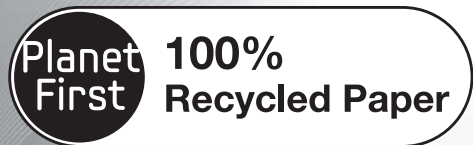




# Manuel d'utilisation et guide de cuisson (COMMERCIAL) du four micro-ondes



Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

CM1919A (1850 W)  
CM1519A (1500 W)  
CM1319A (1300 W)

## Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

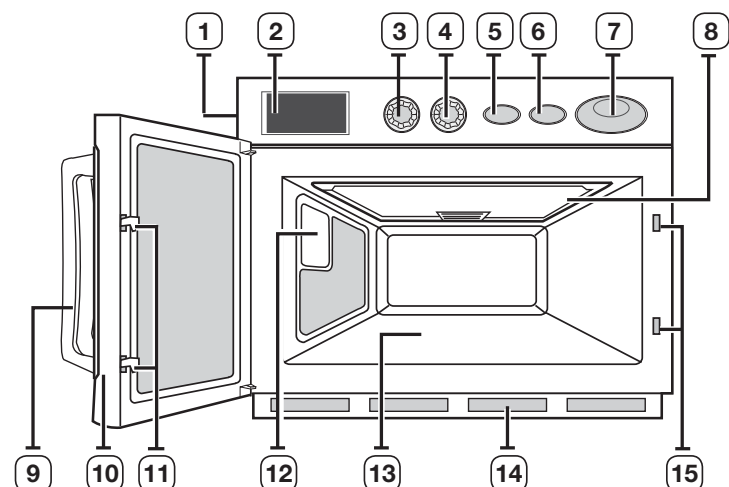
[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



## SOMMAIRE

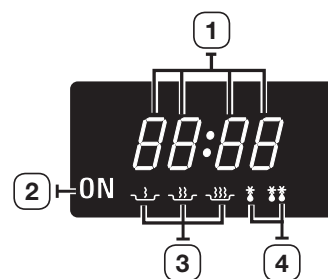
Four.....	2
Écran.....	2
Utilisation du manuel d'utilisation .....	3
Informations importantes relatives à la sécurité .....	3
Légendes des symboles et des icônes .....	3
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.....	3
Consignes de sécurité importantes.....	4
Consignes concernant la cuisson .....	6
Élimination correcte du produit (déchets d'appareils électriques et électroniques) .....	6
Cuisson/Réchauffage .....	7
Puissances et temps de cuisson.....	8
Arrêt de la cuisson.....	8
Utilisation du bouton +20s.....	8
Réglage du temps de cuisson .....	9
Utilisation de la fonction de décongélation .....	9
Codes d'erreur .....	10
Entretien de votre four micro-ondes.....	11
Nettoyage du cache de la paroi supérieure interne.....	11
Nettoyage du filtre à air.....	11
Consignes d'installation en vue d'une superposition.....	12
Remplacement de la lampe .....	12
Guide des récipients.....	13
Nettoyage du four micro-ondes .....	17
Rangement et entretien du four micro-ondes.....	17
Caractéristiques techniques.....	17

## FOUR



- |  |  |
|--|--|
| 1. CACHE DE LA LAMPE DU FOUR             | 9. POIGNÉE   |
| 2. ÉCRAN                                 | 10. PORTE  |
| 3. BOUTON DE COMMANDE DE LA<br>PUISSANCE | 11. LOQUETS DE LA PORTE                                |
| 4. BOUTON DE LA MINUTERIE                | 12. LAMPE DU FOUR                                      |
| 5. BOUTON +20s                           | 13. PLATEAU  |
| 6. BOUTON ANNULER                        | 14. FILTRE A AIR                                       |
| 7. BOUTON DÉPART                         | 15. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE<br>DE SÉCURITÉ |
| 8. CACHE DE LA PAROI SUPERIEURE INTERNE  |  |

## ÉCRAN



- |   |
|---|
| 1. AFFICHAGE DE L'HEURE   |
| 2. VOYANT DE VERIFICATION DE LA<br>SOURCE D'ALIMENTATION<br>(lorsque celui-ci est allumé, le four ne<br>fonctionne pas) |
| 3. VOYANTS DE PUISSANCE   |
| 4. VOYANTS DE DECONGELATION   |

## UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

#### LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

#### Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques

## LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 **AVERTISSEMENT** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**

 **ATTENTION** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels.**


 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Electricité

 Interdit.

