

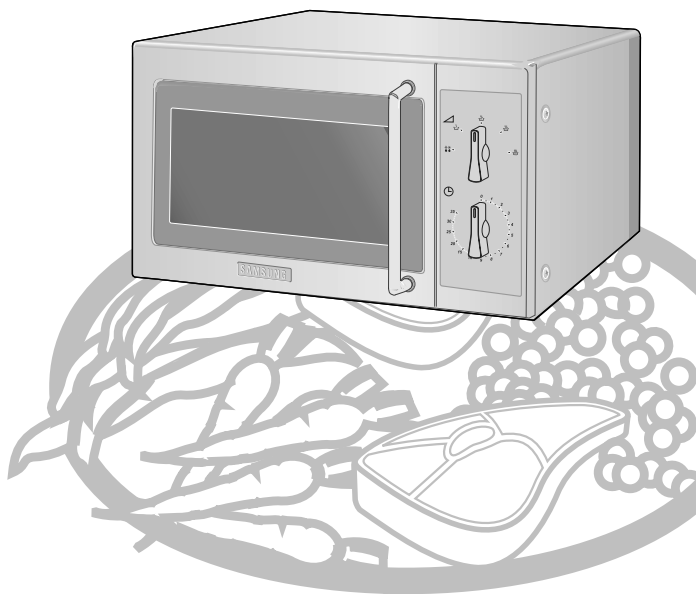
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

(COMMERCIAL)

Mode d'emploi et Conseils de cuisson

CM1039

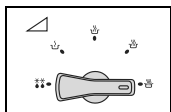


| | |
|---|--------------------|
| Présentation rapide | 2 |
| Le four | 2 |
| Tableau de commandes | 2 |
| Utilisation du mode d'emploi | 3 |
| Précautions de sécurité..... | 3 |
| Installation | 5 |
| Que faire en cas de doute ou de problème..... | 5 |
| Vérifiez que votre four fonctionne correctement | 6 |
| Cuire / Réchauffer | 6 |
| Niveaux de puissance | 7 |
| Arrêt de la cuisson..... | 7 |
| Réglage du temps de cuisson..... | 7 |
| La fonction Décongélation manuelle | 7 |
| Guide d'ustensiles | 8 |
| Guide de cuisson..... | 9 |
| Nettoyage de votre four à micro-ondes..... | 11 |
| Rangement et réparation de votre four à micro-ondes | 11 |
| Caractéristiques techniques | Couverture arrière |

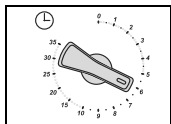
Présentation rapide

FR

Si vous voulez cuire les aliments

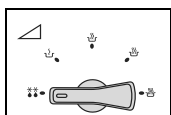


1. Placez les aliments dans le four. Sélectionnez la puissance en faisant tourner le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE**.



2. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner le **MINUTEUR**.

Si vous voulez décongeler les aliments

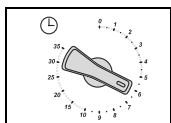


1. Placez les aliments surgelés dans le four. Tournez le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE** sur le symbole ❄️.



2. Sélectionnez le temps de décongélation en faisant tourner le **MINUTEUR**.

Si vous voulez changer le temps de cuisson



- Laissez les aliments dans le four. Tournez le **MINUTEUR** vers le temps désiré.

