



FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

CM1229 (1200 Watts)

Mode d'emploi



Numéro de code : DE68-01021A

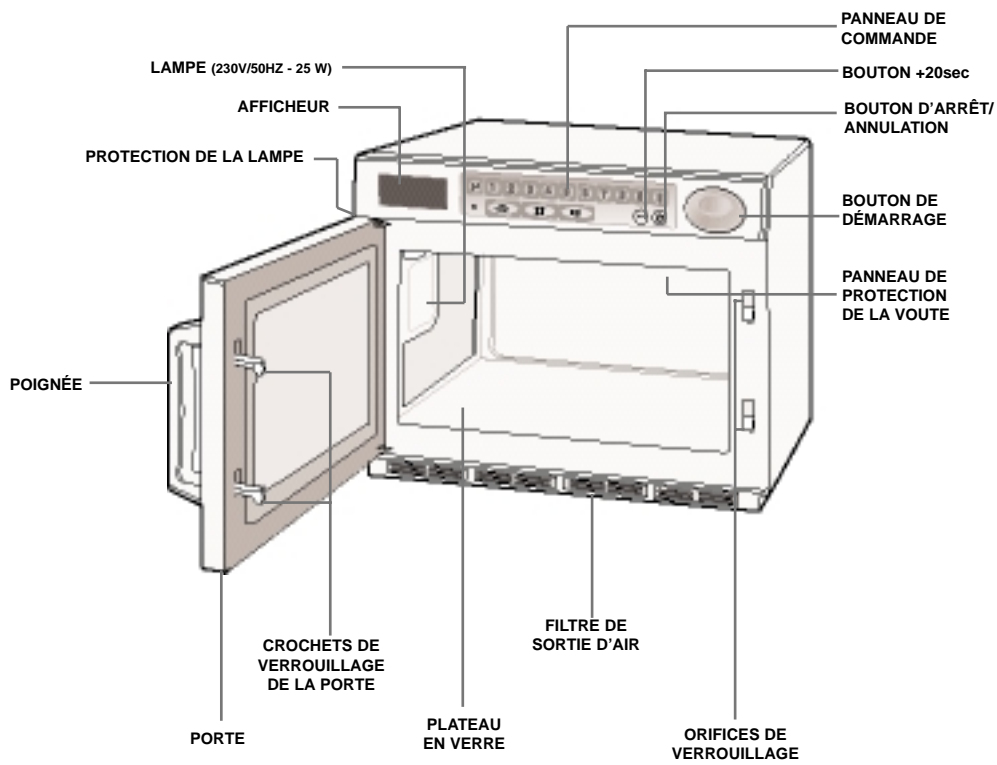


*Vous venez d'acquérir un
four à micro-ondes professionnel
SAMSUNG.*

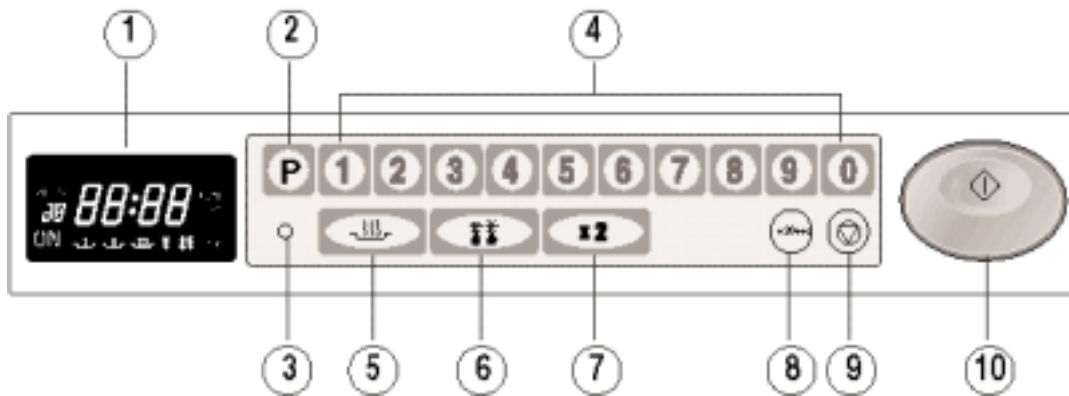
*Ce mode d'emploi contient de nombreux
conseils et instructions d'utilisation.
Veuillez prendre le temps de les lire, afin de
tirer pleinement profit des différentes
fonction de votre nouveau four.*

Sommaire

◆ FONCTIONS DU FOUR	
■ Four	3
■ Panneau de commande	4
■ Utilisez ce mode d'emploi	5
◆ INSTALLEZ ET PRÉPAREZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	
■ Précautions d'emploi	6
■ Installez 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	12
■ Utilisez la fonction de répétition	12
■ Utilisez le bouton +20sec	13
■ Utilisez la fonction de décongélation	14
■ Programmez une cuisson en mémoire	15
■ Utilisez un programme de cuisson mémorisé	16
■ Arrêtez la cuisson	16
■ Programmez une quantité double	17
■ Utilisez le bouton de quantité double	18
■ Sélectionnez le bip sonore	18
■ Codes erreur	19
■ Utilisez des combinaisons de boutons	20
◆ CONSEILS D'UTILISATION	
■ Entretenez votre four à micro-ondes	21
■ Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air	22
■ Superposez un four sur un autre	23
■ Remplacez la lampe	24
■ Rangez ou réparez votre four à micro-ondes	24
■ Conseils de cuisson	25
■ Caractéristiques techniques	29
■ Garantie	30

