



# FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

CM1819 (1800 Watts)

CM1419 (1400 Watts)

## Mode d'emploi



Numéro de code



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

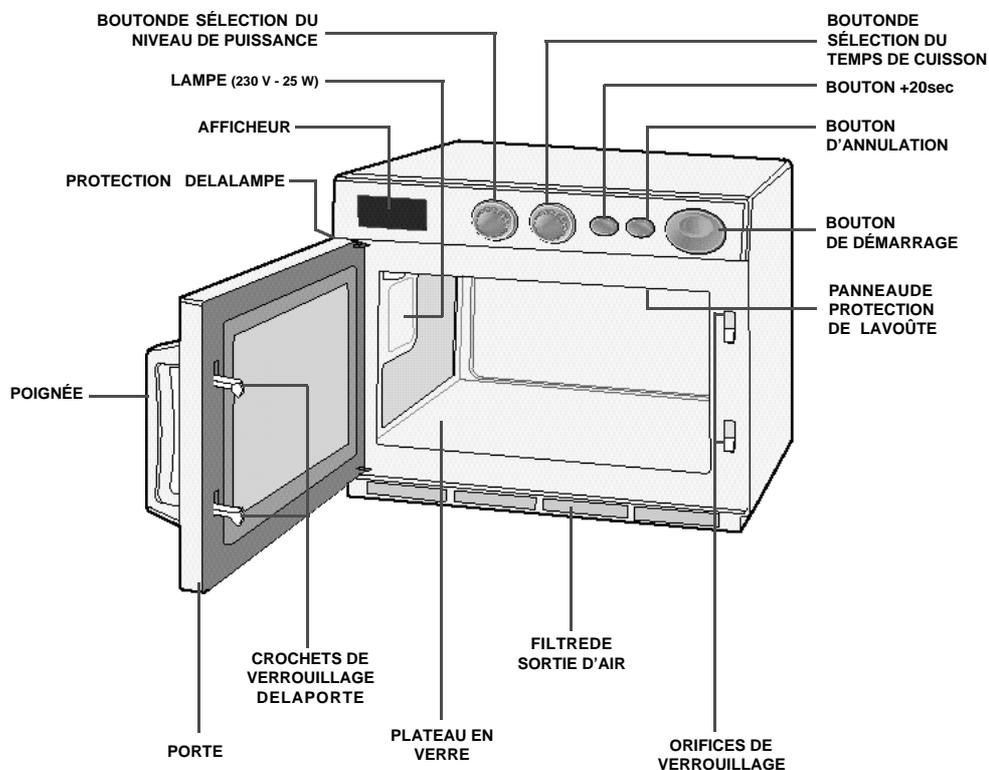
*Ce mode d'emploi contient de nombreux  
conseils et instructions d'utilisation.  
Veuillez prendre le temps de les lire, afin de  
tirer pleinement profit des différentes  
fonctions de votre nouveau four.*

## Sommaire

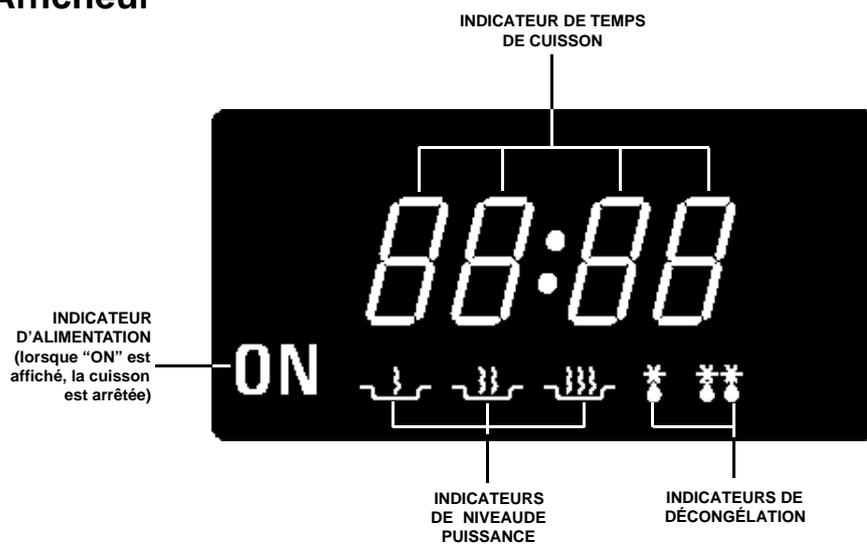
◆ FOUR.....	3
◆ UTILISEZ CE MODE D'EMPLOI .....	4
◆ INSTALLEZ ET PRÉPAREZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	
■ Précautions d'emploi.....	5
■ Installez votre four à micro-ondes.....	7
■ Nettoyez votre four à micro-ondes.....	8
■ Rangez ou réparez votre four à micro-ondes.....	8
■ Guide des récipients.....	9
◆ CUISEZ AVEC VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	
■ Cuissez/réchauffez un plat.....	10
■ Niveaux de puissance et variations de temps.....	11
■ Utilisez le bouton +20sec.....	12
■ Utilisez la fonction de décongélation.....	12
■ Arrêtez la cuisson.....	13
■ Ajustez le temps de cuisson.....	13
■ Codes erreur .....	14
◆ CONSEILS D'UTILISATION	
■ Entretenez votre four à micro-ondes.....	15
■ Superposez un four sur un autre.....	16
■ Remplacez la lampe.....	17
■ Conseils de cuisson.....	18
■ Caractéristiques techniques.....	22
■ Garantie.....	23

