

**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

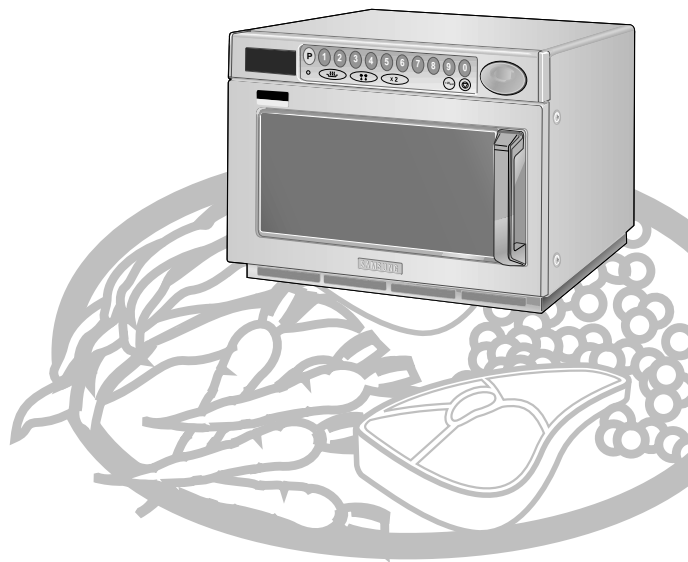
(PROFESSIONNELS)