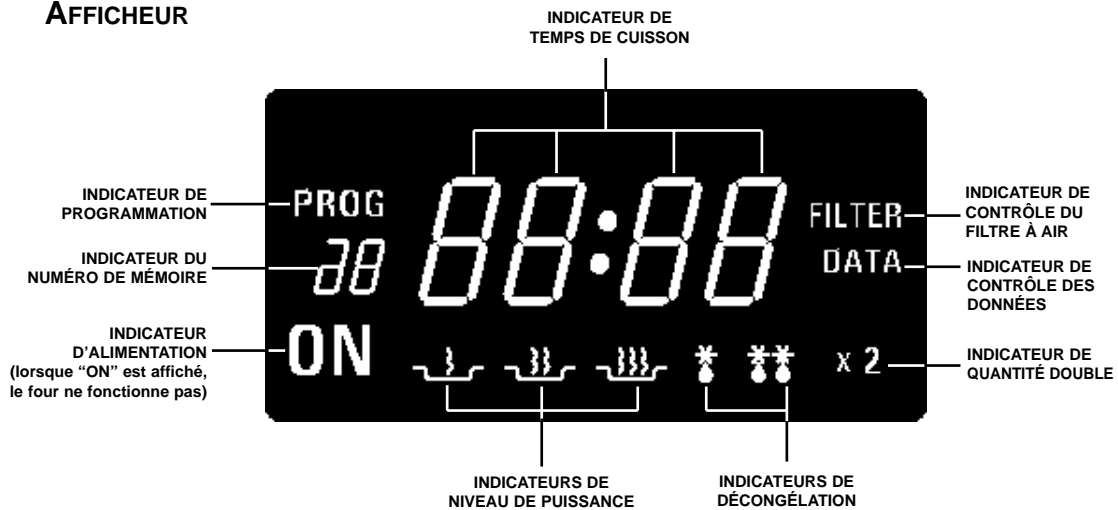


Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE PROGRAMMATION
3. BOUTON DE VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION
4. TOUCHES NUMÉRIQUES (réglage du temps, programmation mémorisée)
5. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON DE SÉLECTION DU MODE DÉCONGÉLATION
7. BOUTON DE QUANTITÉ DOUBLE
8. BOUTON +20sec (bouton d'accès direct au mode cuisson)
9. BOUTON D'ARRÊT/ANNULATION
10. BOUTON DE DÉMARRAGE

AFFICHEUR



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

Les procédures par étapes emploient les symboles suivants :



Appuyez sur



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

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

- 6** Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - ◆ Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - ◆ N'utilisez pas 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 refroidir avant de le nettoyer.

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

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

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

- 10** Lorsque le four fonctionne à vide, le capteur 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 de 30 minutes, vous pourrez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

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

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

Faites particulièrement attention sur les risques éventuels que pourrait provoquer le jaillissement brusque et différé de liquides en ébullition.

IMPORTANT

NE permettez JAMAIS aux jeunes enfants d'utiliser ou de jouer avec le four à micro-ondes et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement.

Des objets pouvant attirer l'attention des enfants NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

AVERTISSEMENT SUR LES RADIATIONS MICRO-ONDES

Veillez à ce que PERSONNE NE soit exposé à l'énergie micro-ondes qui peut irradier d'un magnétron ou d'un générateur de micro-ondes suite à une mauvaise connexion ou utilisation.

Toutes les connexions internes et externes du four à micro-ondes, le guide d'ondes, le crochet et les joints NE doivent PAS être défectueux.

Le générateur NE doit PAS fonctionner sans une charge pouvant absorber l'énergie micro-ondes.

N'essayez PAS de déverrouiller le four. S'il venait malgré tout à être déverrouillé, NE vous approchez PAS de l'espace intérieur du four.

Installez votre four à micro-ondes

F

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.

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 23).
- 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

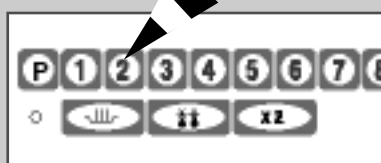
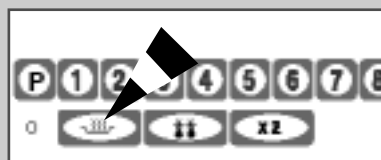
Ne débranchez pas le four de la prise électrique lorsque le ventilateur fonctionne automatiquement pendant une minute.

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas 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.
Emballage type "restauration rapide"		
• 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).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle. Utilisés uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou de s'enflammer.
• Attaches pour sacs de congélation	X	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permettent d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à 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.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

Cuisez/réchauffez un plat

F



BOUTON DE DÉMARRAGE

Ce four fonctionne en mode automatique par défaut.