# FOUR

F



## Afficheur



## Utilisez ce 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 :*

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

*Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande correspondant à votre modèle, afin de vous permettre de mieux localiser les différents boutons.*

*Les procédures 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 crochets de verrouillage de sécurité (loquets de porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage.
- (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 tissu humide et ensuite avec un tissu 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.

## Précautions d'emploi

F

**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
- ◆ Vaisselle 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 le magnétron du four.

Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez accidentellement le four à vide, le verre d'eau absorbe 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 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 éviter un risque d'incendie 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 l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

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

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

**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 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 son indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

**10** Lorsque le four fonctionne à vide, le détecteur du thermostat détecte une température anormalement élevée et l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pourrez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

## Précautions d'emploi (suite)

### **NE réchauffez JAMAIS :**

- ◆ des bocaux, bouteilles ou récipients sous vide.  
Exemple : petits pots pour bébé.
- ◆ des aliments hermétiques, avec une coquille ou une peau.  
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 20 secondes après avoir arrêté le four, afin de bien répartir la chaleur.
- ◆ Remuez pendant la cuisson, si nécessaire, et TOUJOURS après.
- ◆ Pour empêcher les liquides de bouillir et de vous ébouillanter, 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 des récipients évasés 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.

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **IMPORTANT**

### **AVERTISSEMENT SUR LES RADIATIONS MICRO-ONDES**

## Installez votre four à micro-ondes

F

*Ce four à micro-ondes peut être installé à l'endroit de votre choix (plan de travail de cuisine, chariot, table).*



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

- ◆ murale à 3 broches,
- ◆ délivrant une tension de 230Volts/50 Hz CA (13A).

- 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. (Si vous souhaitez superposer un four sur un autre, reportez-vous à la page 16.)
- 2 N'obstruez jamais les orifices d'aération, 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 appropriée. Si le cordon de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial. Faites effectuer le remplacement du cordon auprès d'un service après-vente agréé par la marque.



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 ne peut pas être utilisé à l'extérieur . Utilisez-le uniquement à l'intérieur .*

### Consignes lors de la ventilation

*Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque le ventilateur 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'une éponge humide.

## Nettoyez 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 en verre.*



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

- 1 Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
- 2 Enlevez les éclaboussures ou les tâches à l'intérieur avec une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
- 3 Pour détacher les résidus alimentaires incrustés et éliminer les odeurs, placez une tasse de jus de citron dilué sur le plateau en verre et chauffez au maximum pendant trois minutes.

## Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

*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,
- ◆ contactez le service après-vente SAMSUNG.