 NE PAS démonter.

 NE PAS toucher.

 Contactez le service d'assistance technique.


 Important

 Avertissement ; Surface chaude

 Avertissement ; Matière explosive

 Suivez scrupuleusement les consignes.

 Débranchez la prise murale.

 Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Remarque



















## CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
  - Porte (déformée)
  - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
  - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.




 <b>AVERTISSEMENT</b>				
 Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
 Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓
 N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
 Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
 Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
 Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
 N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
 N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
 N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓








 Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
 Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
 N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
 N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
 Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
 Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
 Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
 Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
 N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
 Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
 <b>AVERTISSEMENT</b> : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
 <b>AVERTISSEMENT</b> : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT</b> : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT</b> : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
★	<b>AVERTISSEMENT</b> : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;</li> <li>• recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;</li> <li>• n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
★	<b>AVERTISSEMENT</b> : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓

★	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓
---	---	---	---	---	---

## ⚠ ATTENTION

				
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓
	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓
<input type="checkbox"/>	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓

	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓
	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓
	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓
	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓
	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓		✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓

## ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT (DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)

Ce symbole sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec vos ordures ménagères. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, séparez ces éléments des autres déchets et recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour les utilisateurs individuels, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit ou l'agence gouvernementale locale pour obtenir des détails sur le lieu et la manière d'éliminer ces éléments en vue d'un recyclage sans risque pour l'environnement.

Pour les utilisateurs professionnels, contactez votre fournisseur et consultez les conditions générales de votre contrat d'achat. Ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

## CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON


La Puissance de sortie IEC est une puissance standard internationale, donc tous les fabricants de micro-ondes utilisent maintenant la même méthode de mesure de la puissance. Si les consignes concernant la cuisson indiquées sur l'emballage des aliments sont basées sur les Puissances de sortie IEC, réglez les temps de cuisson en fonction de la Puissance IEC de votre four.

Par exemple :

Si les consignes concernant la cuisson sont basées sur un four à 650 W, vous devrez réduire certains temps de cuisson pour le MW87L (850 W). Les plats préparés sont maintenant très pratiques et très populaires. Ces plats ont déjà été cuisinés et cuits par le fabricant, puis ils ont été congelés, réfrigérés ou mis sous vide pour une longue durée. Les temps de cuisson de ces plats préparés sont de plus en plus basés sur les Catégories de réchauffage A, B, C, D et E.

Par conséquent, utilisez simplement pour votre four la catégorie de réchauffage indiquée sur l'emballage de vos aliments, et réglez votre minuterie en fonction.

Par exemple : Si les consignes concernant le réchauffage sont de 3 minutes sur HIGH (ELEVE), vous devrez régler votre minuterie sur moins de 3 minutes sur HIGH (ELEVE) pour le CM1919 (catégorie E).

 Gardez en tête que les consignes concernant la cuisson ne sont fournies que comme un guide. Si vous avez suivi les consignes et si les aliments ne sont toujours pas uniformément chauds, remettez-le tout simplement dans le four et faites chauffer jusqu'à ce que ce soit le cas.

## CUISSON/RÉCHAUFFAGE

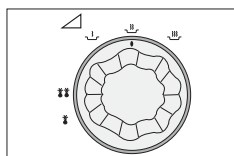
Assurez-vous qu'il est correctement branché sur une prise murale reliée à la terre et que le message « **ON** » (MARCHE) s'affiche à l'écran.

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

Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four (la lampe s'éteint).

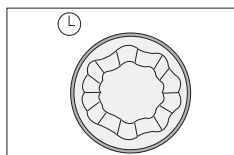
1. Sélectionnez la puissance désirée en faisant tourner le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

**Résultat :** La puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.



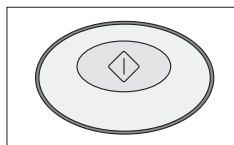
2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en faisant tourner le **BOUTON DE LA MINUTERIE**.


**Résultat :** Le message « **ON** » (MARCHE) clignote et le temps sélectionné s'affiche à l'écran.




3. Appuyez sur le bouton .

**Résultat :** la lampe s'allume et le ventilateur se met en marche. Le cycle de chauffe commence. Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.