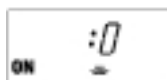
1 Assurez-vous que le four est branché sur une prise de terre et que l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.

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




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.

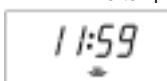
4 Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton du niveau de puissance.
Résultat : le niveau de puissance sélectionné s'affiche.



5 Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches numériques appropriées.
Résultat : le temps sélectionné s'affiche.









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.



- 7** Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, "ON" s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Pendant ce temps, il est impossible d'arrêter le ventilateur, par exemple en ouvrant la porte. Le ventilateur ne s'arrêtera qu'une minute plus tard et l'indication "ON" s'affichera alors de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



- 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. L'indicateur d'alimentation "ON" se met alors à clignoter, puis s'éteint lorsque vous appuyez de nouveau sur  ou . 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. Vous pouvez appuyer sur le bouton +20sec une ou plusieurs fois afin d'ajouter du temps par incréments de 20 secondes, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

- Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs apparaissent sur l'afficheur pendant 5 secondes.
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que vous ouvrez la porte du four, la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.
- Lorsque vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume automatiquement pendant une minute puis s'éteint une minute plus tard. Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur d'alimentation "ON" s'affiche.






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 réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre cinq niveaux de puissance.

Niveau de puissance (symboles dans l'afficheur)	Pourcentage Puissances restituées	CM1229 Puissances restituées
ÉLEVÉ ()	100%	1200 W
MOYEN ()	70%	840 W
BAS ()	50%	600 W
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ()	30%	360 W
DÉCONGÉLATION BASSE ()	15%	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 (symboles dans l'afficheur)	Temps maximal de cuisson
ÉLEVÉ ()	25 min.
MOYEN ()	40 min.
BAS ()	40 min.
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ()	50 min.
DÉCONGÉLATION BASSE ()	50 min.

Les niveaux de puissance sont modifiables en mode Cuisson/réchauffage en appuyant sur le bouton de sélection du niveau de puissance ou du mode Décongélation. Il n'est pas nécessaire d'arrêter le four.

Utilisez la fonction de répétition



BOUTON DE DÉMARRAGE

1 Vous pouvez conserver les réglages de cuisson précédemment utilisés (en mode cuisson automatique avec mémorisation ou manuel) en appuyant sur le bouton de DÉMARRAGE. Le four fonctionne ainsi pendant la même durée et avec le même niveau de puissance que lors de sa dernière utilisation.

➤ Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction en combinaison avec le bouton +20sec.

2 La fonction de répétition s'annule lorsque vous débranchez le four.

Utilisez le bouton +20sec

En appuyant une fois sur le bouton d'accès direct +20sec, la cuisson des aliments commence instantanément.

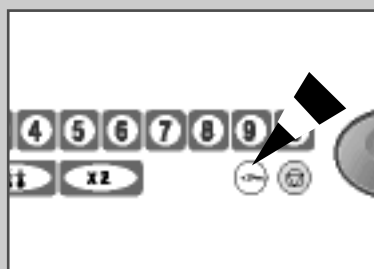
Le bouton +20sec vous permet également d'augmenter le temps en cours de cuisson.

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.

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 et 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.

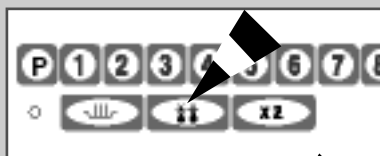
F



Utilisez la fonction de décongélation

F

➤ Lorsque le four a fonctionné pendant plus de 25 minutes en mode Décongélation, vous ne pouvez PAS passer en mode Cuisson/réchauffage.





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

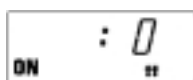


N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

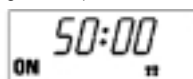
- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre.
- 3 Fermez la porte.


- 4 Appuyez sur le bouton de sélection du mode Décongélation pour sélectionner DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE () ou DÉCONGÉLATION BASSE () selon votre choix.

Résultat : l'indicateur de DÉCONGÉLATION s'affiche.

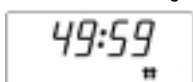


- 5 Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de décongélation (50 minutes au maximum).



- 6 Appuyez sur le bouton de DÉMARRAGE .

Résultat : la décongélation commence.



➤ Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de décongélation supérieur à 50 minutes. L'indicateur de décongélation clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton d'ANNULATION puis d'entrer un autre niveau de puissance et un autre temps.

Programmez une cuisson en mémoire

F

1 Maintenez enfoncé le bouton de VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION puis le bouton de PROGRAMMATION pendant 2 secondes.

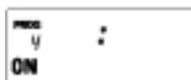
➤ Veillez à appuyer fermement sur chaque bouton.

Résultat : l'indicateur PROG apparaît sur l'afficheur.



2 Appuyez sur la touche NUMÉRIQUE appropriée pour entrer le numéro de mémoire souhaité.

Résultat : le numéro de mémoire sélectionné s'affiche sous l'indicateur PROG.



3 Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de NIVEAU DE PUISSANCE.

Résultat : le niveau de puissance ÉLEVÉ s'affiche par défaut à la première pression de ce bouton.