## Guide des récipients

F

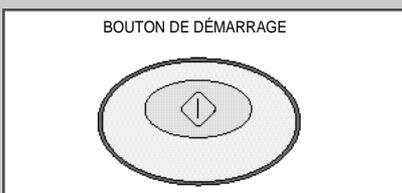
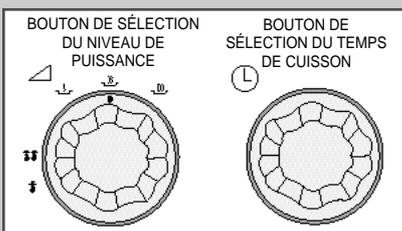
Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces derniers doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en 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 <u>petites quantités</u> pour empêcher la surcuisson de certaines parties. <b>Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.</b>
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas deux minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en porcelaine et en terre cuite 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.
<b>Emballage type "restauration rapide"</b>		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments mais, en cas de surchauffe, peuvent se déformer.
• Sachets en papier ou journaux	X	Risquent de s'enflammer.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
<b>Verre</b>		
• 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.
<b>Métal</b>		
• Plats	X	<b>Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou de s'enflammer.</b>
• Attaches pour sacs de congélation	X	
<b>Papier</b>		
• 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).
<b>Plastique</b>		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à haute température. 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.
<b>Papier sulfurisé ou paraffiné</b>	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

## Cuisez/réchauffez un plat

F

➤ Lorsque vous ouvrez la porte du four après ou pendant la cuisson (le four s'arrête alors), la lampe s'allume automatiquement 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 "ON" s'affiche.



➤ En cours de cuisson, vous pouvez tourner les boutons de sélection du niveau de puissance et de temps de cuisson mais ils n'auront aucun effet. 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. Celles-ci apparaissent sur l'afficheur. Pendant la cuisson, en revanche, vous pouvez augmenter la durée par incréments de 20 secondes à l'aide du bouton +20sec.

➤ 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 5 secondes.

1 Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

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

ON

3 Placez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez le plat au centre du plateau en verre, puis fermez la porte.  
**Résultat** : la lampe 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.

ON

5 Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS.  
**Résultat** : "ON" clignote et le temps sélectionné s'affiche.

ON 2:00

6 Appuyez sur le bouton de démarrage .  
**Résultat** : la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre. La cuisson commence. Le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

1:59

7 Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, "D" s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Puis, "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 Refermez la porte. La lampe 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 +20sec une ou plusieurs fois selon votre choix afin d'ajouter du temps par incréments de 20 secondes.

## Niveaux de puissance et variations de temps

F

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.

Niveau de puissance (Indicateur des puissances)	Pourcentage	CM1819 Puissances restituées	Pourcentage	CM1419 Puissances restituées
 ÉLEVÉ	100%	1800 W	100%	1400 W
 MOYEN	70%	1260 W	70%	980 W
 BAS	50%	900 W	50%	700 W
 DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	20%	360 W	25%	360 W
 DÉCONGÉLATION BASSE	10%	180 W	13%	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 (Indicateurs dans l'afficheur)	Temps maximal de cuisson
 ÉLEVÉ	25 min.
 MOYEN	40 min.
 BAS	40 min.
 DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE	50 min.
 DÉCONGÉLATION BASSE	50 min.

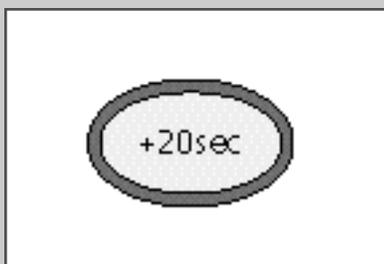
- Le temps maximal d'utilisation de chaque niveau de puissance est précisé dans le tableau ci-dessus. Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes. Cependant, ce temps est réduit à 25 minutes (niveau ÉLEVÉ) ou à 40 minutes (niveau MOYEN ou BAS) lorsque vous passez du niveau de puissance actuel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

F

## Utilisez le bouton +20sec

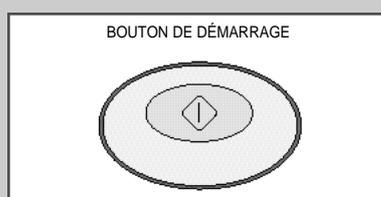
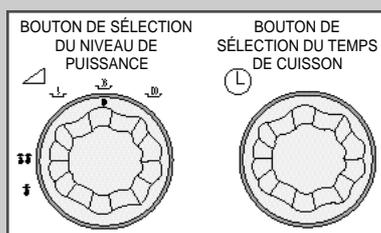


*En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +20sec, la cuisson des aliments commence instantanément. Le bouton +20sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.*

Le temps de cuisson augmente par incréments de 20 secondes à chaque pression du bouton +20sec, 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 +20sec. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton +20sec.