-  Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit 4 fois et le cycle de chauffe s'arrête. La lampe s'éteint. L'écran affiche « 0 » pendant une minute et le ventilateur continue de fonctionner jusqu'au refroidissement correct de tous les éléments du four.


-  Pendant ce temps, le ventilateur ne s'arrête pas, même si vous ouvrez la porte. Une minute plus tard, il s'arrête et le message « **ON** » (MARCHE) apparaît à nouveau. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche.




4. Ouvrez la porte et sortez les aliments du four. Refermez la porte. La lampe s'éteint.


-  Si vous souhaitez interrompre un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton . Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton [ICONE] (ICONE). Pour annuler le programme en cours, appuyez de nouveau sur le bouton . S'il NE s'agit PAS d'un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton  pour annuler le programme en cours. Vous pouvez d'abord régler la puissance, puis le temps de cuisson ou inversement. Appuyez sur le bouton **+20s** autant de fois que nécessaire pour augmenter le temps de cuisson par palier de 20 secondes.

-  Lorsque vous ouvrez la porte du four une fois la cuisson terminée, la lampe s'allume et s'éteint 1 minute après.

-  Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume pendant 1 minute. Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus d'1 minute, un signal sonore retentit toutes les minutes et le voyant de vérification de la source d'alimentation « **ON** » (MARCHE) s'affiche à l'écran au bout de 5 minutes.

-  La puissance ou le temps de cuisson ne peut pas être modifié(e) en cours de fonctionnement. Vous pouvez en revanche augmenter ce dernier par palier de 20 secondes à l'aide du bouton **+20s**. Vous pouvez faire tourner le bouton mais cela n'affecte ni le cycle en cours, ni l'affichage. La modification sera prise en compte lors du prochain réglage manuel, une fois le cycle en cours terminé. Si vous souhaitez modifier le programme en cours, mettez fin au cycle à l'aide du bouton **ANNULER**, puis définissez une nouvelle puissance et un nouveau temps de cuisson.

Si AUCUN cycle de cuisson n'est en cours, la puissance et le temps de cuisson peuvent être modifiés. Les nouvelles valeurs s'affichent alors immédiatement à l'écran.

-  Le four ne peut pas fonctionner si la puissance est égale à 0 entre le mode de cuisson et celui de décongélation.

-  Lors du tout premier branchement de l'appareil sur une prise murale, celui-ci sonne une fois et tous les voyants restent affichés à l'écran pendant 5 secondes.

## PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez choisir parmi les puissances ci-dessous.

Puissance	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Pourcentage	Puissance en watts	Pourcentage	Puissance en watts	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE (🔥🔥)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MOYENNE (🔥)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
FAIBLE (🔥)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
DÉCONGÉLATION MAXI. (🌸🌸)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
DÉCONGÉLATION MINI. (🌸)	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Puissance	Temps maxi.
ÉLEVÉE (🔥🔥)	25 min
MOYENNE (🔥)	40 min
FAIBLE (🔥)	40 min
DÉCONGÉLATION MAXI. (🌸🌸)	50 min
DÉCONGÉLATION MINI. (🌸)	50 min

📌 Le temps de cuisson maximum associé à chaque niveau de puissance figure dans le tableau ci-dessus. Le temps de décongélation peut être défini sur 50 min, mais celui peut être ramené à 25 min (pour le niveau ÉLEVÉ) ou à 40 min (pour les niveaux MOYEN ou FAIBLE) dès l'instant où vous réglez le niveau de puissance actuel (DÉCONGÉLATION) sur un autre niveau (ÉLEVÉ, MOYEN ou FAIBLE).

**Exemple :** si vous fixez un temps de décongélation de 45 min dans le mode de cuisson DÉCONGÉLATION et que vous établissez le niveau de puissance ÉLEVÉ, le temps est automatiquement réduit à 25 min.

📌 Vous pouvez d'abord régler la puissance, puis le temps de cuisson ou inversement.

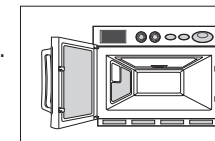
## ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

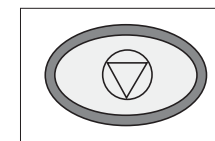
1. Pour arrêter la cuisson temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton (🔽).