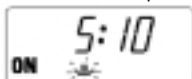
➤ Appuyez sur le bouton de NIVEAU DE PUISSANCE une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.



4 Appuyez sur les touches NUMÉRIQUES pour sélectionner le temps de cuisson.

➤ Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 12. Les touches NUMÉRIQUES ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné.

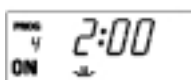
Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de cuisson supérieur à la limite fixée. L'indicateur de niveau de puissance clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton d'ANNULATION puis de choisir un autre niveau de puissance et un autre temps de cuisson.



5 Maintenez enfoncé le bouton de VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION puis le bouton de PROGRAMMATION pendant 2 secondes.

Résultat : l'indicateur PROG et le numéro de mémoire clignotent trois fois en émettant un bip sonore, puis ils disparaissent.

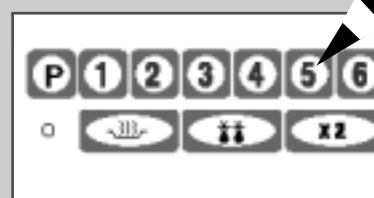
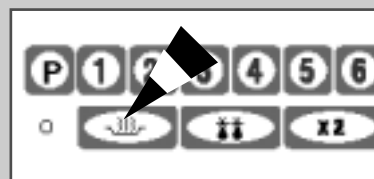
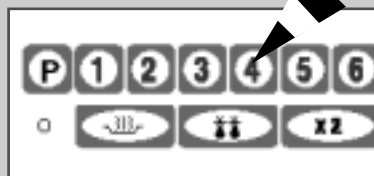
Attention : veillez à appuyer fermement sur les boutons.



6 Si vous souhaitez effectuer d'autres programmations, répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus.

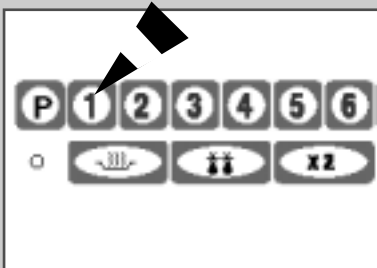
➤ Vous pouvez effectuer jusqu'à 30 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé.

Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche NUMÉRIQUE souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.




Utilisez un programme de cuisson mémorisé

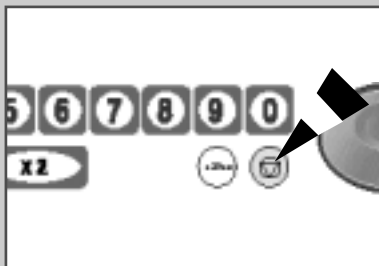
F



Une fois la mémorisation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche NUMÉRIQUE correspondant au programme de votre choix. Le four commence à fonctionner après environ 5 secondes conformément aux réglages de niveaux de puissance et de temps de cuisson préprogrammés antérieurement.




- 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 s'allume.

- 3 Disposez les aliments dans un récipient "garanti four à micro-ondes", posez ce dernier au centre du plateau en verre, puis fermez la porte du four.
Résultat : la lampe s'éteint.
- 4 Appuyez sur la touche NUMÉRIQUE appropriée
Résultat : le programme de cuisson mémorisé démarre automatiquement deux secondes après.


Arrêtez la cuisson



Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin :





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

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



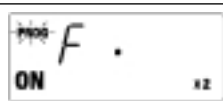
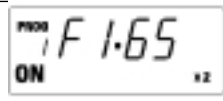
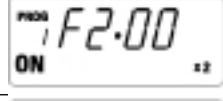

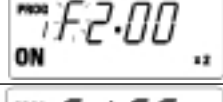
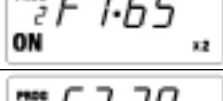
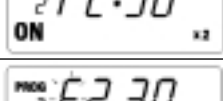

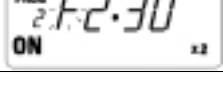

Pour annuler des réglages avant le début de la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton d'ANNULATION .

Programmez une quantité double

F

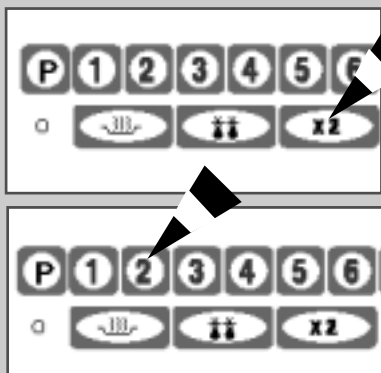
- 1 Maintenez enfoncé le bouton  puis  pendant deux secondes.
- 2 Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches NUMÉRIQUES.
- 3 Appuyez sur les touches NUMÉRIQUES afin d'entrer le coefficient multiplicateur souhaité (entre 1,00 et 9,99).
 - Le coefficient multiplicateur du temps de cuisson est fixé initialement à 1,65 par le fabricant. Veillez à entrer un coefficient situé entre 1,00 et 9,99 pour chaque numéro de mémoire.
- 4 Appuyez sur le bouton .
- 5 Appuyez sur le bouton  pour sortir du mode de programmation.
 - Bien que la programmation d'une quantité double vous permette de sélectionner en temps de cuisson supérieur au maximum fixé pour le niveau de puissance choisi, ce maximum ne sera cependant pas dépassé lors de la cuisson.