Le four

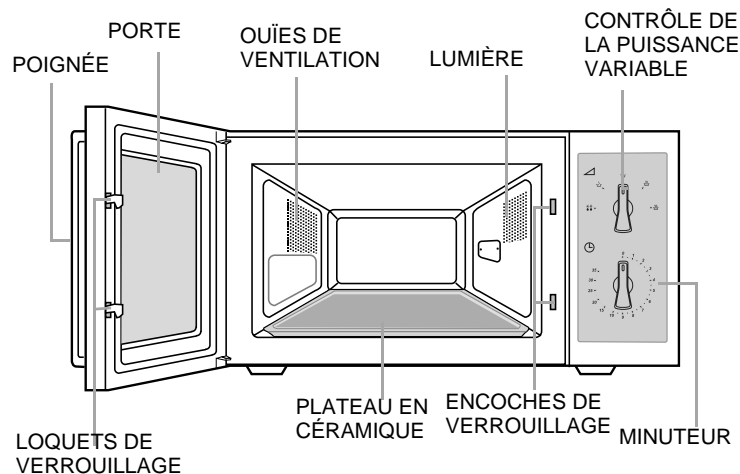
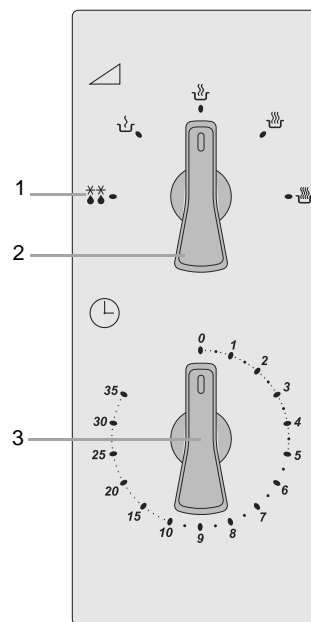


Tableau de commandes



1. DÉCONGÉLATION
2. CONTRÔLE DE LA PUISSANCE DE CUISSON
3. MINUTEUR

Utilisation du mode d'emploi

Vous avez acheté un four à micro-ondes SAMSUNG. Votre mode d'emploi contient beaucoup d'informations valables sur l'emploi de votre four à micro-ondes :

- **Précautions de sécurité**
- **Accessoires et ustensiles appropriés**
- **Une guide de cuisson**

Au début du livret vous trouverez des illustrations du four et, plus important, du tableau de commandes que vous aiderez à trouver les boutons plus facilement.

Dans les procédures pas à pas, deux symboles différents sont employés :



Important



Note

PRECAUTIONS A EVITER L'EXPOSITION POSSIBLE A L'ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE.

Si vous n'observez pas les précautions de sécurité suivantes, vous risquez de vous exposer à l'énergie micro-ondes nuisibles.

- N'essayez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte. Il est important de ne pas enlever ni altérer les loquets de sécurité (loquets de verrouillage) ou d'insérer quelque chose dans les encoches de verrouillage.
- Vous ne devez jamais placer un objet devant la porte du four. Eviter que les restes d'aliments ou les résidus du nettoyant s'accumulent sur les surfaces. Assurez-vous que la porte et les surfaces des fermetures restent propres en les nettoyant d'abord avec une étoffe humide et ensuite avec une étoffe douce et sèche.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé avant qu'il soit réparé par un technicien de service micro-ondes formé par le fabricant. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:
 - (1) La porte, les fermetures de la porte et les surfaces des fermetures
 - (2) Les charnières de la porte (ni cassés, ni desserrés),
 - (3) Le câble secteur
- Ce four doit être exclusivement révisé ou réparé par un technicien de service micro-ondes formé par le fabricant.

Précautions de sécurité

Avant de faire chauffer des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, veuillez vérifier que les précautions de sécurité suivantes ont été prises.

- NE PAS** utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques dans le four à micro-ondes.
 - Boîtes métalliques
 - Assiettes et plats ornés de dorures ou argentés
 - Brochettes, fourchettes, etc.**Raison** : Un arc électrique ou des projections peuvent se produire et endommager le four.
- NE PAS** faire chauffer :
 - De bouteilles, pots, conserves hermétiquement fermés ou sous-vide
Ex) Comme les petits pots pour bébé
 - D'aliments hermétiques par nature
Ex) Comme les oeufs, les noix dans leur coquille, les tomates**Raison** : L'augmentation de la pression peut provoquer leur explosion.
Conseil : Enlever le couvercle, percer l'enveloppe, le sac, etc. de quelques trous
- NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
Conseil : Toujours laisser un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous faites démarrer le four accidentellement alors qu'il est vide
- NE PAS** obstruer les ouïes de ventilation situées à l'arrière avec du papier ou du tissu.
Raison : Le papier ou le tissu pourrait s'enflammer car de l'air chaud est évacué du four.
- TOUJOURS** mettre des gants pour enlever un plat du four.
Raison : Certains plats absorbent les micro-ondes et la chaleur est toujours transférée des aliments vers le plat. Les plats sont donc chauds.
- NE PAS** toucher les éléments chauffants, ni l'intérieur du four.
Raison : Ces parois peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même une fois la cuisson terminée et même si elles ne semblent pas être chaudes. Ne pas mettre en contact de matériaux inflammables avec l'intérieur du four. Laisser d'abord le four refroidir.

