

SAMSUNG




FOUR À MICRO-ONDES

(COMMERCIAL)

Mode d'emploi et Guide de cuisson

CM1049

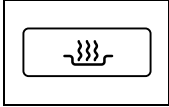



Présentation rapide	2
Le four et Affichage	2
Tableau de commandes	3
Utilisation du mode d'emploi	3
Précautions de sécurité.....	4
Installation	5
Que faire en cas de doute ou de problème.....	5
Réglage du temps de cuisson et Niveaux de puissance	6
Utilisation du bouton Décongélation ()	7
Utilisation du bouton Démarrer ()/+30s)	7
Utilisation du bouton Arrêter/Annuler ().....	7
Programmation de la mémoire.....	8
Utilisation du bouton Check	9
Réinitialisation du compteur de cycles des programmes mémorisés .	10
Réglage du son	10
Utilisation du bouton Quantité Double.....	10
Guide d'ustensiles	11
Guide de cuisson.....	12
Nettoyage de votre four à micro-ondes.....	14
Rangement et réparation de votre four à micro-ondes	15
Caractéristiques techniques	15

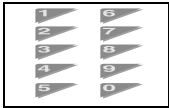
Présentation rapide

FR

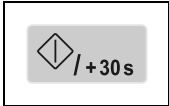
Si vous voulez cuire les aliments




1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** ().

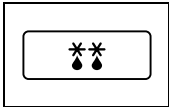



2. Utilisez les touches **Numérotées** pour indiquer le temps de cuisson. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes.

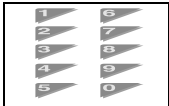


3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( /+30s).
Résultat: La cuisson démarre. Lorsque c'est terminée le four sonne 4 fois.

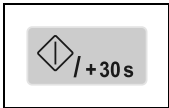
Si vous voulez décongeler les aliments




1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().



2. Utilisez les touches **Numérotées** pour indiquer le temps de décongélation. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( /+30s).
Résultat: La cuisson démarre. Lorsque c'est terminée le four sonne 4 fois.

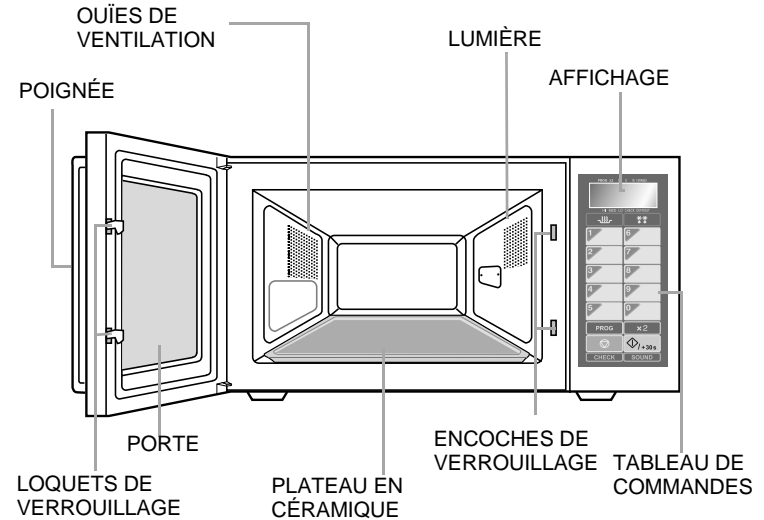
Si vous voulez changer le temps de cuisson



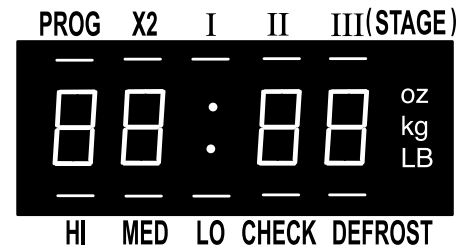
- Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** une ou plusieurs fois par tranche de 30 secondes supplémentaires.