Modifiez les paramètres de quantité double

Fonction	Bouton	Afficheur	Remarque
Modification des paramètres de quantité double	Maintenez enfoncé  et appuyez sur 		Maintenez enfoncé pendant 2 secondes.
	Numéro de code		La valeur par défaut s'affiche au bout d'une seconde.
	(valeur d'entrée souhaitée)		Valeur située entre 1,00 et 9,99 (modifiez-la si nécessaire)
	Appuyez sur 		Si la valeur vous convient, appuyez sur le bouton d'ANNULATION pour sortir du mode de modification.
	Nouveau numéro de code		Passez cette étape si nécessaire.
	(valeur d'entrée souhaitée)		Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur 		Passez cette étape si nécessaire.
	Appuyez sur 	(Mode ANNULATION)	Vous sortez du mode de modification.

Utilisez le bouton de quantité double

F

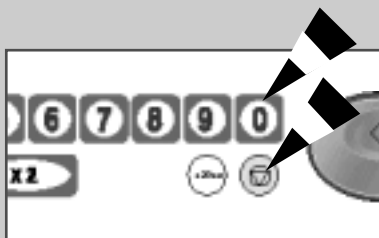


- 1 Appuyez sur le bouton de quantité double.
- 2 Appuyez sur la touche numérique correspondant au numéro de mémoire souhaité.


Résultat : le temps de cuisson multiplié par le coefficient par défaut (1,65) s'affiche, la cuisson démarre et le temps est décompté.

➤ Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur  pour démarrer la cuisson.

Sélectionnez le bip sonore



Vous pouvez choisir entre 4 signaux sonores.

Maintenez enfoncé le bouton  puis la touche NUMÉRIQUE 0 pendant deux secondes.

Résultat : le bip sonore augmente d'une tonalité par rapport au bip actuel.

➤ Le niveau 0 correspond à une absence de bip sonore.

A chaque pression des boutons indiqués ci-dessus, le bip sonore est modifié dans l'ordre suivant :

Niveau 0 → Niveau 1 → Niveau 2 → Niveau 3 → Niveau 0 (absence de bip sonore)

➤ Le niveau par défaut est 2.


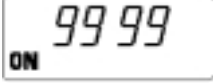


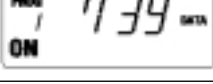

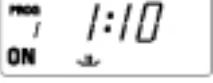
Codes erreur

F

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause/Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	un bip long pendant 2 sec.	<p>Cause : la fréquence n'est pas de 50 Hz.</p> <p>Solution :</p> <ul style="list-style-type: none"> débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez si la fréquence est de 50 Hz. branchez le cordon d'alimentation sur une prise délivrant une fréquence de 50 Hz. Si "E1" est toujours affiché, et ce malgré une alimentation appropriée de l'appareil, contactez le service technique le plus proche.
Capteur du thermostat ouvert	E21	un bip long pendant 2 sec.	<p>Cause : le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat ouvert).</p> <p>Solution : 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 long pendant 2 sec.	<p>Cause : le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat insuffisant).</p> <p>Solution : 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 long pendant 2 sec.	<p>Cause : 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>Solution :</p> <ul style="list-style-type: none"> ouvrez la porte du four et vérifiez ; 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. Le problème est résolu lorsque le code erreur "E3" disparaît et que "ON" s'affiche de nouveau. 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. Si le problème persiste après refroidissement du four, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	un bip long pendant 2 sec.	<p>Cause : le circuit électrique interne du four est défectueux.</p> <p>Solution : 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 long pendant 2 sec.	<p>Cause : le circuit électrique interne du four est défectueux.</p> <p>Solution : 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>
Erreur EEPROM	E5	un bip long pendant 2 sec.	<p>Cause : la mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas convenablement. Dans ce cas, les autres fonctions du four fonctionnent correctement, hormis la mémoire. (Vous pouvez utiliser le four manuellement.)</p> <p>Solution : appuyez sur le bouton d'ANNULATION une ou plusieurs fois puis tentez d'activer un programme de cuisson mémorisé. Si le code erreur "E5" est toujours affiché, contactez le service technique le plus proche.</p>

Utilisez des combinaisons de boutons

Remarque : appuyez sur le premier puis sur le second bouton pendant deux secondes.

Fonction	Bouton		Afficheur	Remarque
	Premier	Second		
Durée de fonctionnement	ANNULATION	1		Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 10 heures
Durée d'oscillation du magnétron	ANNULATION	2		Maintenez enfoncé 2 sec. Unité : 1 heure
Nombre d'utilisation des codes de programmation de la mémoire	ANNULATION	DÉMARRAGE		Maintenez enfoncé 2 sec.
	Numéro de code			
	(Affichage des données 2 secondes plus tard)			739 utilisations
	(Le nouveau code peut être entré après l'affichage des données)			
	ANNULATION		(Mode Annulation)	
Durée d'utilisation par code de programme mémorisé (Affichage séquentiel automatique)	ANNULATION	P		Maintenez enfoncé 2 sec.
			(Affichage séquentiel pendant 3 secondes de 1 à 30)	
	ANNULATION		(Mode Annulation)	

Entretenez votre four à micro-ondes

F

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.