Précautions de sécurité (suite)

- FR
7. Afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne pas ranger de matériaux inflammables dans le four
 - Enlever les liens métalliques torsadés des emballages en papier ou en plastique
 - Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire sécher des journaux
 - En cas d'émanation de fumée, laissez la porte du four fermée et éteindre ou débrancher le four.
 8. Prendre toutes les précautions nécessaires pour faire chauffer des liquides ou des aliments pour bébé.
 - TOUJOURS laisser reposer au moins 20 secondes après l'extinction du four, afin que la température se répartisse uniformément.
 - Remuer pendant la cuisson, si nécessaire, mais TOUJOURS remuer après la cuisson.
 - Prendre garde à la manipulation du plat, après cuisson. Vous pouvez vous brûler s'il est très chaud.
 - Il y a des risques de projections bouillantes, même après la cuisson
 - Pour éviter ces projections bouillantes et de possible brûlures, vous pouvez placer une cuillère en plastique ou une baguette en verre dans le liquide et remuer avant, pendant et après la cuisson.

Raison : Lorsque des liquides chauffent, le point d'ébullition peut être différé ; cela signifie que des projections bouillantes peuvent se produire après avoir retiré le récipient du four et peuvent provoquer des brûlures.

 - En cas de brûlures, suivez ces instructions de PREMIERS SECOURS :
 - * Immerger la zone brûlée dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
 - * Couvrir avec un vêtement propre et sec.
 - * N'appliquer aucune crème, huile ou lotion.
 - **NE JAMAIS** remplir le récipient jusqu'au bord et choisir un récipient plus large en haut qu'en bas afin d'éviter que le liquide ne déborde au moment de l'ébullition. Les bouteilles avec un col rétréci peuvent également exploser en cas de surchauffe.
 - **TOUJOURS** vérifier la température des aliments ou du lait pour bébé avant de le lui donner.
 - **NE JAMAIS** faire chauffer un biberon avec la tétine, le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe.
 9. Veiller à ne pas endommager le câble secteur
 - Ne pas faire tremper le câble secteur dans l'eau et le tenir éloigné des surfaces chaudes.
 - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son câble ou sa prise secteur sont endommagés.
 10. Se tenir éloigné du four lors de l'ouverture de la porte.

Raison : L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

11. Maintenir l'intérieur du four propre.

Raison : Des particules alimentaires ou des projections d'huile sur les parois du four peuvent endommager la surface et réduire l'efficacité du four.

12. Vous remarquerez peut-être un dé clic pendant le fonctionnement du four (particulièrement lors des opérations de décongélation).

Raison : C'est normal et dû au changement de la puissance électrique.

13. Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à vide, le secteur est automatiquement coupé par mesure de sécurité. Vous pourrez le faire fonctionner à nouveau normalement après 30 min.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps en temps à l'intérieur du four lorsque les aliments se trouvent dans des emballages jetables en plastique, en papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

Les jeunes enfants ne doivent **JAMAIS** utiliser ou jouer avec le four à micro-ondes. Ni être laissés sans surveillance près du four à micro-ondes lors de son utilisation. Les objets qui intéressent les enfants ne doivent pas être placés ni cachés au-dessus du four.

Installation

Ce four à micro-ondes peut être placé pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, plateau à roulettes, table).

✎ **Pour votre propre sécurité, cet appareil doit être :**

- Correctement relié à la terre (prise à 3 fiches)
 - Branché dans une prise secteur standard 230 Volts, 50 Hz, CA reliée à la terre
1. Placez le four sur une surface plate et horizontale qui est assez forte pour porter le poids du four. Assurez-vous que la ventilation est suffisante en laissant 10 cm d'espace au minimum derrière le four et à côté du four et 20 cm au minimum au-dessus du four.
 2. **Ne jamais** bloquer les ouvertures de ventilation. Ainsi le four peut se surchauffer et se débrancher automatiquement. On ne peut pas faire fonctionner le four jusqu'au moment où il s'est refroidi suffisamment.
 3. Enlevez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four.
 4. Branchez le câble secteur à une prise de terre à 3 broches. Si le câble secteur est endommagé, vous devez le remplacer par un câble spécial. Contactez votre revendeur local pour le faire remplacer.

