

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

CM1019 (1000 Watts)

Mode d'emploi



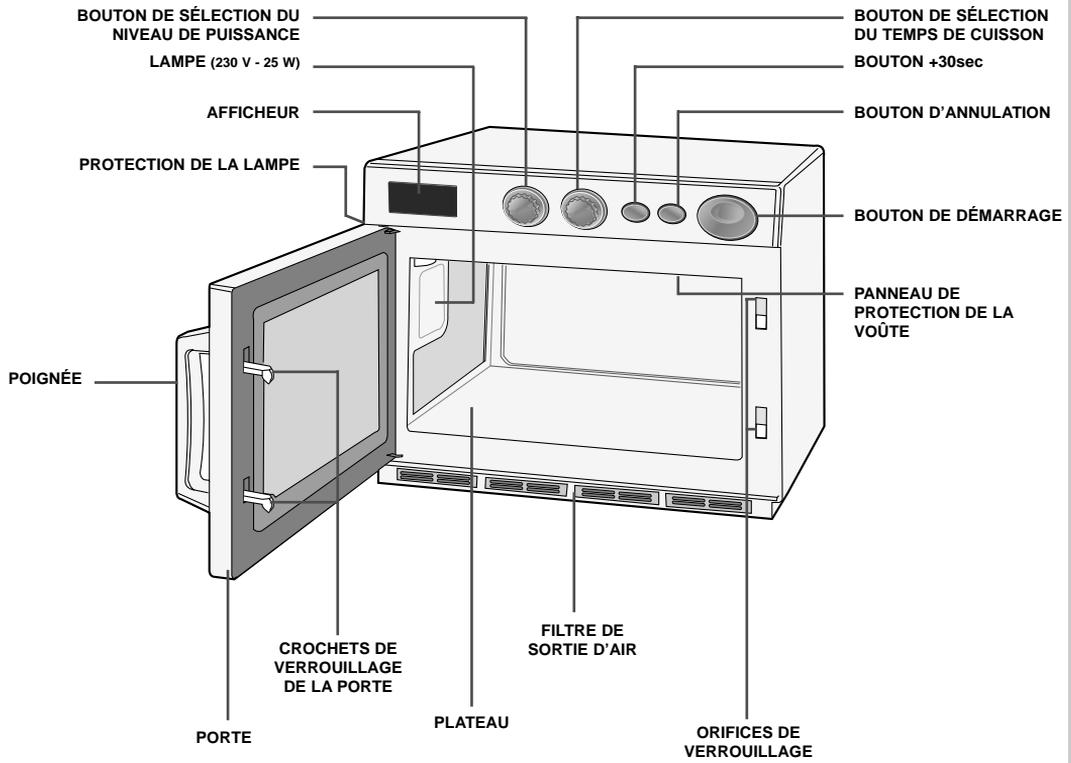


*Vous venez d'acquérir
un four à micro-ondes professionnel
SAMSUNG.*

*Ce mode d'emploi contient de nombreux
conseils et instructions d'utilisation. Veuillez
prendre le temps de les lire afin de tirer
pleinement profit des différentes
fonctions de votre four.*

Sommaire

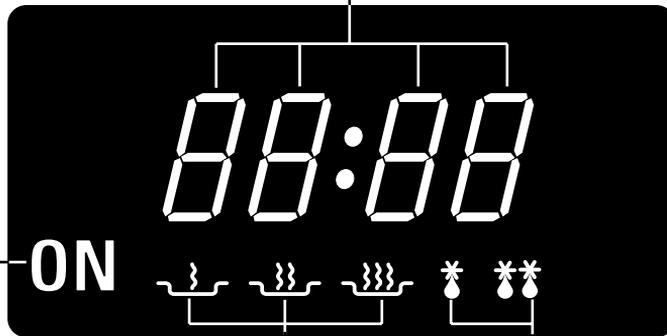
◆ Four	3
◆ Utilisez ce mode d'emploi.....	4
◆ Installez et préparez votre four à micro-ondes	
■ Précautions d'emploi	5
■ Installez votre four à micro-ondes.....	7
■ Guide des récipients.....	8
◆ Cuisinez avec votre four à micro-ondes	
■ Cuisez et réchauffez un plat.....	9
■ Niveaux de puissance et variations de temps.....	11
■ Utilisez le bouton +30sec	12
■ Utilisez la fonction de décongélation.....	12
■ Arrêtez la cuisson.....	13
■ Ajustez le temps de cuisson.....	13
■ Code erreur	14
◆ Recommandations d'utilisation	
■ Entretenez votre four à micro-ondes.....	14
■ Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	16
■ Remplacez la lampe	17
■ Conseils de cuisson	18
■ Spécifications techniques.....	22