Nettoyage du four à micro-ondes

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

ATTENTION : 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.

Nettoyage du panneau de protection de la voûte

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

ATTENTION : lors de l'utilisation du four, le panneau de protection de la voûte doit toujours être solidement attaché. Faites attention à ne pas endommager les composants internes du four qui sont particulièrement exposés une fois le panneau de protection retiré. Si l'un d'entre eux était déformé, cela pourrait provoquer des arcs électriques ou des étincelles. Dans ce cas, contactez le centre technique le plus proche.

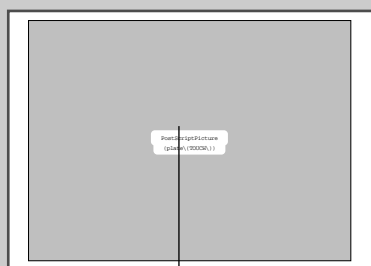
Recommandations

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 :

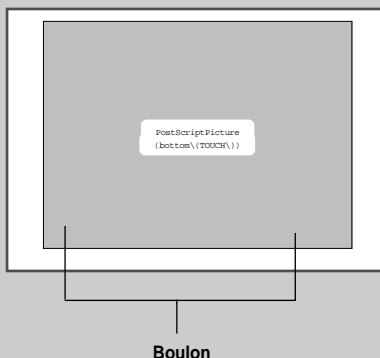
- ◆ ne s'accumule,
- ◆ ne nuise à l'étanchéité de la porte.



Panneau de protection de la voûte

Entretenez votre four à micro-ondes (suite)

F

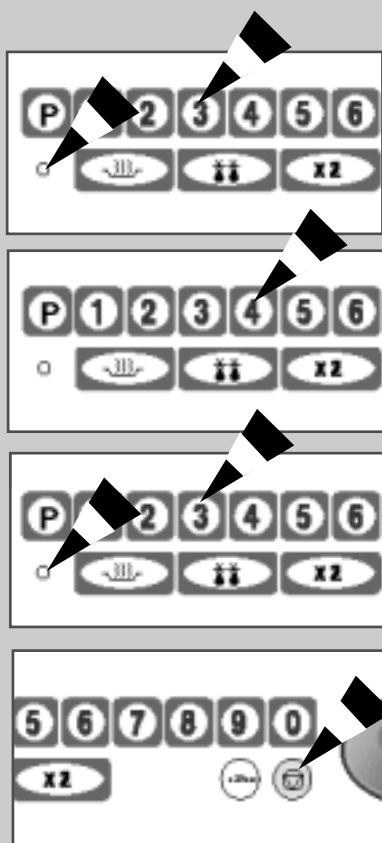


Nettoyage du filtre à air

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

- 1 Otez le système de fixation situé des deux côtés du filtre à air.
- 2 Dégagez le filtre à air en le soulevant délicatement.
- 3 Nettoyez le filtre dans de l'eau savonneuse tiède.
- 4 N'oubliez pas de réinstaller le filtre à air avant d'utiliser le four.
 - Un filtre à air obstrué entraîne une surchauffe du four.
 - Si vous souhaitez changer la durée entre chaque nettoyage, reportez-vous à la section ci-dessous "Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air".

Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air



Lorsque l'indicateur de contrôle du filtre à air s'affiche (FILTER), vous devez nettoyer le filtre en suivant les instructions de la section ci-dessus "Nettoyage du filtre à air". Suivez ensuite la procédure ci-dessous si vous souhaitez augmenter ou réduire la fréquence des nettoyages.

- 1 Maintenez enfoncé le bouton de VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION puis la touche NUMÉRIQUE 3 pendant deux secondes.
Résultat : la durée (en heures) configurée en usine ou programmée par vous-même entre chaque nettoyage du filtre à air s'affiche.
 - La durée est fixée initialement à 500 heures (il s'agit de la durée entre chaque nettoyage et non pas la durée réelle du nettoyage du filtre à air).
- 2 Appuyez sur les touches NUMÉRIQUES afin de sélectionner la durée.
 - Vous pouvez choisir une valeur allant jusqu'à 999.
- 3 Maintenez enfoncé le bouton de VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION puis la touche NUMÉRIQUE 3 pendant deux secondes afin de sauvegarder la valeur entrée.
La procédure de programmation du filtre à air est terminée.
- 4 Appuyez sur le bouton d'ANNULATION pour retourner en mode Cuisson.
 - Lorsque la durée est expirée, nettoyez le filtre à air. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous ci-dessus.

