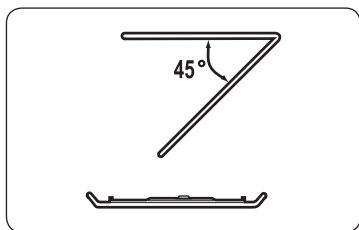
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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.

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.

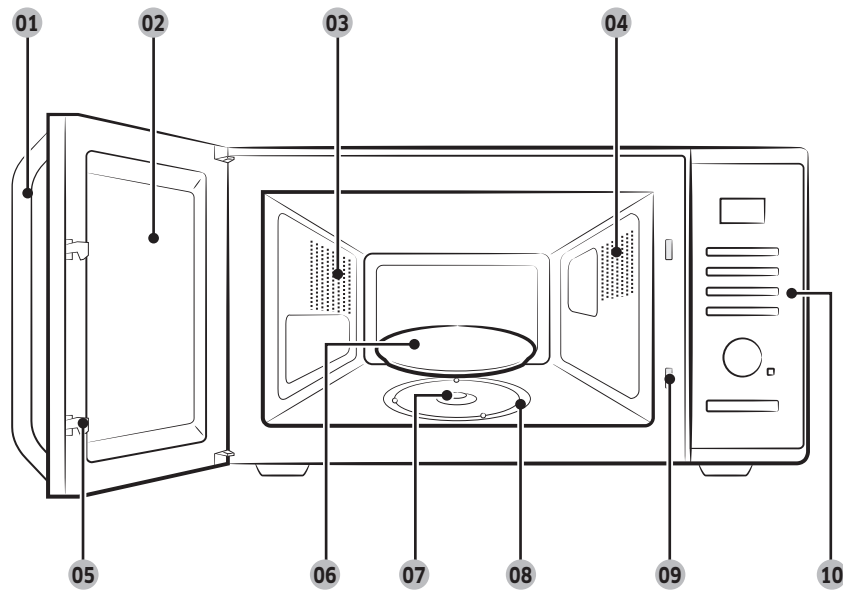
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

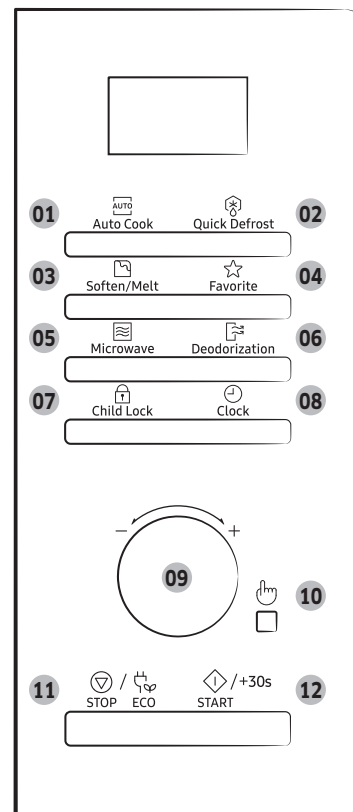
Fonctions du four

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 Auto Cook (Cuisson automatique)
- 02 Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 03 Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)
- 04 Favorite (Favoris)
- 05 Microwave (Micro-ondes)
- 06 Deodorization (Désodorisation)
- 07 Child Lock (Sécurité enfants)
- 08 Clock (Horloge)
- 09 Sélecteur multifonction (Poids/Quantité/Durée)
- 10 Sélectionner
- 11 STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
- 12 START/+30s (DÉPART/+ 30 s)

Utilisation du four

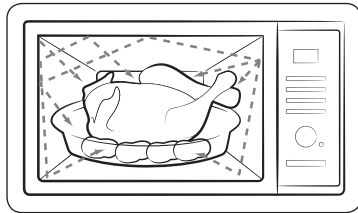
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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)

REMARQUE

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 aux pages 22 à 24.

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

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



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



Utilisation du four

Cuisson/Réchauffage


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

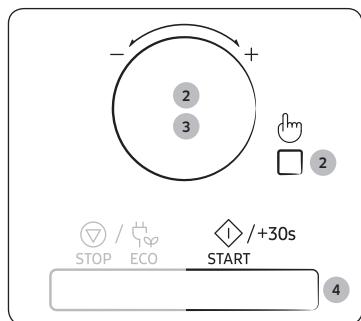
ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
La puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche :
 (mode micro-ondes)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le sélecteur **multifonction**. (Reportez-vous au tableau des puissances.) Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le sélecteur **multifonction**. Le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
 - 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 actuelle s'affiche à nouveau.