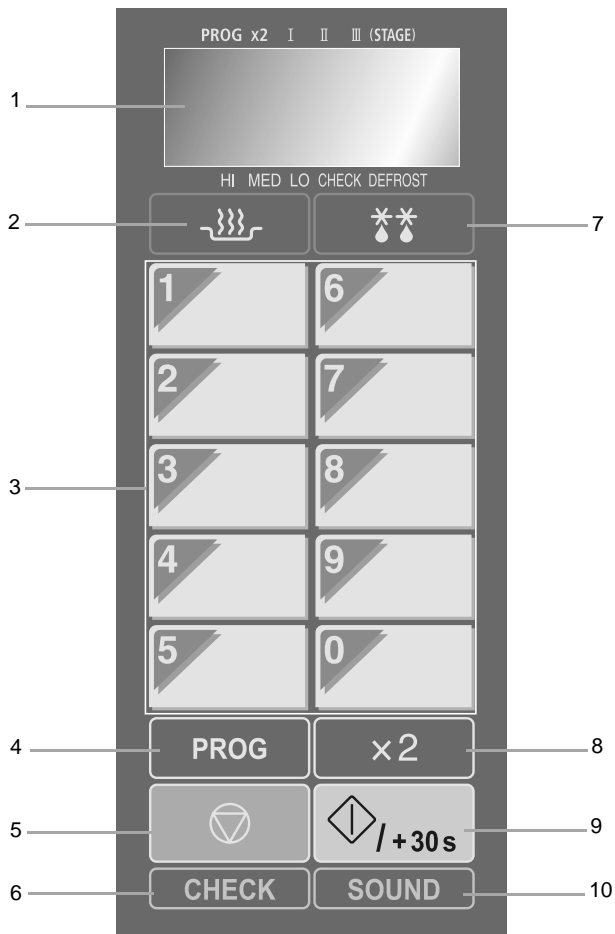
Le four et Affichage

Le four



Affichage





- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. AFFICHAGE | 6. BOUTON "CHECK" (VÉRIFICATION) |
| 2. NIVEAUX DE PUISSANCE | 7. DÉCONGÉLATION |
| 3. TOUCHES NUMÉROTÉES | 8. QUANTITÉ DOUBLE |
| 4. PROGRAMMATION | 9. DÉMARRER / +30 SEC. |
| 5. ARRÊTER/ANNULER | 10. RÉGLAGE DU SON |

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:
 - La porte, les fermetures de la porte et les surfaces des fermetures
 - Les charnières de la porte (ni cassés, ni desserrés),
 - 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

FR

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.

- 1. 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.
- 2. 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
- 3. 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
- 4. 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.
- 5. 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.
- 6. NE PAS** toucher les éléments chauffants, ni l'intérieur du four.
Raison : Ces parois peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même une fois l'acuisson 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.
- 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

Placez le four sur une surface plate et horizontale qui est assez forte pour porter le poids du four.

✎ 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, AC reliée à la terre

1. 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. Enlevez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau tournant et le plateau tournant. Contrôlez si le plateau peut tourner librement.
3. On doit positionner le four tellement que la prise soit accessible.

✎ **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.

✎ Pour votre propre sécurité, 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.

✎ **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 raccordement 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.

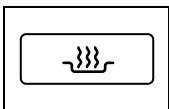
- ◆ Ni l'afficheur ni le four lui-même ne fonctionnent.
 - Insérez correctement la prise du cordon d'alimentation dans une prise secteur reliée à la terre.
 - Si la prise secteur est contrôlée par un interrupteur mural, vérifiez que celui-ci est en position "Marche".
 - Débranchez la prise du secteur, 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.
 - ◆ Le ventilateur se met en marche automatiquement lorsqu'on ouvre la porte.
 - Au moment où on ouvre la porte, la lumière et le ventilateur fonctionneront automatiquement. Ceci est l'intention et pas de raison pour appeler le service. Si on ferme la porte, le ventilateur s'arrête.
- ✉ Si les conseils donnés ci-dessus ne résolvent pas le problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente de SAMSUNG.