Mode d'emploi et conseils de cuisson

**CM1929 (1850 Watts)**

**CM1629 (1600 Watts)**

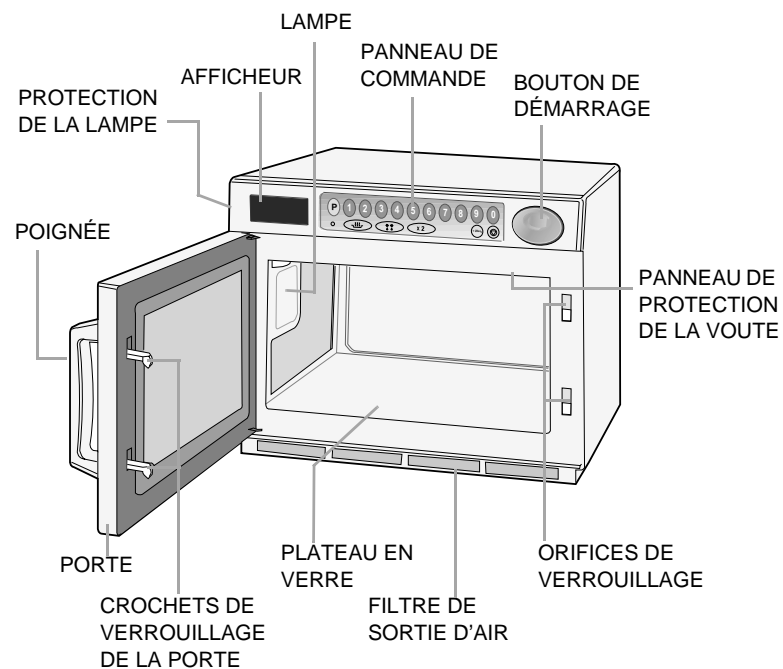
**CM1329 (1300 Watts)**



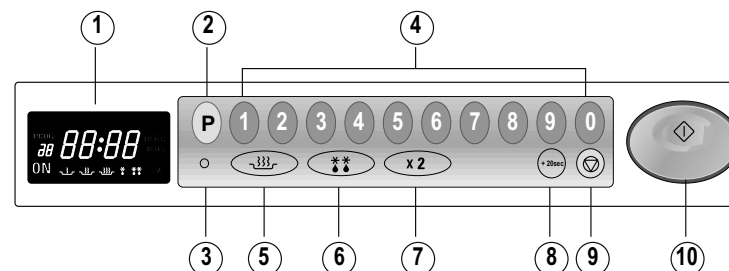
Four .....	2
Panneau de commande .....	2
Utilisez ce mode d'emploi.....	3
Précautions d'emploi .....	3
Installez votre four à micro-ondes .....	4
Cuisez/réchauffez un plat.....	5
Niveaux de puissance et variations de temps.....	6
Arrêtez la cuisson.....	7
Utilisez la fonction de répétition.....	7
Utilisez le bouton +20sec .....	8
Utilisez la fonction de décongélation.....	8
Programmez une cuisson en mémoire .....	9
Utilisez un programme de cuisson mémorisé .....	11
Programmez une quantité double.....	11
Utilisez le bouton de quantité double .....	12
Programmez la fréquence de nettoyage du filtre à air .....	13
Sélectionnez le bip sonore .....	13
Codes erreur .....	14
Utilisez des combinaisons de boutons .....	15
Entretenez votre four à micro-ondes.....	15
Superposez un four sur un autre.....	17
Remplacez la lampe.....	17
Guide des récipients.....	18
Conseils de cuisson .....	19
Nettoyez votre four à micro-ondes .....	22
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes .....	22
Spécifications techniques.....	23

## Four

F

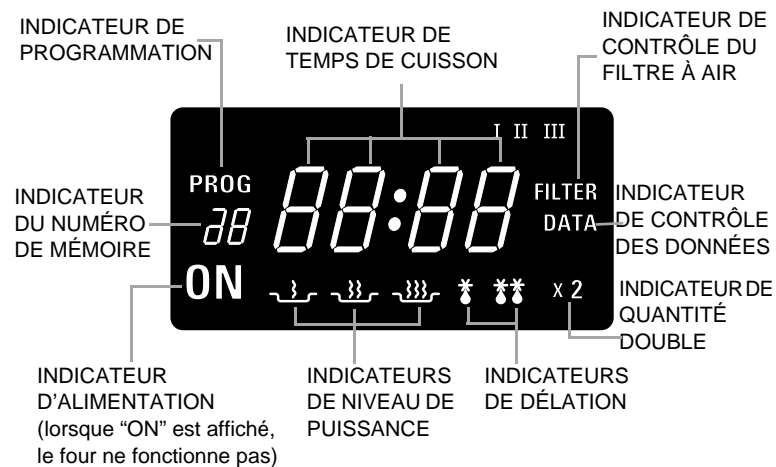


## Panneau de commande



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



## 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 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 :*



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.*

F

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** 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.
3. **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.
4. **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.
5. 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.
6. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.  
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. 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.
8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
  - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
  - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
  - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
  - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.

## Précautions d'emploi (suite)

F

- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.  
Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
  - Si vous vous ébouillantez:
    - \* plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
    - \* couvrez avec un pansement sec et propre,
    - \* n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
  - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des 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.
9. 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.
10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.  
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
11. Conservez l'intérieur du four propre.  
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.  
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

### 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 plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

### IMPORTANT

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

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

## Installez votre four à micro-ondes

*Ce four à micro-ondes peut être 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 .
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 page 17.)
  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.

## Cuisez/réchauffez un plat

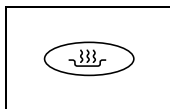
### Cuisson en une étape

*Ce four fonctionne en mode automatique par défaut.*

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

*Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).*

*Placez les aliments dans un plat garanti "four à micro-ondes", posez le plat au centre du plateau en verre, puis fermez la porte (La lampe s'éteint.).*



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



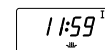
2. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches numériques appropriées.  
Résultat: le temps sélectionné s'affiche.



- ☒ Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.



3. 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.



- ☒ Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, '0' 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 l'indication "ON" s'affichera alors de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



4. Ouvrez la porte et retirez les aliments du four. 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.

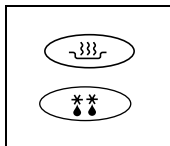
- ☒ Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que vous ouvrez la porte du four, la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

- ☒ 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.

## Cuisez/réchauffez un plat

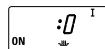
F

### Cuisson en plusieurs étapes



1. Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche sélectrice **NIVEAU DE PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION**.

**Résultat:** Le niveau de puissance sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.



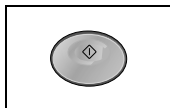
2. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches **NUMÉRIQUES**.