## Utilisez la fonction de décongélation

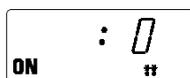


*La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des plats préparés, etc...*



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

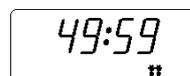
- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre.
- 3 Fermez la porte.
- 4 Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ( **##** ) ou DÉCONGÉLATION BASSE ( **#** ) selon votre choix.  
**Résultat** : l'indicateur de décongélation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



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



- 6 Appuyez sur le bouton de démarrage .  
**Résultat** : la décongélation commence.



## Arrêtez la cuisson

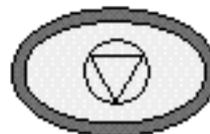
**Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin :**

- ◆ 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 sur le bouton d'annulation  . <b>Résultat :</b> la cuisson s'arrête.  Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton de démarrage  .
complètement,	appuyez deux fois sur le bouton  . <b>Résultat :</b> les réglages de cuisson sont annulés.

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

BOUTON D'ANNULATION



F

## Ajustez le temps de cuisson

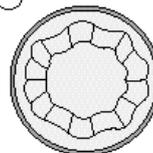
**Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que vous ajustiez légèrement les temps de cuisson selon les caractéristiques des aliments ou selon vos goûts. Vous pouvez :**

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

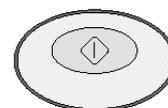
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton +20sec. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton +20sec.

BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS

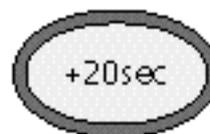
L



BOUTON DE DÉMARRAGE



BOUTON 20sec (supplémentaires)



## Codes erreur

F

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause/Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz) d'alimentation secteur	E1	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> la fréquence n'est pas de 50 Hz.</p> <p><b>Solution :</b> • débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 technique le plus proche.</li> </ul>
Capteur du thermostat ouvert	E21	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat ouvert).</p> <p><b>Solution :</b> débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.</p>
Capteur du thermostat insuffisant	E22	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat insuffisant).</p> <p><b>Solution :</b> débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.</p>
Température de l'air de sortie trop élevée	E3	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> la cavité du four est trop chaude en raison d'une utilisation abusive du four à vide ou avec une charge trop faible, ou en raison d'objets obstruant le filtre à air ou la sortie d'air à l'arrière du four.</p> <p><b>Solution :</b> • ouvrez la porte du four et vérifiez ;</p> <p>1) si le four a fonctionné à vide ou avec une charge trop faible, 2) si le filtre à air est placé correctement, 3) si des objets bloquent la sortie d'air. Laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes) à température ambiante.</p> <p>Le problème est résolu lorsque le code erreur "E3" disparaît et que "ON" s'affiche de nouveau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets bloquant les orifices de ventilation et laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes). Rebranchez ensuite le cordon d'alimentation et vérifiez si le code erreur s'affiche toujours.</li> <li>• Si le problème persiste après refroidissement du four, contactez le service technique le plus proche.</li> </ul>
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> le circuit électrique interne du four est défectueux.</p> <p><b>Solution :</b> débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E41" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.</p>
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	un bip pendant 2 sec.	<p><b>Cause :</b> le circuit électrique interne du four est défectueux.</p> <p><b>Solution :</b> débranchez le cordon d'alimentation, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le. Vérifiez si le code erreur "E42" est toujours affiché. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.</p>

## Entretenez votre four à micro-ondes

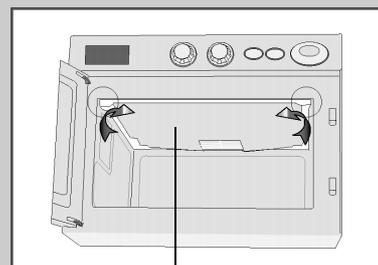
F

- 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 collées aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.
- 3 Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
  - ☞ veillez à ce que l'eau n'entre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou du panneau de commande.
- 4 Nettoyez la vitre de la porte avec une solution 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.

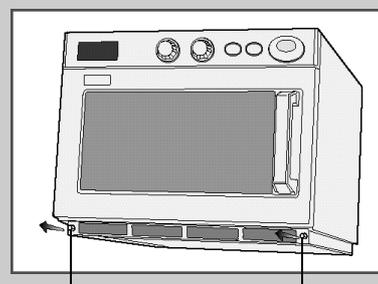
- 1 Appuyez sur les taquets latéraux du panneau de protection et poussez-les vers l'intérieur, puis vers le bas. Retirez ensuite le panneau de la cavité du four.
- 2 Rincez le panneau dans de l'eau savonneuse ou dans une solution désinfectante non toxique.
- 3 N'oubliez pas de réinstaller le panneau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

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

- 1 Retirez les attaches de chaque côté 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.