Réglage du temps de cuisson et Niveaux de puissance

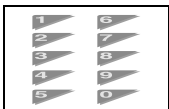
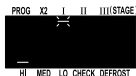
FR

Cuisson en une étape

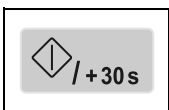
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour vérifier l'état des aliments.



1. Sélectionnez le niveau de puissance (HI, MED ou LO) en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** (⏻).



2. Utilisez les touches **Numerotées** pour indiquer le temps de cuisson. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes. Pour régler une durée de plus d'une minute, vous devez entrer les secondes aussi.
 - Exemple: pour 10 minutes, vous entrez **1, 0, 0, 0**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) pour faire commencer la cuisson.



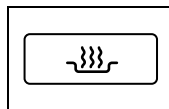
La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⏻) puis recommencez.



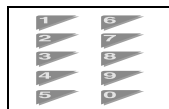
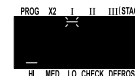
Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance dégagée
HI (MAXIMUM)	100 %	1000 W
MED (MOYENNE)	70 %	700 W
LO (BASSE)	50 %	500 W
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	30 %	300 W

Cuisson en plusieurs étapes

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



1. Sélectionnez le niveau de puissance (HI, MED ou LO) en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** (⏻).



2. Utilisez les touches **Numerotées** pour indiquer le temps de cuisson. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes. Pour régler une durée de plus d'une minute, vous devez entrer les secondes aussi.
 - Exemple: pour 10 minutes, vous entrez **1, 0, 0, 0**.



3. Répétez les pas 1 et 2 pour la cuisson en **II** ou **III** étapes.



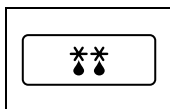
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) pour faire commencer la cuisson. Sélectionnez le niveau de puissance (HI, MED ou LO) en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** (⏻).



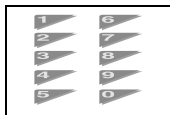
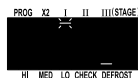
La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⏻) puis recommencez.



Utilisation du bouton Décongélation (**).



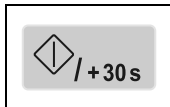
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



2. Utilisez les touches **Numérotées** pour indiquer le temps de décongélation. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s).

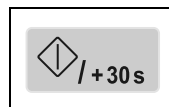


- ✉ La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (▽) puis recommencez .



Utilisation du bouton Démarrer (◇/+30s)

Ce bouton est un moyen pratique de faire chauffer des aliments à forte puissance par unités de 30 secondes.



1. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) une fois par tranche de 30 secondes que vous voulez ajouter au temps de cuisson.
 - Exemple: appuyez le bouton deux fois pour une minute. Le temps est affiché et le four démarre automatiquement.

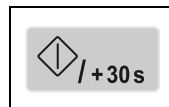
- ✉ Pour ajouter 30 secondes à un programme en progrès, appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) par tranche de 30 secondes que vous voulez ajouter.

Utilisation du bouton Arrêter/Annuler (▽)

Le bouton Arrêter/Annuler (▽) permet d'effacer les instructions déjà entrées. Il permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, pour que vous puissiez vérifier l'état de la cuisson.



Pour interrompre la cuisson, appuyez une fois sur le bouton **Arrêter/Annuler**(▽).



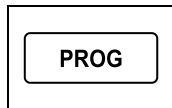
Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) pour redémarrer.

- ✉ Pour corriger une erreur que vous venez d'entrer, appuyez une fois sur le bouton **Arrêter/Annuler** (▽), puis entrez à nouveau les instructions.

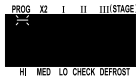
Programmation de la mémoire

FR

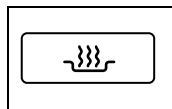
Cuisson en une étape



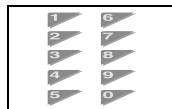
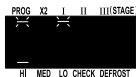
1. En appuyant sur le bouton **Programmation** (PROG) vous passez en mode de programmation. L'afficheur se vide.



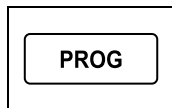
2. Au moyen des touches **Numerotées**, entrez le numéro de Programme de 1 à 20.