Recommandations

- ☒ **Ne pas** installer le four dans un environnement chaud et humide, par exemple à côté d'un four traditionnel ou un radiateur.
- ☒ Vous devez tenir compte des spécifications de câblage du four et si vous utilisez une rallonge, cette rallonge doit correspondre aux spécifications du câble fourni avec le four.
- ☒ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four, la porte et ses fermetures au moyen d'une étoffe humide.

Que faire en cas de doute ou de problème

Si vous rencontrez un des problèmes listés ci-dessous, essayez une des solutions proposées avant de contacter le service après-vente.

FR

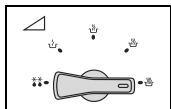
- ◆ Ni l'afficheur ni le four lui-même ne fonctionnent.
 - Insérez correctement la prise du cordon d'alimentation dans une prise secteur reliée à la terre.
 - Si la prise secteur est contrôlée par un interrupteur mural, vérifiez que celui-ci est en position "Marche".
 - Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
 - Réinitialisez le coupe-circuit ou remplacez les fusibles qui auraient pu fondre.
 - Branchez un autre appareil dans la prise; si celui-ci ne fonctionne pas non plus, adressez-vous à un électricien qualifié pour faire réparer votre prise.
 - Branchez le four dans une autre prise.
 - ◆ L'afficheur du four fonctionne, mais le courant n'arrive pas.
 - Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
 - Vérifiez qu'aucun matériau d'emballage ou autre n'est resté coincé sur le joint de la porte.
 - Vérifiez que la porte n'a subi aucun dommage.
 - Appuyez deux fois sur Cancel/Annuler puis entrez à nouveau toutes les instructions de cuisson.
 - ◆ Le courant s'éteint avant que le temps indiqué ne soit écoulé.
 - S'il ne s'agit pas d'une coupure de courant, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réinitialisez les instructions de cuisson.
 - Réinitialisez le coupe-circuit ou remplacez les fusibles qui auraient pu fondre.
 - ◆ Vous constatez la production d'éclaboussures ou d'arcs électriques.
 - Enlevez du four tout ustensile, plat ou lien métallique. Si vous utilisez du papier d'aluminium, n'employez que des bandes étroites et au moins espacées de 2,5 cm entre elles et des parois du four.
 - ◆ L'utilisation de votre four à micro-ondes provoque des interférences avec la télévision ou la radio.
 - Ce phénomène est similaire aux interférences provoquées par d'autres petits appareils électro-ménagers, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre four à micro-ondes du poste de télévision ou de radio.
- ✎ Si les conseils donnés ci-dessus ne résolvent pas le problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente de SAMSUNG.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

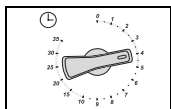
FR

La procédure simple décrite ici vous permet de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment.

Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Refermez la porte.



1. Réglez la puissance en faisant tourner le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE** sur le maximum. (**MAXIMUM : 1000 W**)



2. Réglez le temps à 4-5 minutes en faisant tourner le **MINUTEUR**.

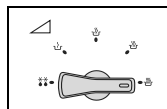


Le four doit être branché dans une prise secteur appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si une puissance autre que maximum est utilisée, l'eau mettra plus de temps à bouillir.

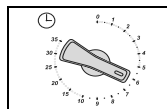
Cuire / Réchauffer

La procédure suivante explique comment cuire ou réchauffer les aliments. **TOUJOURS** vérifier les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Placez d'abord les aliments au centre du plateau tournant. Refermez la porte.



1. Réglez la puissance en faisant tourner le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE** sur le maximum (**MAXIMUM : 1000 W**)



2. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner le **MINUTEUR**.
Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.



Ne jamais mettre en marche le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.



Vous pouvez changer la puissance pendant la cuisson en faisant tourner le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE**.

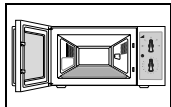
Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir un des niveaux de puissance mentionné ici.