Réglage de l'horloge

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

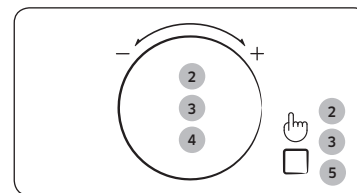
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

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 **Clock (Horloge)**.



2. Réglez le format 24 heures ou 12 heures en tournant le sélecteur **multifonction**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
3. Tournez le sélecteur **multifonction** pour régler les heures. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
4. Tournez le sélecteur **multifonction** pour régler les minutes.
5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour lancer l'horloge.
L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.



Niveaux de puissance et variations de temps

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

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

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

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

Réglage du temps de cuisson

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

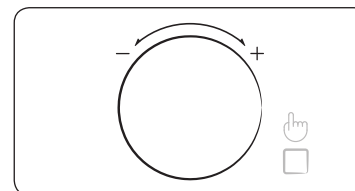
- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.



Méthode 1

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

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



Méthode 2

Tournez le sélecteur **multifonction** vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Utilisation du four

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

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

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



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

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

L'éclairage du four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation des fonctions Cuisson automatique

Les fonctions **Auto Cook (Cuisson automatique)** disposent de 20 durées de cuisson préprogrammées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez ajuster la quantité en tournant le sélecteur **multifonction**.

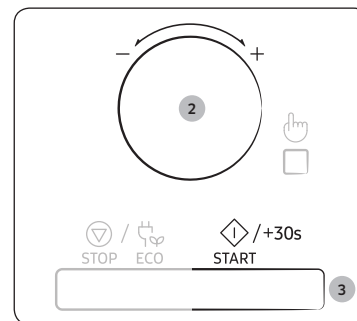
ATTENTION

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

Tout d'abord, placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en tournant le sélecteur **multifonction**.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

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 actuelle s'affiche à nouveau.



Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 20 options de cuisson pré-programmées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Réfrigéré Plat préparé	300 à 350 g	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 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 Plat préparé	400 à 450 g	
3 Réfrigéré Repas végétarien	300 à 350 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.
4 Réfrigéré Repas végétarien	400 à 450 g	
5 Brocolis	250 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais, puis séparez les fleurettes. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
6 Carottes	250 g	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
7 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
8 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.
9 Maïs en épis	250 g	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.
10 Pommes de terre épluchées	250 g	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
11 Riz complet	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
12 Macaroni complètes	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minute.
13 Quinoa	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
14 Boulghour	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 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

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

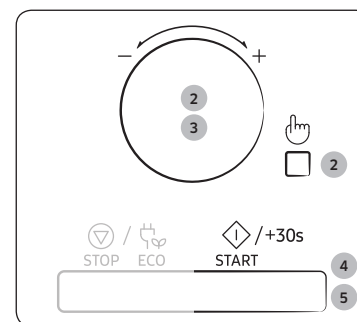
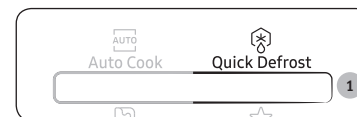
Utilisation des fonctions Décongélation rapide

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

REMARQUE

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

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



- Appuyez sur le bouton **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.
- Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en tournant le sélecteur **multifonction**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
- Sélectionnez la quantité en tournant le sélecteur **multifonction**. (Reportez-vous au tableau ci-contre).
- Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
 - La phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour reprendre la décongélation.
 - Le signal sonore retentit 4 fois.
 - Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



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

Code/ Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Viande	200 à 1 500 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 1 500 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 1 500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4 Légumes	200 à 1 500 g	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans un récipient en verre à fond plat. Retournez ou mélangez les légumes surgelés lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.
5 Pain	200 à 1 500 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.

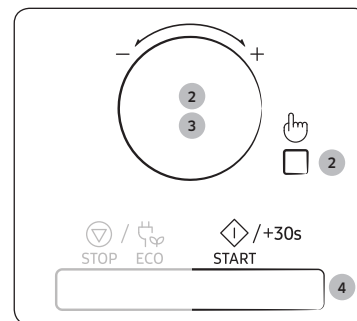
Utilisation des fonctions Faire ramollir/fondre

Les fonctions **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)** disposent de 4 temps de cuisson pré-programmés. 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 sélecteur **multifonction**.