AFFICHEUR

INDICATEUR DE TEMPS DE CUISSON

INDICATEUR D'ALIMENTATION (lorsque "ON" est affiché, la cuisson est arrêtée)



INDICATEURS DE NIVEAU DE PUISSANCE

INDICATEURS DE DÉCONGÉLATION

Utilisez ce mode d'emploi

F

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

- ◆ *précautions d'emploi,*
- ◆ *récipients et ustensiles recommandés,*
- ◆ *conseils de cuisson utiles.*

Au début du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four, et plus particulièrement de son panneau de commande, afin de vous permettre de mieux localiser les différents boutons.

Les instructions par étapes emploient les symboles suivants :



Important



Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

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

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant après chaque usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes 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, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1 N'utilisez AUCUN récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :

- ◆ plats métalliques,
- ◆ assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- ◆ brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager le four.

2 NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez accidentellement le four à vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

3 NE couvrez JAMAIS les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison : les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

4 Utilisez TOUJOURS des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

5 Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :

- ◆ n'y rangez aucun produit inflammable,
 - ◆ retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - ◆ n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - ◆ en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.
-

6 Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- ◆ Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - ◆ N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
-

7 Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

8 Conservez l'intérieur du four propre.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec une solution savonneuse douce. Cependant, par mesure de sécurité, laissez le four à micro-ondes refroidir avant de le nettoyer.

Raison : des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois ou à la voûte du micro-ondes peuvent endommager le panneau de protection de la voûte et réduire l'efficacité du four.

9 Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison : ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

Précautions d'emploi (suite)

F

NE réchauffez JAMAIS :

- ◆ des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide
Exemple : petits pots pour bébé
- ◆ des aliments hermétiques ou recouverts d'une peau ou d'une coquille
Exemple : œufs, noix en coquille, tomates

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce : retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

- ◆ Attendez au moins 30 secondes après avoir arrêté le four, afin de bien répartir la chaleur.
- ◆ Remuez pendant la cuisson, si nécessaire, et TOUJOURS après.
- ◆ Par mesure de sécurité, pour empêcher les liquides de bouillir et pour éviter tout risque de projection, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- ◆ Si vous vous ébouillantez :
 - plongez la partie ébouillante dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
 - couvrez avec un pansement sec et propre,
 - n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- ◆ NE remplissez JAMAIS complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- ◆ Vérifiez TOUJOURS la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- ◆ NE chauffez JAMAIS un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- ◆ Lorsque vous chauffez des liquides, ceux-ci peuvent rester à ébullition longtemps après leur sortie du four, par conséquent, manipulez toujours les récipients avec précaution.

INSTRUCTION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

NE permettez JAMAIS aux jeunes enfants d'utiliser ou de jouer avec le four à micro-ondes.

NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement.

Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut être placé sur un support quelconque (plan de travail ou étagère de cuisine, chariot roulant, table).



Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise :

- ◆ murale à 3 broches,
- ◆ délivrant une tension de 230 Volt, 50 Hz, CA.

- 1 Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.
- 2 N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- 3 Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
- 4 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale à trois broches. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du service après-vente.



Veillez à retirer le film de protection recouvrant le capot extérieur du four. Ce film protège votre four contre les griffures et autres rayures. Assurez-vous que le film est retiré avant d'installer ou d'utiliser le four.

Utilisation du four en plein air

Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation en plein air. Utilisez-le uniquement à l'intérieur.

Consigne lors de la ventilation

Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque la ventilation fonctionne automatiquement pendant une minute.

Recommandations

N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide.