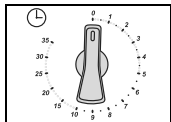
| Niveau de Puissance | Pourcentage | Puissance dégagée |
|---------------------|-------------|-------------------|
| MAXIMUM (☀) | 100 % | 1000 W |
| MOYENNE FORTE (☀) | 70 % | 700 W |
| MOYENNE (☀) | 50 % | 500 W |
| MOYENNE BASSE (☀) | 30 % | 300 W |
| DÉCONGÉLATION (☀☀) | 15 % | 150 W |

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour vérifier l'état des aliments.

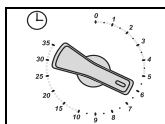


1. Pour arrêter temporairement : Ouvrez la porte.
Résultat : La cuisson est interrompue. Pour continuer, refermez la porte.



2. Pour arrêter complètement :
Tournez le **MINUTEUR** à "0".

Réglage du temps de cuisson



Changez le temps de cuisson qui reste en faisant tourner le **MINUTEUR**.

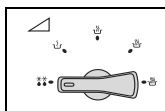
FR

La fonction Décongélation manuelle

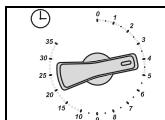
Grâce à la fonction *Décongélation manuelle* vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du poisson.

Placez d'abord les aliments surgelés au centre du plateau tournant.

Refermez la porte.



1. Réglez la puissance en faisant tourner le bouton pour le **CONTRÔLE DE LA PUISSANCE** sur le symbole ☀☀.



2. Sélectionnez le temps de décongélation approprié en faisant tourner le **MINUTEUR**.
Résultat : La décongélation commence.



N'utiliser que des récipients adaptés aux fours à micro-ondes.

Guide d'ustensiles

FR

Pour cuisiner dans votre four à micro-ondes, il faut employer des plats laissant passer les micro-ondes afin qu'elles puissent chauffer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de plat employé. S'il est indiqué sur votre plat qu'il est adapté pour la cuisine au four micro-ondes, aucune inquiétude.

Les tableaux suivants vous présentent la liste des plats adaptés et la méthode de cuisson au micro-ondes.

| Ustensiles de cuisine | Adapté à la cuisson au micro-ondes | Commentaires |
|---|------------------------------------|---|
| Papier aluminium | ✓ X | Peut être employé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier. |
| Porcelaine et plats en terre cuite | ✓ | La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées, sauf si elles sont décorées avec du métal. |
| Plats en carton | ✓ | Certains aliments congelés sont emballés dans ce type de plats. Ils peuvent être employés pour réchauffer les aliments. |
| Emballage de fast-food | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Ne pas les laisser chauffer trop longtemps ou le polystyrène pourrait fondre. |
| • Sacs en papier ou papier journal | X | Peut prendre feu. |
| • Papier recyclé ou contenant du métal | X | Peut provoquer des étincelles. |

| | | |
|---|-----|---|
| Plats en verre | | |
| • Plats de présentation adaptés à la cuisson en four | ✓ | Peut être utilisé, sauf s'il est décoré avec du métal. |
| • Plats en verre fin | ✓ | Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets en verre fragile peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brutalement chauffés. Retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement. |
| • Pots en verre | ✓ | |
| Métal | | |
| • Plats | X | Peut provoquer des étincelles ou prendre feu. |
| • Cordons de fermeture des sacs congélation | X | |
| Papier | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout | ✓ | Pour les temps de cuisson et le réchauffement très brefs. Egalement pour absorber une trop grande humidité. |
| • Papier recyclé | X | Peut provoquer des étincelles. |
| Plastique | | |
| • Barquettes | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. Ne pas utiliser de plastique mélaminé. |
| • Scellofrais | ✓ | Peut être employé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. |
| • Sacs congélation | ✓ X | Uniquement s'il supporte la température d'ébullition ou va au four. Ne doit pas être hermétique. Percer avec une fourchette si nécessaire. Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures. |
| Papier paraffiné ou sulfurisé | ✓ | Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures. |