Panneau de protection de la voûte



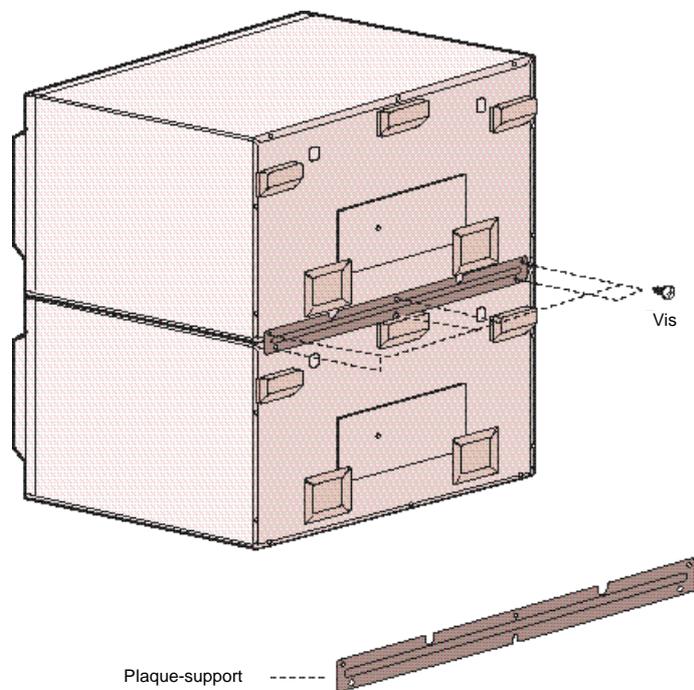
Attaches

## Superposez un four sur un autre

F

- ✎ ◆ Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de superposer un four sur un autre.
  - ◆ Pour la superposition, utilisez la plaque-support fournie avec votre appareil.
  - ◆ Vous pouvez superposer un four au maximum.
  - ◆ La superposition est limitée aux modèles suivants : CM1819 & CM1419.
- Assurez-vous que les fours sont vides.

- 1 Empilez les deux appareils.
- 2 Retirez les 6 vis comme illustré sur la figure ci-dessous.
- 3 Placez la plaque-support permettant d'assembler les deux appareils.
- 4 Insérez les 6 vis dans leur emplacement puis serrez-les.
- 5 Veillez à ce que le four du haut soit à une hauteur raisonnable afin qu'il puisse être utilisé sans danger et de manière optimale.



## Remplacez la lampe

F

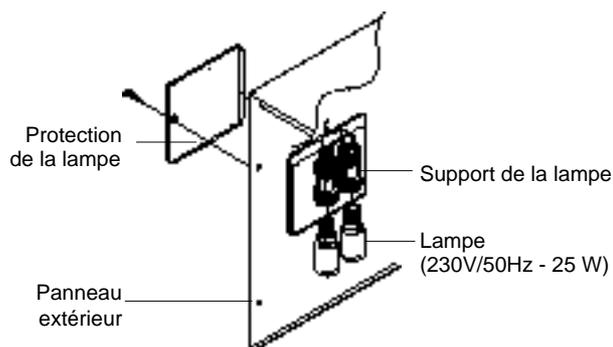


Assurez-vous que le four a bien été débranché de sa prise murale avant d'intervenir sur celui-ci.

- 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.



Prendre contact avec un service après-vente Samsung afin de vous procurer une ampoule de même type.



