



MARQUE: SAMSUNG

REFERENCE: MW 109M-B BLACK GLOS

CODIC: 2618869

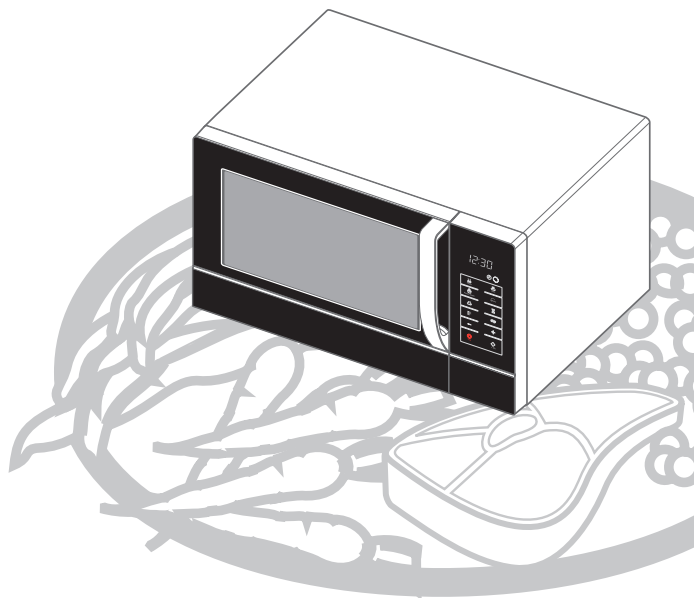


SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

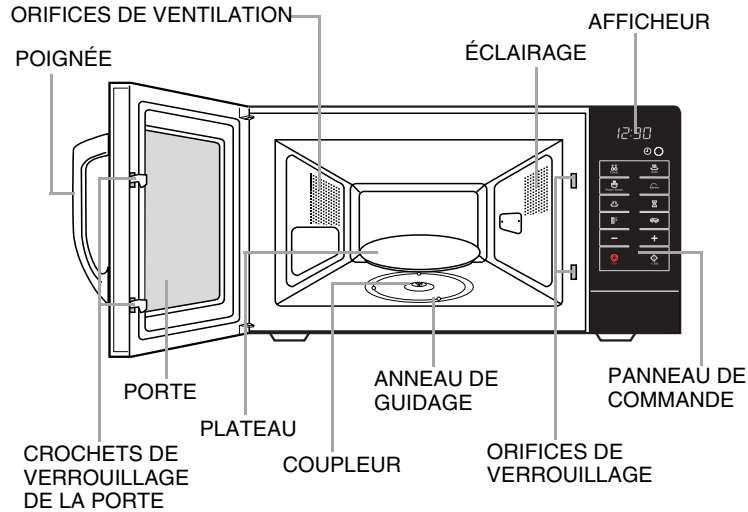
Mode d'emploi

MW109M / MW109MST

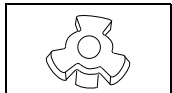


Four	2
Accessoires	2
Panneau de commande	2
Utilisez ce mode d'emploi.....	3
Précautions d'emploi	3
Installez votre four à micro-ondes	4
Réglez l'horloge.....	5
Problèmes et solutions	5
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes.....	6
Niveaux de puissance	6
Arrêtez la cuisson.....	7
Ajustez le temps de cuisson.....	7
Réglage du temps de repos	7
Réchauffez un plat en mode automatique	8
Temps pour le réchauffage en mode automatique	8
Décongelez un plat automatiquement.....	9
Temps pour la décongélation automatique	9
Utilisez la fonction Cuisson Vapeur.....	10
Déodorisez votre four	11
Désactivez la rotation du plateau	11
Utilisation de la fonction de mémorisation.....	11
Supprimez le signal sonore.....	12
Verrouillez votre four à micro-ondes	12
Guide des récipients.....	13
Nettoyez votre four à micro-ondes	14
Rangez et entretenez votre four à micro-ondes.....	14
Spécifications techniques.....	15