**Résultat:** Le temps de cuisson sélectionné s'affichera sur la fenêtre de visualisation.



✘ Le temps maximum selon chaque niveau de puissance de cuisson peut être vérifié dans l'ouvrage "Niveaux de puissance et variations du temps". Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront, ni ne répondront lorsque vous appuierez sur un temps de cuisson dépassant la valeur maximum. Vous ne pouvez régler un temps de cuisson supérieur au temps maximum autorisé par le programme choisi. Il vous est conseillé d'appuyer sur **ANNULER** et ensuite d'entrer un nouveau niveau de puissance ainsi qu'un autre temps de cuisson.

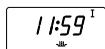
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III**.



4. Appuyez sur le bouton .

**Résultat:** La lampe du four et le ventilateur de refroidissement se mettront en marche. Le four commencera automatiquement à chauffer selon le temps de cuisson et le niveau de puissance préprogrammés (étape **I** → étape **II** → étape **III**).

Le temps sur l'affichage digital fera le compte à rebours.



✎ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

✎ Il fonctionne comme régler une séquence.

## Niveaux de puissance et variations de temps

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

Niveau de puissance	CM1929		CM1629		CM1329	
	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ (↘)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MOYEN (↘↘)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAS (↘↘↘)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE (**)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DÉCONGÉLATION BASSE (* )	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W





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

Niveau de puissance	Temps maximal de cuisson
ÉLEVÉ (↘)	25 min.
MOYEN (↘↘)	40 min.
BAS (↘↘↘)	40 min.
DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE (**)	50 min.
DÉCONGÉLATION BASSE (* )	50 min.

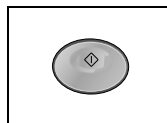
## Arrêtez la cuisson


*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> es 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 <b>d'ANNULATION</b> (  ).	

## Utilisez la fonction de répétition



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

F

## Utilisez le bouton +20sec

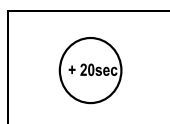
F

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.



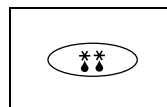
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+20sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+20sec**.

## 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...

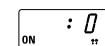
☞ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

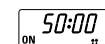


- Appuyez sur le bouton de sélection du mode décongélation pour sélectionner **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ( \*\* )** ou **DÉCONGÉLATION BASSE ( \* )** selon votre choix.

Résultat: l'indicateur de DÉCONGÉLATION s'affiche.

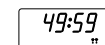


- Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de décongélation (50 minutes au maximum).



- Appuyez sur le bouton de DÉMARRAGE  $\diamond$ .

Résultat: la décongélation commence.



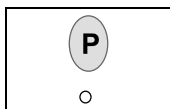
- ☒ Vous ne pouvez pas sélectionner un temps de décongélation supérieur à 50 minutes. L'indicateur de décongélation clignote, et il est conseillé d'appuyer sur le bouton **d'ANNULATION ( ⊕ )** puis d'entrer un autre niveau de puissance et un autre temps.

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



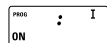
## Programmez une cuisson en mémoire

### une étape



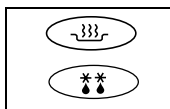
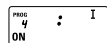
1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** ( **O** ) puis le bouton de **PROGRAMMATION** ( **P** ) pendant 2 secondes.

☒ 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.



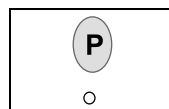
3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

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



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

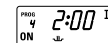
☒ Pour connaître les temps de cuisson maximum fixés pour chaque niveau de puissance, reportez-vous à la section "Niveaux de puissance et variations de temps" page 6. Les touches **NUMÉRIQUES** ne fonctionneront pas si vous entrez un temps dépassant la limite fixée pour le niveau de puissance sélectionné. 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** ( **O** ) puis le bouton de **PROGRAMMATION** ( **P** ) 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.

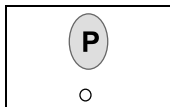
☒ Vous pouvez effectuer jusqu'à 30 programmations. Veillez à ce que votre four soit correctement programmé. Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉRIQUE** souhaitée pour démarrer automatiquement le programme de cuisson mémorisé.