3. Puis sélectionnez le niveau de puissance (HI, MED ou LO) en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** (HI/MED/LO).



4. Utilisez les touches **Numérotées** pour indiquer le temps de cuisson. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes. Pour régler une durée de plus d'une minute, vous devez entrer les secondes aussi.
 - Exemple: pour 10 minutes, vous entrez **1, 0, 0, 0**.



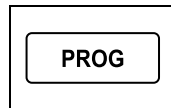
5. Pour finir le réglage de la mémoire, appuyez sur le bouton **Programmation** (PROG). "0" est affiché.



- ⊗ La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (STOP) puis recommencez la programmation.



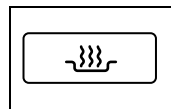
Cuisson en plusieurs étapes



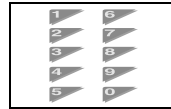
1. En appuyant sur le bouton **Programmation** (PROG) vous passez en mode de programmation. L'afficheur se vide.



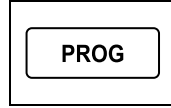
2. Au moyen des touches **Numerotées**, entrez le numéro de Programme de 1 à 20.



3. Puis sélectionnez le niveau de puissance (HI, MED ou LO) en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance**.



4. Utilisez les touches **Numérotées** pour indiquer le temps de cuisson. La durée peut aller de une seconde à 30 minutes. Pour régler une durée de plus d'une minute, vous devez entrer les secondes aussi.
 - Exemple: pour 10 minutes, vous entrez **1, 0, 0, 0**.



5. Répétez les pas 3 et 4 pour la programmation de la mémoire de **II** ou **III** étapes.
6. Pour finir le réglage de la mémoire, appuyez sur le bouton **Programmation** (PROG). "0" est affiché.



La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (STOP) puis recommencez la programmation.

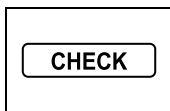


Utiliser les Programmes Mémorisés

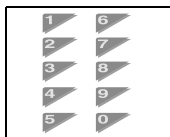
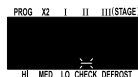
Appuyez sur les touches **Numérotées** pour sélectionner les fonctions de mémoire programmée (veuillez vous reporter à Programmation de la Mémoire) de 1 à 20. Le four démarrera instantanément sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur le bouton **Démarrer** (START/+30s).

Utilisation du bouton Check

Confirmer le temps de cuisson et la puissance dans chaque Programme Mémorisé

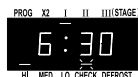


1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⊖). Appuyez sur le bouton **Check** pour passer en mode Check (Vérification).



2. Au moyen des touches **Numérotées**, entrez le numéro de Programme Mémorisé de 1 à 20.

- Par exemple, si vous appuyez sur **5** (5), vous obtenez le Programme Mémorisé n° 5 qui est : Puissance **HI**, cuisson **I Étape** et une durée de 6 minutes et 30 secondes (6:30).
- Tout d'abord, le chiffre 5 sera affiché, puis ce seront les réglages du Programme Mémorisé.

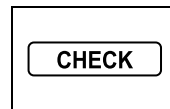


3. Au bout d'une seconde, l'afficheur se vide automatiquement. Si vous voulez vérifier d'autres Programmes Mémorisés, il suffit d'entrer leur numéro.

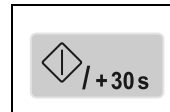
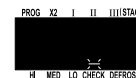


4. Pour quitter le mode Vérification, appuyez sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⊖).

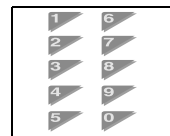
Lecture du compteur de cycles des programmes mémorisés



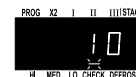
1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⊖). Appuyez sur le bouton **Check** pour passer en mode Check (Vérification).



2. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (⏩/+30s) puis appuyez sur n'importe quelle touche **Numérotée**, de 1 à 20, et le nombre de cycles de ce Programme Mémorisé particulier sera affiché. Le nombre de cycles est affiché par unités de 10.