## Conseils de cuisson

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps		Repos
			1800 W	1400 W	
<b>PAIN ET PÂTISSERIES</b>					
<b>Décongélation</b>					
Pain viennois 22cm (C)		DÉCONGÉL1 ( ⚡ )	0'45"	0'50"	5 min.
Pain viennois 22cm X 2 (C)		DÉCONGÉL1 ( ⚡ )	1'10"	1'20"	5 min.
Gâteaux, part indiv. (C)	Placez dans une assiette	DÉCONGÉL2 ( ⚡ )	2'30"	2'50"	5 min.
<b>Réchauffage</b>					
Quiche 28cm part 136g	Placez dans une assiette	DÉCONGÉL1 ( ⚡ ) ÉLEVÉ	3'00" 0'40"	3'00" 0'50"	1 min. 1 min.
Tartelettes sucrées. X 2 (C)	Retirez le papier d'aluminium et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	1 min.
Tarte aux fruits (C)	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	1 min.
Croissant X 2 (C)	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'05"	0'10"	1 min.
Pâtisseries maison 227g (F)	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	1'00"	1 min.
Tarte au poulet et aux champignons X 2 (F)	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	1'00"	1 min.
Tarte au poulet et aux champignons (F)	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'30"	0'45"	1 min.
<b>EN-CAS ET ENTRÉES</b>					
<b>Cuisson</b>					
Bacon, en tranches (F)	Placez sur une grille	ÉLEVÉ	1'30"	1'50"	1 min.
Oeufs, pochés X 2 (F)	Placez dans des ramequins	ÉLEVÉ	0'30"	0'45"	1 min.
Oeufs, brouillés X 2 (F)	Battez les œufs et placez dans un bol	ÉLEVÉ	25"-30"	35"-45"	1 min.
Saucisses X 2, épaisses (F)	Percez les saucisses	MOYEN	1'00"	1'20"	2 min.
<b>Réchauffage</b>					
Saucisses de Toulouse (C)	Placez dans une assiette	MOYEN	2'00"	2'20"	2 min.
Petit déjeuner complet (F)	Couvrez	MOYEN	2'30"	2'50"	1 min.
Steaks (bœuf) (C)		ÉLEVÉ	0'55"	1'10"	1 min.

(C) : congelé (F) : frais

## Conseils de cuisson (suite)

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps		Repos
			1800 W	1400 W	
<b>Réchauffage</b>					
Escalopes (poulet) (C)		ÉLEVÉ	0'55"	1'10"	1 min.
Kebab 162g (C)		ÉLEVÉ	1'00"	1'20"	1 min.
Hot Dog (C)		ÉLEVÉ	1'00"	1'20"	1 min.
Pizza 190g (C)	Placez dans une assiette	BAS	2'30"	3'00"	2 min.
Côtelettes grillées 200g (C)	Placez dans une assiette	MOYEN	3'30"	4'00"	1 min.
Ailes de poulet X 6 (C)	Placez dans une assiette, les plus petits morceaux au centre	ÉLEVÉ	2'00"	2'30"	1 min.
Haricots blancs 500g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	2'00"	2'20"	2 min.
Haricots blancs 250g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	2 min.
<b>DESSERTS</b>					
<b>Réchauffage</b>					
Crumble aux pommes 200g (C)	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	1'20"	1'40"	2 min.
Pouding 150g (F)	Placez dans un bol	ÉLEVÉ	0'20"	0'30"	2 min.
Gâteau à la confiture 80g (C)	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	2 min.
Crêpes Suzette 2 (C)	Percez le film	ÉLEVÉ	0'50"	1'10"	1 min.
Génoise (C)	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'30" 1'00"	2 min. 2 min.
Génoise légère (C)	X 2 X 1	ÉLEVÉ ÉLEVÉ	0'35" 0'40"	1'30" 0'45"	2 min. 2 min.
<b>PLATS DE RÉSISTANCE</b>					
<b>Réchauffage</b>					
Gratin au fromage (C)	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'30"	3'50"	1 min.
Chicken Tikka masala (C)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'20"	3'40"	2 min.
Poulet thaï au curry (C)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Chilli con carne (C)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	2 min.
Poulet 1/2 (F)	Placez dans un sac percé	MOYEN	4'30"	5'30"	2 min.
Lasagne 200g	Placez dans un plat m/o	MOYEN	4'00"	4'30"	2 min.