F

## Programmez une cuisson en mémoire (suite)

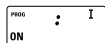
F

### plusieurs étapes



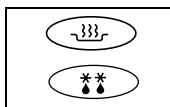
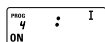
1. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** ( **O** ) puis le bouton de **PROGRAMMATION** ( **P** ) pendant 2 secondes.

☒ Veuillez 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** ou **DÉCONGÉLATION**.

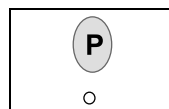
☒ Appuyez sur le bouton de **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir le niveau de puissance désiré.



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 6. 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.

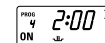
5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire des étapes **II** ou **III**.



6. Maintenez enfoncé le bouton de **VERROUILLAGE DE PROGRAMMATION** ( **O** ) puis le bouton de **PROGRAMMATION** ( **P** ) pendant 2 secondes.

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

**Attention:** veuillez à appuyer fermement sur les boutons.



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

☒ Vous pouvez effectuer jusqu'à 30 programmations. Veuillez 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.

☞ Vous ne pouvez régler en même temps **NIVEAU DE PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

☞ Il fonctionne comme régler une séquence.

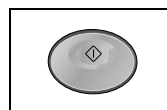
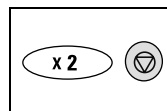
## Utilisez un programme de cuisson mémorisé

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.  
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**.  
Résultat: Le programme mémorisé commencera à chauffer automatiquement. Cependant, les touches **NUMÉRIQUES** 1, 2, 3 fonctionnent après 2 secondes. .



## Programmez une quantité double



1. Maintenez enfoncé le bouton puis pendant deux secondes.

F

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 .

- ☒ 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.

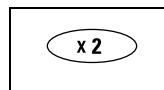
## Programmez une quantité double (suite)

F

### Modifiez les paramètres de quantité double

Fonction	Bouton	Afficheur	Remarque
Modification des paramètres de quantité double	Maintenez enfoncé (⏻) et appuyez sur (x2)		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.

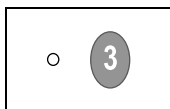
## Utilisez le bouton de quantité double



- Appuyez sur le bouton de quantité double.
- 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.

## 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.

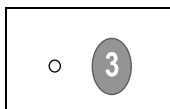
**Résultat:** la durée (en heures) configurée en usine ou programmée par vous-même entre chaque nettoyage du filtre à air s'affiche.

- ☒ 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).



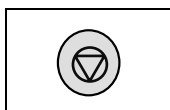
2. Appuyez sur les touches **NUMÉRIQUES** afin de sélectionner la durée.

- ☒ 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.

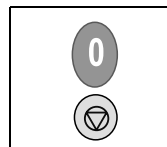


4. Appuyez sur le bouton **d'ANNULATION** (▽) pour retourner en mode Cuisson.

- ☒ Lorsque la durée est expirée, nettoyez le filtre à air. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous ci-dessus.

## 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.

F

## Codes erreur

F

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause	Solution
<b>Erreur de fréquence (50/60 Hz)</b>	E1	un bip long pendant 2 sec.	La fréquence n'est pas de 50 Hz.	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.
<b>Erreur d'alimentation HVT-I</b>	E41	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	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.
<b>Erreur d'alimentation HVT-II</b>	E42	un bip long pendant 2 sec.	Le circuit électrique interne du four est défectueux.	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.
<b>Erreur EEPROM</b>	E5	un bip long pendant 2 sec.	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.)	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.

## 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

### Nettoyage du four à micro-ondes

- Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.
- 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.
- 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.
- 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.