Exemple : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

La tension d'alimentation doit être respectée. Toute rallonge utilisée doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Guide des récipients

F

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	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas trois 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 type "restauration rapide"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	X	Risquent de s'enflammer.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	X	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. Le verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle. Utilisés uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou de s'enflammer.
• Attaches pour sacs de congélation	X	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permettent d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risque 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	✓ X	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.

Cuisez et réchauffez un plat

1 Vérifiez que le four est correctement branché sur une prise électrique à 3 broches et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

2 Ouvrez la porte du four.
Résultat : la lampe du four s'allume.

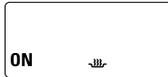


3 Disposez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez ce plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

Résultat : la lampe du four s'éteint.

4 Réglez le niveau de puissance souhaité en tournant le BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE.

Résultat : le niveau de puissance sélectionné s'affiche.



5 Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS.

Résultat : l'indicateur d'alimentation "ON" clignote et le temps sélectionné s'affiche.

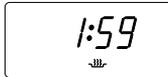


6 Appuyez sur le bouton .

Résultat : la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre.

La cuisson commence.

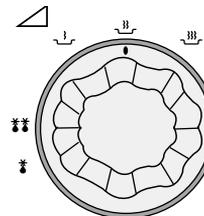
L'afficheur numérique indique le temps restant.



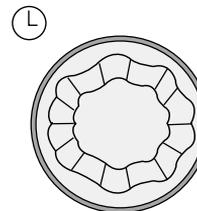
➤ Lorsque vous ouvrez la porte du four après la cuisson, la lampe du four s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

➤ Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, le four s'arrête, la lampe s'allume automatiquement pendant une minute et s'éteint une minute après. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

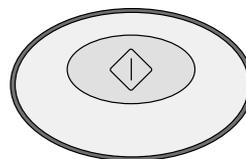
BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE



BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON



BOUTON DE DÉMARRAGE



Cuisez et réchauffez un plat (suite)

F

➤ En cours de cuisson, vous ne pouvez pas changer le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Vous pouvez tourner les boutons de sélection du niveau de puissance et de temps de cuisson, mais cette rotation n'affectera pas l'opération courante et l'affichage restera identique. Les réglages ne seront pris en compte que lors de la prochaine utilisation du four en mode manuel. Pour modifier les réglages courants (niveau de puissance ou temps de cuisson), appuyez d'abord sur le bouton d'ANNULATION, puis entrez vos modifications. Pendant la cuisson, en revanche, vous pouvez augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes à l'aide du bouton +30sec.

Vous pouvez changer le niveau de puissance et le temps de cuisson juste avant le démarrage de la cuisson. L'afficheur indique alors immédiatement les nouvelles valeurs.

- Il est impossible d'utiliser le four lorsque le niveau de puissance est réglé sur le mode "0" entre le mode Cuisson et le mode Décongélation.
- Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs s'affichent pendant cinq secondes.

- 7 Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal sonore retentit quatre fois et la cuisson s'arrête. La lampe du four s'éteint. Pendant une minute, "U" s'affiche et le ventilateur continue à fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Durant cette opération, le ventilateur continue à fonctionner, même si vous ouvrez la porte du four. Au bout d'une minute, le ventilateur s'arrête et l'indicateur "ON" s'affiche de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.

ON

- 8 Ouvrez la porte et retirez les aliments du four.
- 9 Fermez la porte. La lampe du four s'éteint.

➤ Si vous appuyez une fois sur  en cours de cuisson, le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur . Pour annuler le programme sélectionné, appuyez une seconde fois sur . Lorsque le four NE fonctionne PAS encore, il suffit d'appuyer une fois sur  pour annuler le programme sélectionné.

Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse.

Vous pouvez appuyer sur le bouton +30sec une ou plusieurs fois selon votre choix afin d'ajouter du temps par incréments de 30 secondes.

Niveaux de puissance et variations de temps

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour décongeler, réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre cinq niveaux.