Tout d'abord, placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

REMARQUE

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



- Appuyez sur le bouton **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)**.
- Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en tournant le sélecteur **multifonction**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
- Sélectionnez la quantité en tournant le sélecteur **multifonction**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
- Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
 - Le signal sonore retentit 4 fois.
 - Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Utilisation du four

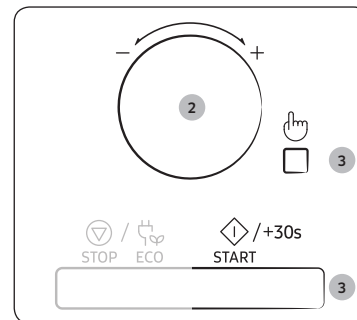
Le tableau suivant présente les programmes **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)**, les quantités et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Faire fondre du beurre	50 g 100 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Faire fondre du chocolat noir	50 g 100 g	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois qu'il a fondu. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Faire fondre du sucre	25 g 50 g	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
4 Faire ramollir du beurre	50 g 100 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation des fonctions Favoris

Si vous cuisinez ou faites souvent réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associées dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.



1. Réglez votre programme de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance). Si besoin, reportez-vous à nouveau à la page Cuisson/Réchauffage.
2. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme que vous souhaitez enregistrer en tournant le sélecteur **multifonction**.
P1 : Premier réglage
P2 : Deuxième réglage
3. Appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour terminer le réglage. Ou appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour commencer le programme immédiatement. Vos réglages sont désormais mémorisés.

REMARQUE

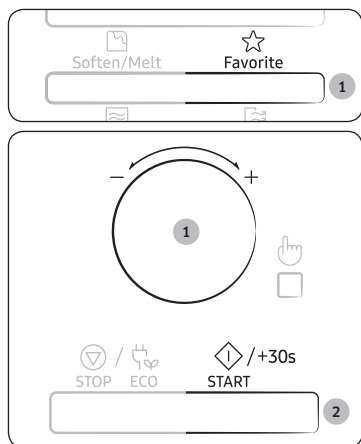
Exemple : Si vous souhaitez enregistrer le mode Microwave (Micro-ondes), Puissance 600 W et 3 minutes sur P1.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
2. Réglez la puissance de 600 W en tournant le sélecteur **multifonction**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélectionner**.
3. Réglez le temps de cuisson de 3 minutes en tournant le sélecteur **multifonction**.
4. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez P1.
5. Appuyez sur le bouton **Sélectionner** pour terminer le réglage.



Utilisation du réglage Favoris

Tout d'abord, placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme en tournant le sélecteur **multifonction**.

P1 : Premier réglage

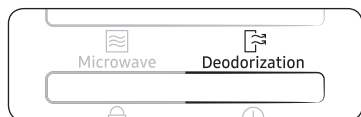
P2 : Deuxième réglage

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

La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.

Utilisation des fonctions Désodorisation

Utilisez cette fonction pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



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

REMARQUE

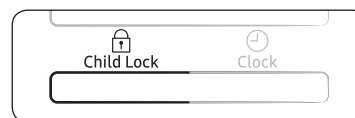
La durée de la fonction Deodorization (Désodorisation) est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

REMARQUE

La durée maximale de la fonction Deodorization (Désodorisation) est fixée à 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.



• Appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.

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

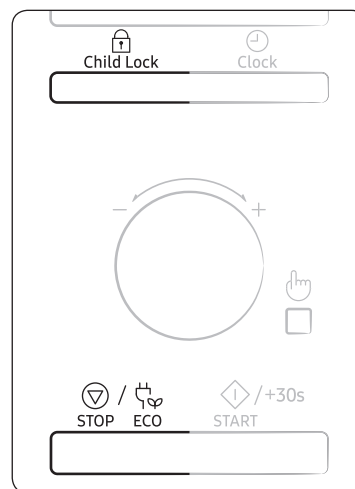


• Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.

Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



• Appuyez simultanément sur les boutons **Child Lock (Sécurité enfants)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

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

• Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Child Lock (Sécurité enfants)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

Le four fonctionne normalement.



Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

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

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

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

✓ : recommandé ✓X : à utiliser avec précaution X : risqué



Guide de cuisson

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

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

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5 à 6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes (surgelées) (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	450 W	16 à 16½
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Dépannage et code d'information

Dépannage

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

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
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 les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
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.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
	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.

Problème	Cause	Action
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 réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	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 décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .
	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 Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s) 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.

Dépannage et code d'information

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.
<ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste 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.
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.

Problème	Cause	Action
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 four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
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.

Code d'information

Code d'information	Cause	Action
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés pendant plus de 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	MS23K3515**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Micro-ondes	1150 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieur (y compris la poignée) Intérieures	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	12,0 kg env.