✓ : Recommandé ✓ X : Faire attention X : Peu sûr

Guide de cuisson

Réchauffer des entrées

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|---|-----------------|---|-----------|--------------|-----------------------|
| Plat préparé (froid) | 350 g | Placer le plat comprenant 2 à 3 aliments froids sur une assiette en céramique. Couvrir pendant le réchauffage. | Moyenne | 6½-7 | 3 |
| Poulet au curry avec riz (froid) | 300 g | Placer le plat comprenant 2 à 3 aliments froids sur une assiette en céramique (par exemple poulet au curry avec riz). Couvrir pendant le réchauffage. | Moyenne | 4½-5½ | 3 |
| Pâtes avec sauce (froides) | 350 g | Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat creux en céramique. Couvrir et remuer pendant le réchauffage. | Maximum | 4-5 | 3 |
| Pâtes fourrées avec sauce (froides) | 350 g | Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir, remuer régulièrement pendant le réchauffage. | Moyenne | 4½-5½ | 3 |
| Lasagne (froid) | 400 g | Placer la lasagne froide (produit précuit) en largeur au centre du four du plateau. Couvrir pendant le réchauffage. | Maximum | 4½-5½ | 3 |
| Pommes de terre en sauce béchamel (froides) | 400 g | Placer les pommes de terre en sauce béchamel (produit précuit) en largeur au centre du four du plateau. Couvrir pendant le réchauffage. | Moyenne | 5½-6½ | 3 |
| Pommes de terre sautées (pré-cuites et froides) | 500 g (2x250 g) | Enlever l'emballage et mettre les pommes sur une assiette plate en céramique. | Maximum | 5-6 | 2-3 |

Réchauffer des soupes et des ragoûts

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|--------------------------------|----------------|--|-----------|--------------|-----------------------|
| Soupe (froide) | 250 g | Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique. Couvrir et bien remuer pendant le réchauffage. | Maximum | 3-3½ | 2-3 |
| Ragoût (froid) | 250 g 500 g | Verser le ragoût dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir et bien remuer pendant le réchauffage. | Moyenne | 4-4½ 5½-6 | 2-3 |
| Ragoût aux haricots (en boîte) | 350 g | Verser le ragoût dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir et bien remuer pendant le réchauffage. | Moyenne | 3½-4 | 2-3 |
| Soupe (congelée) | 1000 g | Verser la soupe dans une assiette en verre pyrex avec couvercle. Couvrir et remuer pendant le réchauffage. | Maximum | 20-22 | 2-3 |

Préparer le petit-déjeuner

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|--|--------------------|---|-----------|--------------|-----------------------|
| Bacon (froid) | 2 tranches de 20 g | Placez les tranches de bacon sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Maximum | ca. 1½ | 1 |
| Oeufs brouillés. | 2 oeufs | Cassez les oeufs, ajoutez du sel et 2 cuill. de lait. Mettez dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois pendant le réchauffage. | Moyenne | ca. 2½ | 1 |
| Haricots blancs à la sauce tomate (en boîte) | 250 g | Mettez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Couvrir et remuer pendant le réchauffage. | Moyenne | 2½-3½ | 1-2 |

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des casses-croûtes

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min.) |
|---|-----------------|---|-----------|-------------|-----------------------|
| Cheeseburger (froid) | 150 g (1 pièce) | Placez le burger sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Maximum | 1-1½ | 2-3 |
| Cheeseburger (congelé) | 150 g (1 pièce) | Placez le burger sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Moyenne | 3-3½ | 2-3 |
| Hot Dog (froid) | 125 g (1 pièce) | Placez le hot dog sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Moyenne | ca. 1½ | 2-3 |
| Pizza en morceaux (froide) | 100 g | Placez la pizza découpée en morceaux sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Moyenne | 1½-2 | 1-2 |
| Viande avec légumes enveloppée en pâte (froide) | 200 g | Placez le rouleau de pâte avec farce sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Moyenne | 2-2½ | 1-2 |
| Quiche/pâté en croûte (froid) | 150 g | Placez la quiche sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. | Moyenne | 2-2½ | 2-3 |
| Croissants | 2 pièces (60g) | Placez les croissants sur du papier cuisson sur une assiette plate en céramique. Servir directement après le réchauffage. | Moyenne | ½-1 | - |