Niveaux de puissance (Indicateur des puissances)	Pourcentage	CM1019 Puissances restituées
☰ ÉLEVÉ	100%	1000 W
☱ MOYEN	70%	700 W
☲ BAS	50%	500 W
☳ DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	30%	300 W
☴ DÉCONGÉLATION BASSE	18%	180 W

Les temps de cuisson donnés dans vos recettes et dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Niveau de puissance (Indicateur des puissances)	Temps maximal de cuisson
☰ ÉLEVÉ	25 min.
☱ MOYEN	40 min.
☲ BAS	40 min.
☳ DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	50 min.
☴ DÉCONGÉLATION BASSE	50 min.

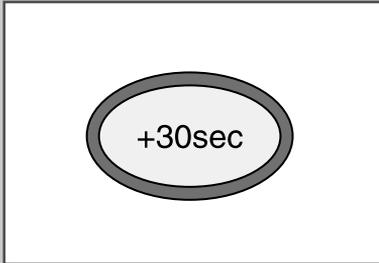
- Le temps maximal d'utilisation de chaque niveau de puissance est précisé dans le tableau ci-dessus. Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes. Cependant, ce temps est réduit à 25 minutes (niveau ÉLEVÉ) ou à 40 minutes (niveau MOYEN ou BAS) lorsque vous passez du niveau de puissance actuel (DÉCONGÉLATION) à un autre niveau ÉLEVÉ, MOYEN ou BAS.

Exemple : si vous réglez un temps de décongélation à 45 minutes en mode DÉCONGÉLATION et si vous passez au niveau ÉLEVÉ, le temps sera automatiquement réduit à 25 minutes.

- Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse.

Utilisez le bouton +30sec

F



En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +30sec, la cuisson des aliments commence instantanément.

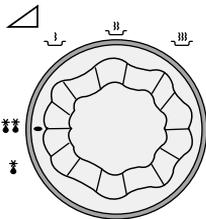
Le bouton +30sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.

Le temps de cuisson augmente par incréments de 30 secondes à chaque pression du bouton +30sec, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

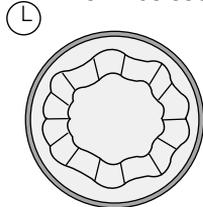
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton +30sec. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton +30sec.

Utilisez la fonction de décongélation

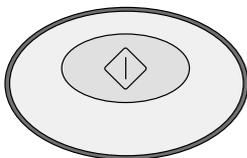
BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE



BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON



BOUTON DE DÉMARRAGE

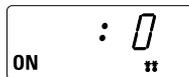


La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Placez les aliments congelés au centre du plateau.
- 3 Fermez la porte.
- 4 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE (***) ou DÉCONGÉLATION BASSE (*) selon votre choix.
Résultat : l'indicateur de décongélation s'affiche.



- 5 Tournez le bouton de sélection du temps afin d'entrer le temps de décongélation souhaité.
➤ Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes.



- 6 Appuyez sur le bouton ◊.
Résultat : la décongélation commence.



Arrêtez la cuisson

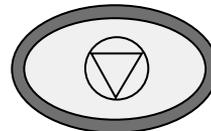
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin :

- ◆ d'examiner les aliments,
- ◆ de retourner ou remuer les aliments,
- ◆ de les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	alors...
temporairement,	ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton  . <u>Résultat</u> : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton  .
complètement,	appuyez deux fois sur le bouton  . <u>Résultat</u> : les réglages de cuisson sont annulés.

Pour annuler des réglages avant de démarrer la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton d'annulation.

BOUTON D'ANNULATION



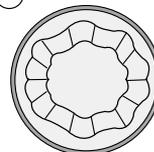
Ajustez le temps de cuisson

Comme avec la cuisson traditionnelle, vous souhaitez peut-être ajuster légèrement les temps de cuisson selon les caractéristiques des aliments ou selon vos goûts. Vous pouvez :

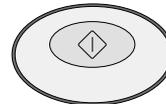
- ◆ suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte,
- ◆ fermer la porte,
- ◆ augmenter le temps de cuisson restant.

Avant d'utiliser le four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton +30sec. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton +30sec.

BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON



BOUTON DE DÉMARRAGE



+30sec

Code erreur

F

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause/solution
Erreur de fréquence d'alimentation secteur (50/60 Hz)	E1	Un bip pendant 2 sec.	<p>Cause : la fréquence n'est pas de 50 Hz.</p> <p>Solution :</p> <ul style="list-style-type: none">• débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz.• branchez le cordon d'alimentation sur une prise délivrant une fréquence de 50 Hz. Si "E1" est toujours affiché, et ce malgré une alimentation appropriée de l'appareil, contactez le service après-vente le plus proche.

Entretenez votre four à micro-ondes

Recommandations

NE laissez PAS 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'aucun résidu :

- ◆ ne s'accumule,
- ◆ ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus alimentaires, 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.*



Vérifiez TOUJOURS que les joints de la porte sont propres et que la porte se ferme hermétiquement.

Nettoyage du four à micro-ondes

- 1 Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.
- 2 Nettoyez l'intérieur du four. Essayez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.
 - Des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.
 - Pour détacher les résidus alimentaires incrustés et éliminer les odeurs, placez une tasse de jus de citron dilué sur le plateau et chauffez au maximum pendant trois minutes.
- 3 Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

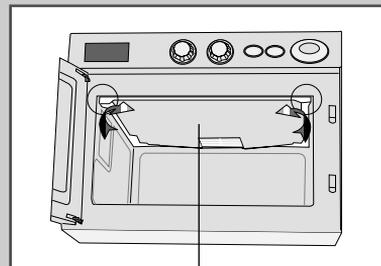
ATTENTION : veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou dans le panneau de commande.
- 4 Nettoyez la vitre de la porte avec de l'eau savonneuse très diluée, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de raclette pour les carreaux, car la vitre pourrait être rayée.

Nettoyage du panneau de protection de la voûte

- 1 Appuyez sur les taquets latéraux du panneau de protection et poussez-les vers l'intérieur, puis vers le bas. Retirez ensuite le panneau de la cavité du four.
- 2 Rincez le panneau dans de l'eau savonneuse ou dans une solution désinfectante non toxique.
- 3 N'oubliez pas de réinstaller le panneau de protection avant d'utiliser le four.

ATTENTION : lors de l'utilisation du four, le panneau de protection de la voûte doit toujours être solidement attaché.

Faites attention à ne pas endommager les composants internes du four qui sont particulièrement exposés une fois le panneau de protection retiré. Si l'un d'entre eux était déformé, cela pourrait provoquer des arcs électriques ou des étincelles. Dans ce cas, contactez le service après-vente le plus proche.

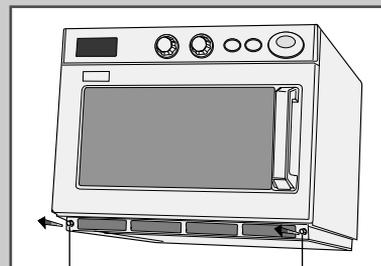


Panneau de protection de la voûte

Nettoyage du filtre à air

Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes. Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four.

- 1 Oter le système de fixation situé des deux côtés du filtre à air.
- 2 Dégagez le filtre à air en le soulevant délicatement.
- 3 Nettoyez le filtre dans de l'eau savonneuse tiède.
- 4 N'oubliez pas de réinstaller le filtre à air avant d'utiliser le four.
 - Un filtre obstrué entraîne une surchauffe du four.



Boulon

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

F

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

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 four à micro-ondes peut effectuer les réparations.



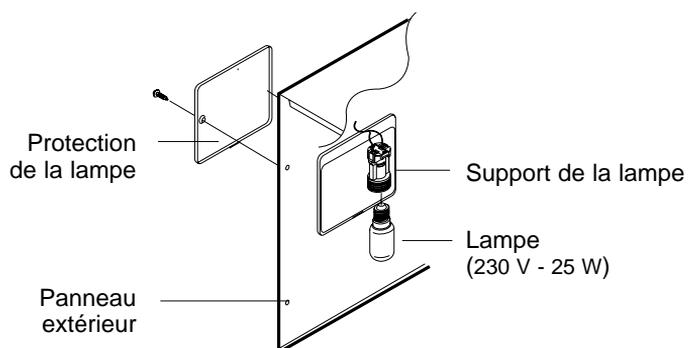
Ne retirez JAMAIS le capot du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- ◆ débranchez-le de la prise murale,
- ◆ appelez le service après-vente le plus proche.