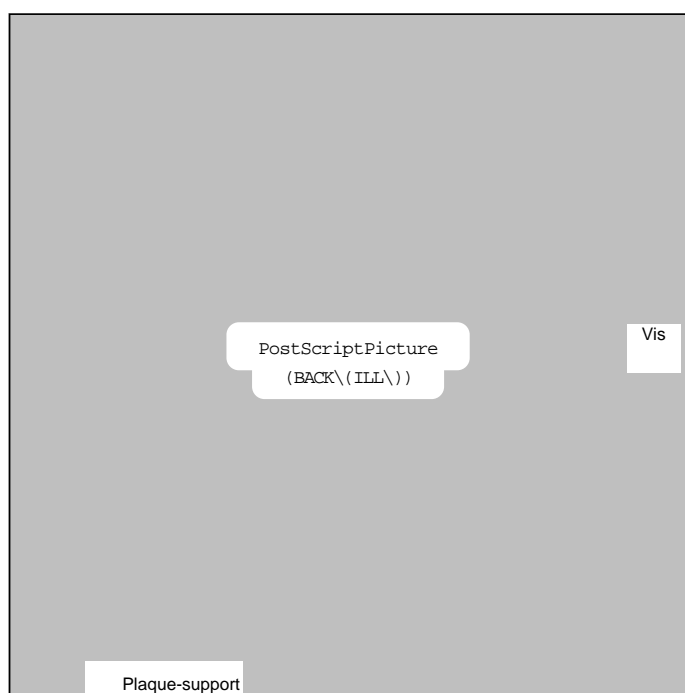
Superposez un four sur un autre

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 : CM1219 & CM1229
- Assurez-vous que les fours sont vides.

Installation

- 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.



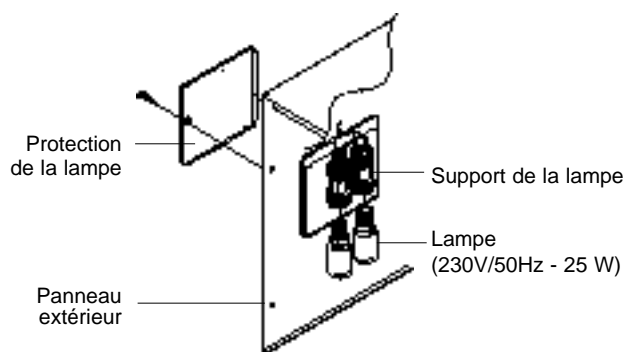
Remplacez la lampe

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 procurez une ampoule de même type.



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.

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

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

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

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

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

Recette	Quantité	Méthode	Niveau de puissance	Temps (1200 W)	Repos
PAIN ET PÂTISSERIES					
Décongélation					
Pain viennois (***)	100 g	Placez sur une feuille de papier absorbant.	DÉCONGÉLATION FORTE	1'30"	5 min.
Pain viennois (***)	2 x 100 g	Placez sur une feuille de papier absorbant.	DÉCONGÉLATION FORTE	0'50"	5 min.
Part de gâteau (***)	100 g	Placez dans une assiette.	DÉCONGÉLATION DOUCE	2'00"	15 min.
Réchauffage					
Part de quiche (***)	130 g	Placez dans une assiette.	MOYEN	3'10"	1 min.
Roulé à la viande (*)	2 x 70 g	Placez dans une assiette.	MOYEN	0'50"	1 min.
Tarte aux fruits (***)	120 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	0'50"	2 min.
Croissants (***)	2 x 50 g	Placez sur une feuille de papier absorbant.	ÉLEVÉ	0'20"	1 min.
Tarte au poulet et aux champignons (*)	2 x 170 g	Retirez le moule et placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	2'20"	1 min.
	1 x 170 g		ÉLEVÉ	1'20"	1 min.
EN-CAS ET ENTRÉES					
Cuisson					
Bacon en tranches (*)	2 x 25 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	1'50"	1 min.
Oeufs brouillés (*) (ajoutez des épices et 2 cuil. à soupe de lait)	2 x 60 g	Battez les oeufs dans un bol. Remuez deux fois au cours de la cuisson.	MOYEN	1'00"	1 min.
Saussices épaisses (*)	2 x 50 g	Percez les saucisses.	MOYEN	2'10"	2 min.
Réchauffage					
Grillades (porc) (***)	120 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	1'25"	1 min.
Escalopes (poulet) (***)	125 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	1'15"	1 min.
Steaks (boeuf) (***)	130 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	1'20"	1 min.
Hot dog (***)	120 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	1'30"	1 min.
Pizza (***)	190 g	Placez dans une assiette.	BAS	3'20"	2 min.
Côtelettes grillées (***)	200 g	Placez dans une assiette.	MOYEN	4'30"	1 min.