(C) : congelé (F) : frais

## Conseils de cuisson (suite)

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps		Repos
			1800W	1400W	
<b>PLATS DE RÉSISTANCE</b>					
<b>Réchauffage</b>					
Moules marinières 450g (C)	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	3'00"	2 min.
Paupiettes de saumon et d'avocat (F)	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	3'00"	2 min.
Hachis Parmentier 300g (F)	Placez dans le four et couvrez	MOYEN	3'00"	3'30"	2 min.
Pouding à la graisse de boeuf	Couvrez - placez droit dans un plat m/o	BAS	4'00"	4'40"	2 min.
Suprême de volaille à la sauce rouge 300g (C)	Percez le sac et placez dans une assiette	DÉCONGÉL1 ( # ) ÉLEVÉ	5'00" 3'30"	5'00" 4'00"	1 min.
Tagliatelles à la carbonara (F)	Percez le film, placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'40"	2'20"	1 min.
Tortellini au fromage (F)	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'30"	1 min.
Tourte Cumberland aux légumes (F)	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'20"	3'50"	1 min.
Plat garni 350g (F)	Couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'30"	1 min.
Plat garni 700g (F)	Couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	1 min.
<b>LÉGUMES FRAIS Cuisson 500g</b>					
Haricots verts, coupés	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Brocoli, en bouquets	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Chou, râpé	Ajouter 10c. à soupe d'eau	ÉLEVÉ	5'00"	6'00"	2 min.
Carottes, râpées	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	2 min.
Chou-fleur	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	2 min.
Haricots verts, entiers	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	2 min.
Pommes de terre, en robe de chambre	Retournez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	10'00"	12'00"	5 min.
Choux de Bruxelles	Ajouter 60ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	4'30"	5'00"	2 min.

(C) : congelé      (F) : frais

## Conseils de cuisson (suite)

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps		Repos
			1800W	1400W	
<b>LÉGUMES CONGELÉS</b> <b>Cuisson 500g</b>					
Haricots verts, coupés	Couvrez, remuez à mi-cuisson et plus si nécessaire	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Haricots, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	2 min.
Brocoli, en bouquets	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	2 min.
Chou, râpé	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	2 min.
Carottes, en bâtons	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	2 min.
Chou-fleur	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	2 min.
Epi de maïs	Couvrez	ÉLEVÉ	4'00"	5'00"	2 min.
Maïs, petits épis	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	5'00"	5'30"	2 min.
Champignons, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Pommes de terre, en robe de chambre 230~290g X 1		ÉLEVÉ	3'00"	4'30"	2 min.
Pommes de terre, en purée X 2 X 4		ÉLEVÉ ÉLEVÉ	6'00" 10'00"	7'00" 12'30"	2 min. 2 min.
Ratatouille 500g		ÉLEVÉ	3'30"	4'30"	2 min.
Choux de Bruxelles	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	4'00"	2 min.
<b>RIZ, 500g</b>					
<b>Réchauffage</b>					
Riz, cuit (C)	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.
Riz, pilaf (C)	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	2 min.

(C) : congelé (F) : frais

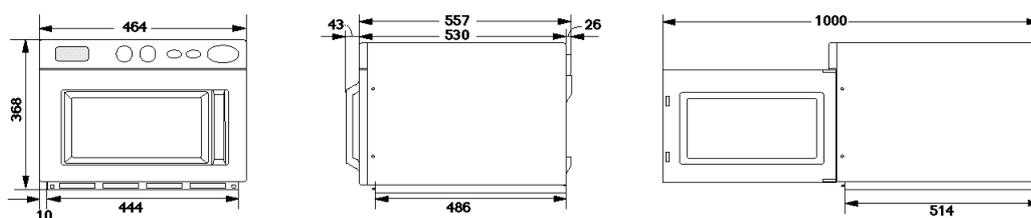
## Caractéristiques techniques

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	CM1819	CM1419
Source d'alimentation	230V / 50Hz	
Puissance absorbée Micro-ondes	3 200 W	2 600 W
Puissance restituée	1800W (IEC-705)	1400W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz	
Ampérage	13A	
Dimensions (L x H x P)		
Extérieures	464 x 368 x 557 mm	
Cavité	370 x 190 x 370 mm	
Volume	26 litres	
Poids net	environ 32 kg	

### Encombrement CM1419 & CM1819



## Garantie

F

*Votre four à micro-ondes est garanti pendant un an pièces et main d'œuvre pour la France Métropolitaine.*

*Conservez votre facture d'achat afin de bénéficier de la garantie constructeur d'un an.*

*Notez ici les données concernant votre garantie :*

- ◆ *Modèle du four : .....*
- ◆ *Numéro de série de l'appareil : .....*
- ◆ *Date et lieu d'achat : .....*

CET APPAREIL EST DISTRIBUÉ PAR :



Z.I PARIS NORD II  
305, Rue de la Belle Etoile  
B.P. 50051  
95947 ROISSY C.D.G. CEDEX

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

**01 48 63 21 00**