Remplacez la lampe

F

- 1 Retirez la vis fixant la protection de la lampe.
➤ Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau extérieur pour remplacer la lampe.
- 2 Dévissez la lampe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3 Positionnez la nouvelle lampe en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez une fois en cours de cuisson et une fois lorsque la cuisson est terminée.

Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.

Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Légumes frais	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Brocoli	500 g	Découpez en bouquets de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	4 - 4 ½	3
Choux de Bruxelles	500 g	Ajoutez 120 à 150 ml d'eau froide (8 à 10 cuillères à soupe).	Élevé	5 - 5 ½	3
Carottes	500 g	Découpez en rondelles de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	4 ½ - 5	3
Chou-fleur	500 g	Découpez en bouquets de taille similaire. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5 - 5 ½	3
Haricots verts	500 g	Coupez en morceaux. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5 - 5 ½	3
Pommes de terre	500 g	Coupez les pommes de terre épluchées en deux. Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Élevé	5 - 5 ½	3

Conseils de cuisson pour les légumes et le riz congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.

Remuez deux fois en cours de cuisson et une fois lorsque la cuisson est terminée.

Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.

Laissez reposer avec le couvercle.

Légumes et riz congelés	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Chou-fleur	500 g	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau froide (4 à 5 cuillères à soupe).	Moyen	9 ½ - 10 ½	3
Petits pois	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	9 - 10	3
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	10 - 11	3
Mélange de légumes (ex. : ratatouille)	500 g	Ajoutez 15 à 30 ml d'eau froide (1 à 2 cuillères à soupe).	Moyen	10 ½ - 11 ½	3
Riz blanc	500 g	Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.	Moyen	7 - 8	2 - 3
Riz + légumes	300 g	Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.	Moyen	6 - 7	2 - 3

Réchauffez des soupes et des ragoûts

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Soupe (réfrigérée)	250 g	Versez dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	2 - 2 1/2	2 - 3
Ragoût (réfrigéré)	250 g 500 g	Placez dans une assiette creuse ou un saladier en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4 1/2 - 5 5 1/2 - 6	2 - 3
Haricots blancs/ flageolets (en boîte)	350 g	Placez dans une assiette creuse ou un saladier en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	3 1/2 - 4	2 - 3
Chilli con carne (réfrigéré)	350 g	Placez dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4 - 4 1/2	2 - 3
Soupe (congelée)	500 g	Versez dans un plat en verre avec couvercle. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	10 - 12	2 - 3

Réchauffez des plats

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Assiette garnie (réfrigérée)	350 g	Disposez les différents aliments frais (2 à 3) dans une assiette en céramique. Couvrez pendant le réchauffage.	Moyen	3 1/2 - 4 1/2	3
Poulet au curry et riz (réfrigéré)	300 g	Disposez les aliments frais (poulet et riz, par exemple) dans une assiette en céramique. Couvrez pendant le réchauffage.	Moyen	2 1/2 - 3 1/2	3
Pâtes sans sauce (réfrigérées)	500 g	Disposez les pâtes dans un saladier en verre avec couvercle. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez une ou deux fois pendant le réchauffage.	Moyen	4 - 5	1 - 2
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Élevé	3 - 4	3
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	Disposez les pâtes fourrées (ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	4 - 5	3
Lasagnes (réfrigérées)	400 g	Disposez les lasagnes dans un plat oval. Placez le plat dans le sens de la largeur du four. Couvrez pendant le réchauffage.	Élevé	4 1/2 - 5 1/2	3

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffez des plats (suite)

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Pommes de terre à la béchamel (réfrigérées)	400 g	Disposez les pommes de terre à la béchamel dans une assiette plate en céramique. Couvrez pendant le réchauffage.	Moyen	5 1/2 - 6 1/2	3
Pommes de terre en robe de chambre (précuites et réfrigérées)	500 g (2 x 250 g)	Piquez les pommes de terre avec une fourchette et disposez-les dans une assiette plate en céramique.	Élevé	3 1/2 - 4 1/2	2 - 3