F

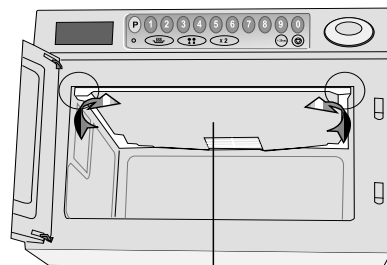
## Entretenez votre four à micro-ondes (suite)

F

### 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.



Panneau de protection de la voûte

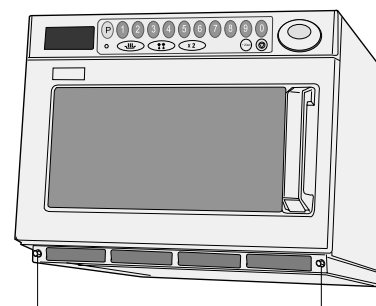
### Nettoyage du filtre à air

**Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes.**

**Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four.**

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

- ☒ Un filtre 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".



Boulon



## Superposez un four sur un autre

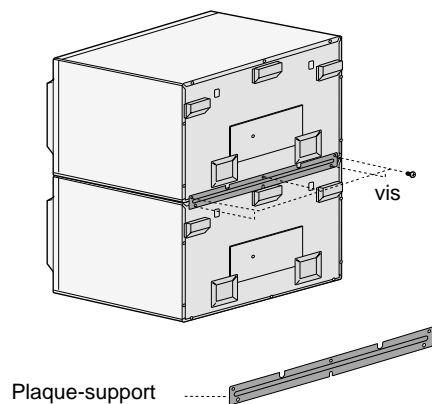
### Important

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de superposer un four sur un autre.
2. Pour la superposition, utilisez la plaque-support fournie avec votre appareil.
3. Vous pouvez superposer un four au maximum.
  - ☒ La superposition est limitée aux modèles suivants.

**ATTENTION: 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.

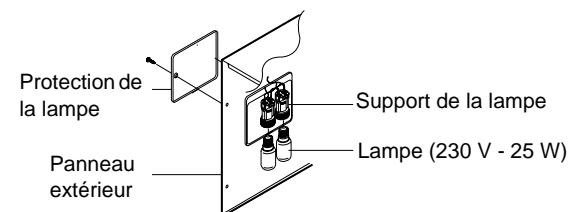


## Remplacez la lampe

### Important

F

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



## Guide des récipients

F

*Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.*

*Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.*

*Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.*

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	X	Risquent de brûler.
• 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. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
• Verres de table	✓	
• Bocaux	✓	
<b>Métal</b>		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	X X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
<b>Papier</b>		
• Assiettes, gobelets, serviettes et Papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risquent 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 hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé. 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. Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
• Film plastique	✓	
• Sacs de congélation	✓ X	
<b>Papier sulfurisé ou paraffiné</b>	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ : Recommandé

✓ X : Faire attention

X : Peu sûr

## Conseils de cuisson

C : congelé

F : frais

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>PAIN ET PÂTISSERIES</b>						
<b>Décongélation</b>						
Pain viennois 9" C		DÉCON-GÉL1 (**)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Pain viennois 9" X 2 C		DÉCON-GÉL1 (**)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gâteaux, part indiv C	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL2 (* )	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
<b>Réchauffage</b>						
Quiche 11" part 136g	Placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (**)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tartelettes sucrées X 2 C	Retirez le papier d'aluminium et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâtisseries maison 227g F	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons X 2 F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte au poulet et aux champignons F	Retirez le moule et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>EN-CAS ET ENTRÉES</b>						
<b>Cuisson</b>						
Bacon, en tranches F	Placez sur une grille	ÉLEVÉ	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Oeufs, pochés X 2 F	Placez dans des ramequins	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Oeufs, brouillés X2 F	Battez les œufs et placez dans un bol	ÉLEVÉ	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Saucisses X 2 épaisses F	Percez les saucisses	MOYEN	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
<b>EN-CAS ET ENTRÉES</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Saucisses de Toulouse C	Placez dans une assiette	MOYEN	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Petit déjeuner complet F	Couvrez	MOYEN	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steaks (bœuf) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Escalopes (poulet) C		ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Kebab 162g C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog C		ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g C	Placez dans une assiette	BAS	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Côtelettes grillées 200g C	Placez dans une assiette	MOYEN	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ailes de poulet X 6 C	Placez dans une assiette, les plus petits morceaux au centre	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Haricots blancs 500g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Haricots blancs 250g	Couvrez-les, mélangez à mi-parcours	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