Décongeler des pains et des cakes

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|-------------------------|-----------------|---|---------------|--------------|-----------------------|
| Baguette | 150 g (1 pièce) | Placez la baguette en largeur sur du papier cuisson dans le four. | Décongélation | ca. ½ | 3-5 |
| Petits pains | 4 pièces à 50 g | Placez les petits pains côté à côté sur du papier cuisson dans le four. | Décongélation | ca. 3 | 3-5 |
| Cake de fruits | 120 g (1 pièce) | Placez le cake sur une assiette en céramique. | Décongélation | 3-3½ | 5-10 |
| Gateau roulé à la crème | 100 g (1 pièce) | Placez le gateau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Après le temps de décongélation attendre jusqu'à la crème soit complètement décongelée. | Décongélation | ca. 1 | 10-20 |

Décongeler et cuisiner des desserts

Utiliser les valeurs de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

| Aliment | Portion | Méthode | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|-------------------------------------|------------------|---|-----------|--------------|-----------------------|
| Baies in sauce | 250 g | Mettez les baies congelés dans un bol en verre pyrex avec couvercle. Faites cuire à couvert. Remuez une fois pendant le temps de repos. | Moyenne | 6-6½ | 2-3 |
| Petits choux fourrés à la confiture | 300 g (2 pièces) | Placez les petits choux congelés (précuits) côté à côté dans un bol en pyrex avec couvercle. Humidifiez le dessus des choux avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert. | Moyenne | 4½-5 | 2-3 |

Nettoyage de votre four à micro-ondes

Les parties suivantes de votre four à micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter que des particules de graisse ou d'aliments ne s'accumulent :

- Surfaces intérieures et extérieures
- Porte et système de fermeture

☞ **TOUJOURS** veiller à ce que la porte et son système de fermeture soient propres et ferment correctement.

1. Nettoyer les surfaces extérieures avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.
2. Enlever les éclaboussures et les taches des surfaces intérieures d'eau savonneuse
3. Pour enlever les particules d'aliments durcies et supprimer les odeurs, placer une tasse d'eau additionnée de jus de citron sur le plateau en céramique et faites chauffer pendant dix minutes à la puissance maximum.
4. Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer ce produit.

☒ **NE PAS** faire couler d'eau dans les événements.

☒ **NE JAMAIS** utiliser de produits abrasifs ni de solvants chimiques.

☒ Faire très attention au nettoyage du système de fermeture et veiller à ce qu'aucune particules :

- ne s'y accumule
- empêche la porte de se fermer correctement

☒ **Nettoyez** l'intérieur du four après tout usage avec un produit de nettoyage doux. Attendez jusqu'au four se soit refroidi, afin d'éviter des brûlures.

Rangement et réparation de votre four à micro-ondes

Voici quelques simples précautions d'usage à appliquer lors du rangement ou de la réparation de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints abîmés
- Corps du four déformé ou bombé

Seul un technicien de service spécialisé dans les micro-ondes doit effectuer les réparations.

☞ **NE JAMAIS** démonter le corps du four. Si le four est en panne et doit être réparé ou si vous avez un doute concernant son état de fonctionnement :

- Débranchez-le de la prise murale
- Contactez votre centre de service après-vente le plus proche

☒ Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.

Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les spécifications de conception et les instructions destinées à l'utilisateur sont donc soumises à modifications sans avertissement.

| | |
|------------------------------------|--|
| Modèle | CM1039 |
| Alimentation | 230V ~ 50 Hz |
| Consommation | |
| Micro-ondes | 1450 W, 6.5 A |
| Puissance de sortie | 230 V : 1000 W (IEC-705) (5 niveaux de puissance, y compris la décongélation) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Système de refroidissement | Moteur à ventilateur de refroidissement |
| Dimensions (L X H X P) | |
| Extérieur | 517 x 297 x 412 mm |
| Four/intérieur | 336 x 225 x 349 mm |
| Volume | 26 litres |
| Poids | |
| Net | 17.5 kg |
| Brut | 19.0 kg |



Samsung Electronics France
56, Quai de Dion Bouton
92806 PUTEAUX Cedex

**Pour toute information ou tout
renseignement complémentaire sur nos
produits, notre service consommateurs
est à votre disposition au :**

▶ N° Indigo 0 825 08 65 65

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.fr