Préparez votre petit-déjeuner

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches 2 x 20 g	Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant placé dans une assiette plate en céramique.	Élevé	environ 1 1/2	1
Œufs brouillés (réfrigérés)	2 œufs	Battez les œufs, ajoutez du sel et deux cuillères à soupe de lait. Disposez le tout dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.	Moyen	environ 1 1/2	1
Haricots blancs à la tomate (en boîte)	250 g	Disposez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant le réchauffage. Remuez pendant le réchauffage.	Moyen	2 1/2 - 3	1 - 2

Réchauffez vos en-cas

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)
Cheeseburger (congelé)	1 (150 g)	Disposez le cheeseburger sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	2 - 2 1/2	2 - 3
Hot dog (réfrigéré)	1 (125 g)	Disposez le hot dog sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	environ 1 1/2	2 - 3
Pizza (réfrigérée)	1 part (100 g)	Disposez la part de pizza dans une assiette en céramique.	Bas	1 1/2 - 2	1 - 2
Quiche/tarte (réfrigérée)	150 g	Disposez la quiche sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Moyen	2 - 2 1/2	2 - 3

Décongelez du pain et des gâteaux

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de décongélation.

Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)
Baguette	1 (150 g)	Disposez la baguette sur du papier absorbant et orientez-la dans le sens de la largeur du four. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	Décongélation 2	2 - 2 1/2	3 - 5
Petits pains individuels	8 - 10 (50 g chacun)	Disposez les petits pains côte à côte sur du papier absorbant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.	Décongélation 2	4 1/2 - 5	3 - 5
Croissants (décongélation et réchauffage)	2 2 x 40 g	Disposez les croissants sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Élevé	environ 1/2	1 - 2
Gâteau à la crème (légèrement décongelé)	1 (100 g)	Placez la part de gâteau dans une assiette en céramique. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	Décongélation 1	1 - 1 1/2	10 - 20
Gâteau aux fruits (décongélation et réchauffage)	1 (100 g)	Placez la part de gâteau dans une assiette en céramique.	Décongélation 2	1 1/2 - 2	5 - 10

Décongelez ou réchauffez des desserts

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson ou de décongélation.

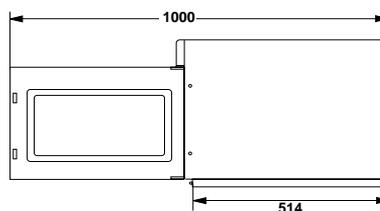
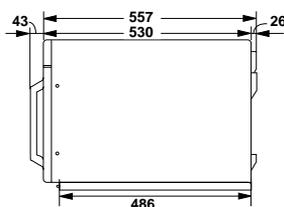
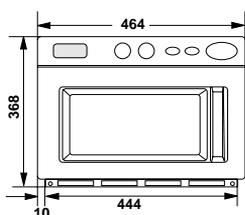
Aliment	Quantité	Préparation	Puissance	Cuisson/ décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)
Décongélation Fruits (congelés)	250 g	Répartissez les fruits sur un plat en verre sans rebord.	Décongélation 2	5 - 6	5 - 10
Cuisson Fruits en sauce (réfrigérés)	250 g	Placez les fruits dans un saladier en verre avec couvercle. Couvrez pendant la cuisson. Remuez pendant la cuisson.	Moyen	3 - 3 1/2	2 - 3
Réchauffage Pâtisserie fourrée à base de pâte feuilletée (congelée)	100 g	Disposez la pâtisserie sur du papier absorbant placé dans une assiette en céramique.	Bas	1 1/2 - 2	1 - 2
Réchauffage Beignets à la confiture (réfrigérés)	3 - 4 (300 g)	Disposez les beignets côte à côte dans un saladier en verre avec couvercle. Versez de l'eau froide sur les beignets. Couvrez pendant la cuisson.	Moyen	3 1/2 - 4	2 - 3

Spécifications techniques

F

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	CM1019
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	1 700 W
Puissance restituée	1 000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures	464 x 368 x 557 mm
Cavité	370 x 190 x 370 mm
Volume	26 litres
Poids net	environ 26.5 kg



CET APPAREIL EST DISTRIBUÉ PAR :