## Conseils de cuisson (suite)

F

C : congelé

F : frais

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>DESSERTS</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Crumble aux pommes 200g C	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Pouding 150g F	Placez dans un bo	ÉLEVÉ	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Gâteau à la confiture 80g C	Placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crêpes Suzette 2 C	Percez le film	ÉLEVÉ	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Génoise C	X 2	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	ÉLEVÉ	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Génoise légère C	X 2	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	2 mins
<b>PLATS DE RÉSISTANCE</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Gratin au fromage F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Poulet thaï au curry C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con carne C	Percez le film	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Poulet 1/2	Placez dans un sac percé	MOYEN	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Placez dans un plat m/o	MOYEN	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules marinières 466g C	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Paupiettes de saumon et d'avocat F	Percez le sac	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Hachis Parmentier 300g F	Placez dans le four et couvrez	MOYEN	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>PLATS DE RÉSISTANCE</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Pouding à la graisse de boeuf	Couvrez - placez droit dans un plat m/o	BAS	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Suprême de volaille à la sauce rouge 312g C	Percez le sac et placez dans une assiette	DÉCON-GÉL1 (**) ÉLEVÉ	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelles à la carbonara F	Percez le sac et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage F	Disposez dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Tourte Cumberland aux légumes F	Placez dans un plat m/o	ÉLEVÉ	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat garni 350g F	Couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat garni 700g F	Couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

**Conseils de cuisson (suite)**

C : congelé

F : frais

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>LÉGUMES FRAIS</b>						
<b>Cuisson 500g</b>						
Haricots verts, coupés	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chou, râpé	Ajouter 10 c. à soupe d'eau, couvrez	ÉLEVÉ	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carottes, râpées	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chou-fleur	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Haricots verts, entiers	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre	Retournez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Choux de Bruxelles	Ajouter 60 ml d'eau (4 cuillères à soupe), couvrez	ÉLEVÉ	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Haricots verts, coupés	Couvrez, remuez à mi-cuisson et plus si nécessaire	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Haricots, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Brocoli, en bouquets	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Chou, râpé	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carottes, en bâtons	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins

F

Recette	Méthode	Niveau de puissance	Temps			Repos
			1850W	1600W	1300W	
<b>FRESH VEGETABLES</b>						
<b>Cuisson 500g</b>						
Chou-fleur	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	4'30"
Epi de maïs	Couvrez	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Maïs, petits épis	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Champignons, entiers	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Pommes de terre, en robe de chambre 230-290g X 1		ÉLEVÉ	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Pommes de terre, en purée X 2		ÉLEVÉ	6'00"	6'30"	7'00"	2 mins
Pommes de terre, en purée X 4		ÉLEVÉ	10'00"	11'15"	12'30"	2 mins
Ratatouille 500g		ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Choux de Bruxelles	Couvrez, remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
<b>RIZ, 500g</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Riz, cuit F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Riz, pilaf F	Couvrez, remuez à mi-parcours	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

## Nettoyez votre four à micro-ondes

F

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- Plateau de plat

☞ Veuillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

- ☒ Ne laissez **JAMAIS** 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'aucune particule:
  - ne s'accumule,
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.
- ☒ **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.

## 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 micro-ondes peut effectuer les réparations.

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

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

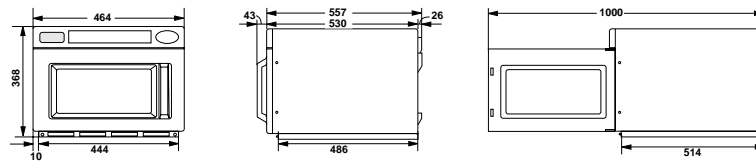
## Spécifications techniques

*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	CM1929	CM1629	CM1329
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz		
Consommation Micro-ondes	3200 W	3000 W	2600 W
Puissance restituée en micro-ondes	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2, 450 MHz		
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)			
Extérieures	464 x 368 x 557 mm		
Cavité du four	370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 Kg approx.		

## Notes

F





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

**Pour toute information ou tout  
renseignement compl mentaire 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](http://www.samsung.fr)**