(***) : congelé (-20°C) (*) : frais (+5°C)

Conseils de cuisson (suite)

F

Recette	Quantité	Méthode	Niveau de puissance	Temps (1200 W)	Repos
Réchauffage					
Ailes de poulet (***)	6 x 40 g	Placez dans une assiette, les plus petits morceaux au centre.	ÉLEVÉ	3'00"	1 min.
Haricots blancs	250 g	Couvrez et mélangez à mi-parcours.	ÉLEVÉ	1'40"	2 min.
DESSERTS					
Réchauffage					
Crumble aux pommes (***)	2 x 130 g	Disposez dans un plat et couvrez.	ÉLEVÉ	2'00"	2 min.
Roulé à la confiture (*)	80 g	Placez dans une assiette.	BAS	1'20"	2 min.
Crêpes suzettes (***)	140 g	Percez le film.	ÉLEVÉ	1'35"	1 min.
Génoise au chocolat avec sauce (***)	170 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	0'50"	2 min.
PLATS DE RÉSISTANCE					
Réchauffage					
Poulet thaï au curry (***)	250 g	Couvrez. Remuez une fois au cours de la cuisson.	ÉLEVÉ	3'50"	2 min.
Chili con carne (*)	330 g	Percez le film.	MOYEN	3'40"	2 min.
Demi-poulet cuit (*)	400 g	Placez dans un sac percé.	MOYEN	5'50"	2 min.
Lasagne (*)	330 g	Placez dans un plat m/o.	MOYEN	6'00"	2 min.
Hachis Parmentier (*)	300 g	Placez dans le four et couvrez.	MOYEN	4'20"	2 min.
Tagliatelles à la carbonara (*)	350 g	Placez dans une assiette. Remuez une fois au cours de la cuisson.	MOYEN	3'40"	2 min.
Tourte Cumberland aux légumes (*)	330 g	Placez dans un plat m/o.	ÉLEVÉ	5'00"	1 min.
Plat garni, 3 aliments (*)	350 g	Placez dans une assiette. Couvrez.	ÉLEVÉ	3'20"	1 min.

(***) : congelé (-20°C) (*) : frais (+5°C)

Recette	Quantité	Méthode	Niveau de puissance	Temps (1200 W)	Repos
PLATS DE RESISTANCE					
Réchauffage					
Poulet en sauce avec riz (*)	350 g	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	2'40"	2 min.
Poulet indien avec riz (*)	500 g	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	3'30"	2 min.
LÉGUMES FRAIS					
Cuisson					
Haricots verts, coupés	500 g	Ajoutez 60 ml d'eau (4 cuil. à soupe), couvrez.	ÉLEVÉ	4'10"	3 min.
Haricots verts, entiers	500 g	Ajoutez 60 ml d'eau (4 cuil. à soupe), couvrez.	ÉLEVÉ	4'40"	3 min.
Brocoli, en bouquets	500 g	Ajoutez 60 ml d'eau (4 cuil. à soupe), couvrez.	ÉLEVÉ	4'30"	3 min.
Carottes, en rondelles	500 g	Ajoutez 60 ml d'eau (4 cuil. à soupe), couvrez.	ÉLEVÉ	4'50"	3 min.
Chou-fleur, en bouquets	500 g	Ajoutez 60 ml d'eau (4 cuil. à soupe), couvrez.	ÉLEVÉ	5'10"	3 min.
LÉGUMES CONGELÉS					
Cuisson					
Haricots verts, coupés	500 g	Ajoutez 1 à 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez, remuez à mi-cuisson.	ÉLEVÉ	6'10"	3 min.
Brocoli, en petits bouquets	500 g	Ajoutez 1 à 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez, remuez à mi-cuisson.	ÉLEVÉ	6'40"	3 min.
Choux-fleur, en bouquets	500 g	Ajoutez 3 à 4 cuil. à soupe d'eau. Couvrez, remuez à mi-cuisson.	ÉLEVÉ	7'10"	3 min.
Épi de maïs	2 x 300 g	Ajoutez 1 à 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez.	ÉLEVÉ	6'30"	3 min.
Maïs en grains	500 g	Ajoutez 1 à 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez, remuez à mi-cuisson.	ÉLEVÉ	5'50"	3 min.
Pomme de terre en robe de chambre	230 - 290 g	Placez dans une assiette.	ÉLEVÉ	4'30"	3 min.
Ratatouille	500 g	Ajoutez 1 à 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez, remuez à mi-cuisson.	ÉLEVÉ	6'30"	3 mins

(***) : congelé (-20°C) (*) : frais (+5°C)

Conseils de cuisson (suite)

F

Recette	Quantité	Méthode	Niveau de puissance	Temps (1200 W)	Repos
RIZ					
Réchauffage					
Riz, cuit (***)	500 g	Couvrez, remuez à mi-parcours.	ÉLEVÉ	3'50"	2 min.
Riz, Pilaf (***)	500 g	Couvrez, remuez à mi-parcours.	ÉLEVÉ	3'50"	2 min.

(***) : congelé (-20°C) (*) : frais (+5°C)

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	CM1229
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	2200 W
Puissance restituée	1200 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
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 CM1429 & CM1829

PostScriptPicture
(OUTLINE SIZE)

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 :*



Z.I PARIS NORD 2
305, Rue de la Belle Etoile
B.P. 50051
95947 ROISSY C.D.G. CEDEX

Nouvelle adresse au 1^{er} Juin 2000 :
Samsung Electronics France
56 Quai de Dion Bouton
92806 Puteaux Cedex

Connectez-vous et découvrez l'univers Smasung sur notre site :
<http://www.samsung.fr>

Imprimé en Corée