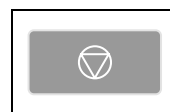
- Par exemple, si le Programme Mémorisé n°5 a été utilisé 100 fois, l'afficheur indiquera "10".



➡ Comme l'afficheur utilise des unités de 10, le comptage des cycles est approximatif. L'affichage du comptage des cycles augmente tous les dix cycles.

➡ Par exemple, si le comptage du cycle était 90-99, "9" serait affiché, le "9" deviendra "10" au 100ème cycle. La fonction compteur de cycle a une limite de 99990 cycles. Une fois que ce nombre est atteint, le compteur de cycle s'efface automatiquement et recommence à "0".

3. Au bout d'une seconde, l'afficheur se vide automatiquement. Si vous voulez vérifier d'autres Programmes Mémorisés, il suffit d'entrer leur numéro.



4. Pour quitter le mode Vérification, appuyez sur le bouton **Arrêter/Annuler** (⊖).

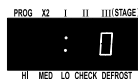
Réinitialisation du compteur de cycles des programmes mémorisés

FR



1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêter/Annuler** (☹).

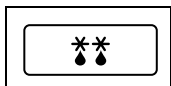
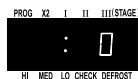
L'afficheur indiquera " : 0 "



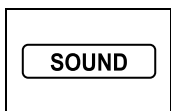
2. Maintenez appuyé la touche **Numérotée 0** (0) et pressez le bouton **Décongélation** (**).

Le micro-ondes émettra un bip pour confirmer l'opération de réinitialisation.

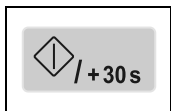
L'afficheur indiquera " : 0 ".



Réglage du son

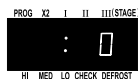


1. Appuyez sur le bouton **Sound** pour régler le volume sonore. Le volume sonore de base est "LO" (faible) et si vous appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sound**, le volume changera en passant par les niveaux suivants - MED, HI, OFF, LO l'un après l'autre.



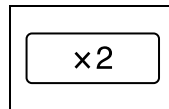
2. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇/+30s) pour quitter ce mode.

L'afficheur indiquera " : 0 ".



Indicateur	Son
HI	Fort
MED	Moyen
LO	Faible
Blank	Éteint

Utilisation du bouton Quantité Double

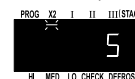


1. Appuyez sur le bouton **Quantité Double** (x2).



2. Au moyen des touches **Numérotées**, entrez le numéro de Programme Mémorisé de 1 à 20.

- Par exemple, si vous appuyez sur **5** (5), vous obtenez le Programme Mémorisé n° 5 qui est : Puissance **HI**, cuisson **I Étape** et une durée de 6 minutes et 30 secondes (6:30).



3. Le Programme Mémorisé double le temps de cuisson programmé, dans ce cas 13 minutes.



(6:30 x 2 = 13:00)



La durée de cuisson maximum est de 30 minutes. Si la durée dépasse ces 30 minutes, l'afficheur indiquera "E3", appuyez alors sur le bouton **Arrêter/Annuler** (☹) puis recommencez la programmation.



Guide d'ustensiles

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

FR

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 (froide)	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

Aliment	Portion	Méthode	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)
Pommes de terre sautées (précuites 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

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	-

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)

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 (1pc)	Placez la baguette en largeur sur du papier cuisson dans le four.	DÉCONGÉ -LATION	ca. ½	3-5
Petits pains	4 pcs à 50 g	Placez les petits pains côté à côté sur du papier cuisson dans le four.	DÉCONGÉ -LATION	ca. 3	3-5
Cake de fruits	120 g (1pc)	Placez le cake sur une assiette en céramique.	DÉCONGÉ -LATION	3-3½	5-10
Gateau roulé à la crème	100 g (1pc)	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.	DÉCONGÉ -LATION	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 (2pcs)	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	CM1049
Alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1450 W, 6.5 A
• Puissance de sortie	1000 W (IEC-705) (4 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