Four

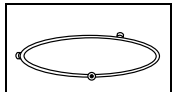


Accessoires



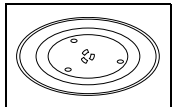
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



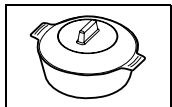
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



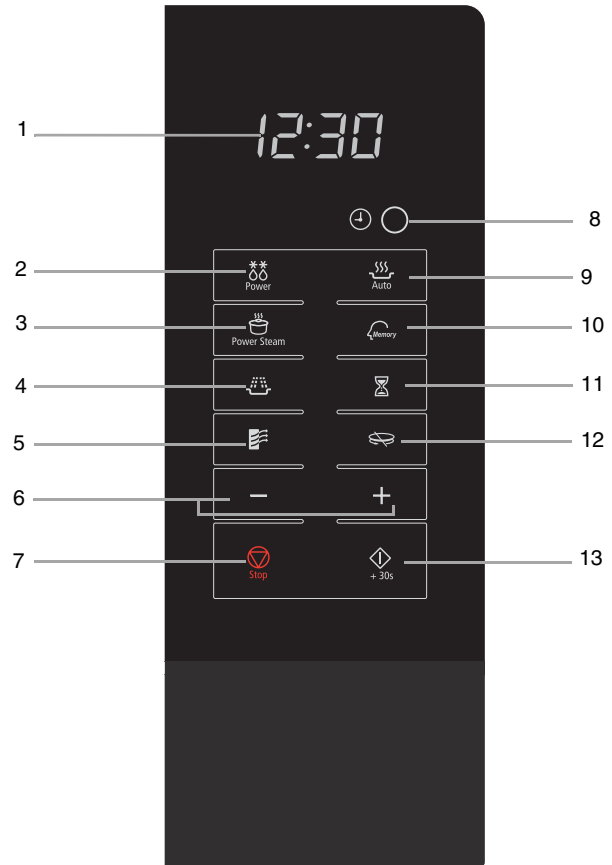
4. **Cuiseur-vapeur**, voir page 10.

Objet: La cocotte vapeur est utilisée pour étuver des aliments.



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

Panneau de commande



- | | |
|--|---|
| 1. AFFICHEUR | 7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION |
| 2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 8. RÉGLAGE DE L'HEURE |
| 3. SÉLECTION DE LA FONCTION CUISSON VAPEUR | 9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE |
| 4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 10. BOUTON MEMORY (MÉMOIRE) |
| 5. BOUTON DE DÉSODORISATION | 11. RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS |
| 6. BOUTON HAUT (+) / BAS (-) (Temps de cuisson, poids et dimensions) | 12. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU |
| | 13. BOUTON DEPART |

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- précautions d'emploi,
- récipients et ustensiles recommandés,
- conseils utiles.

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient trois symboles :



CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

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

- (a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler 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 salissure 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 agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la 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 et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- 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. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu en fin de cuisson (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 remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- 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'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.
- 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 de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- 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.

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 risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT :

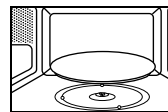
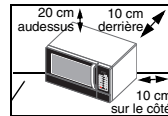
n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Protection de l'environnement

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

Installez votre four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



- Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
- Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.



Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.



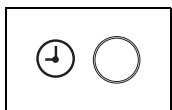
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.


Réglez l'horloge

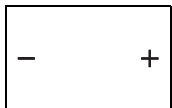
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

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

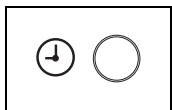
☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.




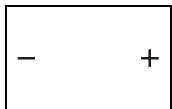
1. Pour afficher l'heure en mode... 24 heures, 12 heures, appuyez sur le bouton  ... une fois. deux fois.



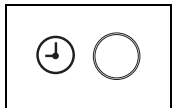
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les heures.




3. Appuyez sur le bouton de réglage .





4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les heures.



5. Appuyez sur le bouton de réglage .

Problèmes et solutions

Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four.
 - Flux d'air autour de la porte et du four.
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.
 - ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton  .
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton  ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?
 - ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
 - ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium à l'intérieur du four ?
 - ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ☒ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.



Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

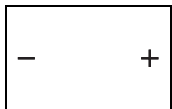
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.




1. Appuyez sur le bouton .
Résultat : la puissance de cuisson maximale (1000W) s'affiche par défaut.
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



2. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (−) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.



Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (1000 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance pré-réglés.

Niveau de puissance	Puissance
MAXIMUM	1000 W
ÉLEVÉ	850 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS / TIÈDE	100 W



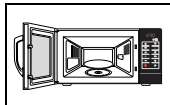
Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.




En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.


Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.




1. Pour arrêter la cuisson temporairement; ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton .



2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton 
Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le bouton ANNULATION.



Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation .

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.




Appuyez sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.
Vous pouvez également lancer une cuisson en appuyant directement sur le bouton **+30s**.

Réglage du temps de repos

En utilisant cette fonction vous pouvez définir le temps de repos et laisser le repas dans le four (sans cuisson micro-onde).




1. Appuyez sur le bouton .



2. Sélectionnez un temps de repos l'aide des boutons (–) et (+).



3. Appuyez sur le bouton 
Résultat : Le temps de repos commence. Lorsque c'est terminée :
 - 1) Le four sonne 4 fois.
 - 2) L'heure est à nouveau affichée.

Réchauffez un plat en mode automatique

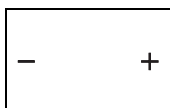
Cette fonction propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (-) et (+).

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage automatique (Auto).



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (-) et (+). (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✕ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
1	Assiette garnie réfrigérée	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2	Plat congelé	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage du plat congelé est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne les plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
3	Boissons (café, lait, thé, eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour 3 ou 4 tasses. Remuez avant et après le temps de repos. Prenez garde à ne pas vous brûler en les sortant du four.
4	Soupe réfrigérée	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml	2 à 3 min.	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.

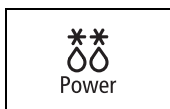
Décongelez un plat automatiquement


La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.


Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

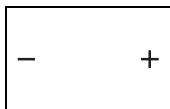
 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.




1. Appuyez sur le bouton **Power** () une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Exemple: Appuyez trois fois sur le bouton **Power** () pour décongeler du poisson.





2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (–) et (+). Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g (Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1000 g.)



3. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour lancer le processus de décongélation.





Résultat:

- ◆ la décongélation commence,
- ◆ à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- ◆ appuyez de nouveau sur  pour finir la décongélation.

 Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement, en sélectionnant le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuissez et réchauffez un plat par micro-ondes" en page 6.

Temps pour la décongélation automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de la *Décongélation Automatique*, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1.  Viande	200-2000g	20-60 min.	Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de viandes suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2.  Volaille	200-2000g	20-60 min.	Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3.  Poisson	200-2000g	20-50 min.	Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4.  Pain/ gâteau	125-1000g	5-30 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

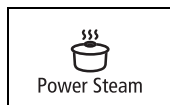
Utilisez la fonction Cuisson Vapeur


Lorsque vous utilisez la fonction Power steam (Cuisson vapeur), le temps de cuisson se règle automatiquement.

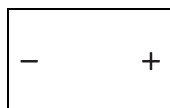
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (-) et (+).

En mode Power steam (Cuisson vapeur), utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.




1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Steam (Cuisson vapeur)** ().



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (-) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton  .
Résultat: La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
 - 1) le signal sonore retentit quatre 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.

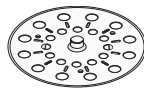
 N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Conseil pour la cuisson à la vapeur

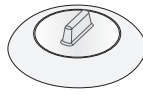
Éléments du cuiseur-vapeur



Bol

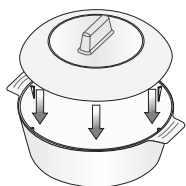


Plateau

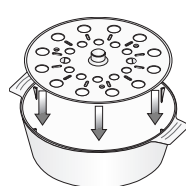


Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur

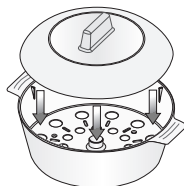


(bol + couvercle)







(Bol avec plateau + couvercle)

+



Le tableau suivant répertorie les 4 programmes automatiques de la fonction Power Steam (Cuisson vapeur) ainsi que les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. En mode Power steam (Cuisson vapeur), utilisez le cuiseur-vapeur.


Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Utilisation	Instructions
1.  Riz blanc	150 à 200 g 250 à 300 g	4 à 5 min.	Bol + couvercle	Utilisez du riz blanc étuvé. Placez le riz dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, essayez la cavité du four à l'aide de papier absorbant.
2.  Pommes de terre épluchées	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Bol + couvercle	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g de pommes de terre. Couvrez.
3.  Légumes frais	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	1 à 2 min.	Bol avec plateau + couvercle	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol du cuiseur-vapeur. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 400 à 450 g. Couvrez.
4.  Compote de fruits	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Bol + couvercle	Pesez les fruits frais après les avoir épluchés et lavés, puis coupez-les en tranches ou cubes de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Pour 100 à 350 g de fruits, ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 c. à s.) et pour 400 à 450 g de fruits, ajoutez 45 ml d'eau (3 c. à s.). Ajoutez 1 à 2 c. à s. de sucre. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez délicatement. Ce programme convient à la cuisson des pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas.

Déodorisez votre four

Pour supprimer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de déodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.




Appuyez sur le bouton de déodorisation ().

Résultat : la déodorisation commence. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton + 30s.
- ☒ La durée maximale est fixée à quinze minutes.

Désactivez la rotation du plateau


Le bouton de désactivation de la rotation du plateau () empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

- ☞ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

- ☞ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau lorsque le four est vide.


Raison : ceci risque de provoquer un feu et d'endommager le four.




1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ().

Résultat : la rotation du plateau est désactivée.



2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton ().

Résultat : le plateau peut de nouveau tourner.

- ☒ N'appuyez pas sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau () en cours de cuisson.


Utilisation de la fonction de mémorisation

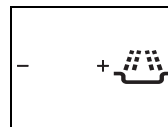
Si vous cuisinez ou faites réchauffer souvent le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associés dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.

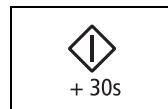
Enregistrement des réglages




1. Pour programmer le... **Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** ()
Premier réglage Une fois (P1 s'affiche)
Second réglage Deux fois (P2 s'affiche)



2. Réglez votre mode de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance).




3. Appuyez sur le bouton  .
Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.


Utilisation des réglages

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



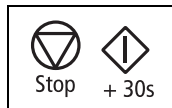
1. Pour sélectionner le... **Appuyez sur le bouton Memory (Mémoire)** ()
Premier réglage Une fois (P1 s'affiche)
Second réglage Deux fois (P2 s'affiche)





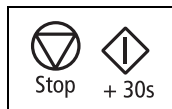
2. Appuyez sur le bouton  .
Résultat : Les aliments sont cuits selon les réglages demandés.



Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et  .
Résultat : le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



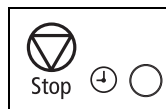
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons  et  .
Résultat : le signal sonore du four est de nouveau activé.





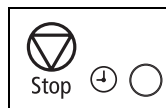
Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons  et  .
Résultat : le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat : le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✗	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.


Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.


✓ = Recommandé ✓ ✗ = Faire attention ✗ = Peu sûr

Nettoyez votre four à micro-ondes


Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.

 Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

 Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (1000 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

-  Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
 - ne nuise à l'étanchéité de la porte.


Rangez et entretenez votre four à micro-ondes


Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.


N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

-  Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
 - appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

-  Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

-  Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	MW109M / MW109MST
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	1500 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	517 x 297 x 411 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	15 kg environ

Français



**Comment éliminer ce produit
(déchets d'équipements électriques
et électroniques)**

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Remarque