**Résultat :** La cuisson s'arrête.  
Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton (↔).



2. Pour arrêter la cuisson définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton (🔽).

**Résultat :** Les réglages de cuisson sont annulés.



📌 Si vous souhaitez annuler les réglages avant même de lancer le cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **ANNULER** (🔽).

## UTILISATION DU BOUTON +20S

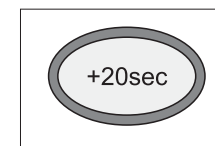
Il s'agit d'un bouton de **CUISSON IMMEDIATE**.

Lorsque celui-ci est actionné, le cycle de chauffe démarre automatiquement.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +20s pendant un cycle de cuisson.

Le temps de cuisson augmente de 20 secondes à chaque pression sur le bouton +20s. La durée ne peut en revanche pas dépasser le temps maximal associé à la puissance sélectionnée.

📌 Avant d'utiliser le four, les temps peuvent être augmentés à l'aide du bouton **+20s**. En cours de cycle, vous ne pouvez vous servir que du bouton **+20sec**.




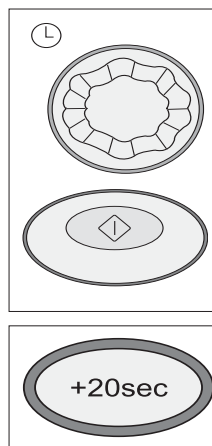


## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Refermez la porte
- Augmentez le temps de cuisson restant.

-  Avant de lancer un cycle de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer les temps de cuisson à l'aide du bouton de **MINUTERIE** ou du bouton **+20s**. En cours de cycle, vous ne pouvez vous servir que du bouton **+20sec**.



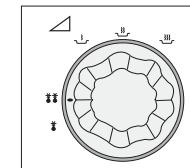
## UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

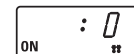
-  N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments encore surgelés au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Placez le bouton de commande de la puissance de cuisson variable sur **DÉCONGÉLATION MAXI.** (☼☼) ou **DÉCONGÉLATION MINI.** (☼).

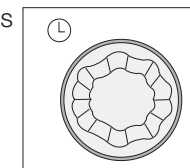
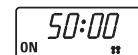


**Résultat :** Le voyant DÉCONGÉLATION s'affiche à l'écran.



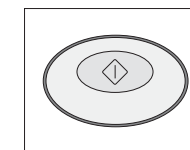
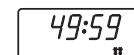
2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour régler le temps de décongélation.

-  Le temps maximal autorisé pour cette fonction est de 50 minutes.



3. Appuyez sur le bouton ◊.

**Résultat :** La phase de décongélation commence.




## CODES D'ERREUR

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause	Solution
<b>Erreur de fréquence (50 / 60 Hz)</b>	E1	Un long signal sonore de 2 s.	La fréquence est différente de 50 Hz.	Débranchez le câble d'alimentation et vérifiez si la valeur de la fréquence est bien 50 Hz.  Branchez le câble dans une source d'alimentation de 50 Hz et regardez si le message « E1 » (E1) s'affiche à l'écran. Si le message s'affiche encore après avoir vérifié que la source d'alimentation était correcte, contactez votre service d'assistance technique.
<b>Erreur d'ouverture de la thermistance</b>	E21	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance ouvert)	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.
<b>Erreur thermistance en court-circuit</b>	E22	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance en court-circuit)	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.
<b>Erreur relative à la température trop élevée de l'air sortant</b>	E3	Un long signal sonore de 2 s.	L'intérieur du four devient trop chaud en raison d'une utilisation excessive du four à vide ou avec une faible charge ou en raison d'objets pouvant bloquer le filtre à air et le système d'évacuation d'air à l'arrière du four.	Ouvrez la porte du four et vérifiez : 1) s'il a été utilisé à vide ou avec une faible charge ; 2) si le filtre à air est mal positionné ; 3) la présence d'objets pouvant bloquer le système d'évacuation d'air. Laissez refroidir le four (pendant 30 min environ) jusqu'à atteindre la température normale. L'état normal du four est atteint lorsque le code d'erreur « E3 » disparaît et « ON » (MARCHE) est affiché à nouveau.  Débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets qui bloquent les orifices de ventilation, laissez refroidir le four (pendant 30 min environ), branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur apparaît toujours.  Si le problème persiste même lorsque le four est suffisamment refroidi, contactez le centre de dépannage le plus proche.
<b>Erreur d'alimentation HVT-I</b>	E41	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E41 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.
<b>Erreur d'alimentation HVT-II</b>	E42	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E42 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.

## ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Nettoyage du four à micro-ondes

1. Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Nettoyez l'intérieur du four. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant ménager doux si le four est particulièrement sale. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.

 S'il reste des traces de nourriture ou de liquide sur les parois du four ou entre le joint et la surface de la porte, celles-ci peuvent absorber les micro-ondes et créer des arcs électriques ou des étincelles.

3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon doux et sec.

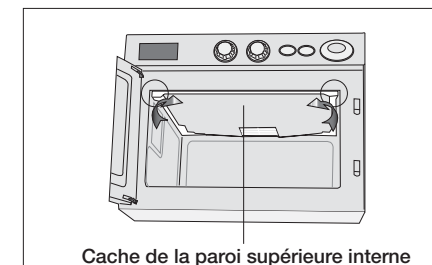
**ATTENTION :** évitez que de l'eau ne s'infilte dans le système de ventilation arrière ou dans les ouvertures du tableau de commande.

4. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la vitre de la porte et un chiffon doux pour l'essuyer. Les savons acides ou les nettoyants contenus dans les produits à vitres classiques risquent de rayer la porte.

## NETTOYAGE DU CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE

1. Saisissez les tampons du cache avec les deux mains et tirez-les vers le bas. Retirez ensuite du four le cache de la paroi supérieure interne.
2. Nettoyez ensuite le cache à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un produit assainissant non toxique.
3. Assurez-vous de remettre le cache en place avant toute nouvelle utilisation du four.

**ATTENTION :** vérifiez que le cache soit bien en place avant de faire fonctionner le four. Lorsque vous retirez le cache en vue de le nettoyer, faites attention de ne pas endommager les composants internes situés à l'intérieur du four. Si tel était le cas, des dysfonctionnements pourraient en découler (arcs électriques, étincelles) pendant l'utilisation du four. Si ce problème survenait, contactez votre service d'assistance technique.




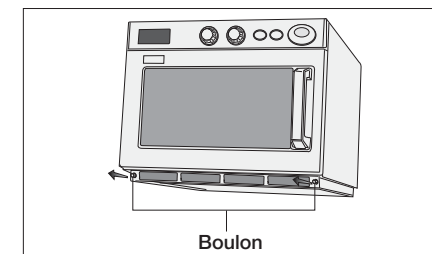
## NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Nettoyez régulièrement le filtre à air en suivant attentivement les consignes indiquées ci-dessous.

Si le filtre à air est trop encrassé, le four risque de ne pas fonctionner correctement.

1. Retirez les boulons situés à chaque extrémité du filtre à air.
2. Désengagez doucement le filtre de son support.
3. Lavez le filtre dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous de remettre le filtre en place avant toute nouvelle utilisation du four.

 Si le filtre est bouché, l'appareil risque de surchauffer.



## CONSIGNES D'INSTALLATION EN VUE D'UNE SUPERPOSITION

### Important

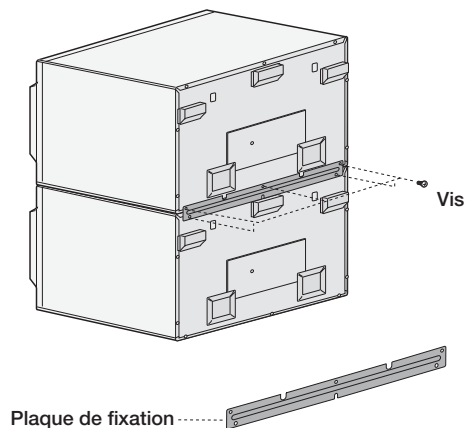
1. Débranchez le four de la prise murale avant d'effectuer ce type d'installation.
2. Pour installer le four sur un autre appareil, utilisez la plaque de fixation fournie avec le produit.
3. Seuls deux appareils peuvent être installés l'un sur l'autre.

 La superposition est limitée aux modèles ci-dessous.

**ATTENTION :** assurez-vous que le four est vide avant de procéder à l'installation.


### Installation

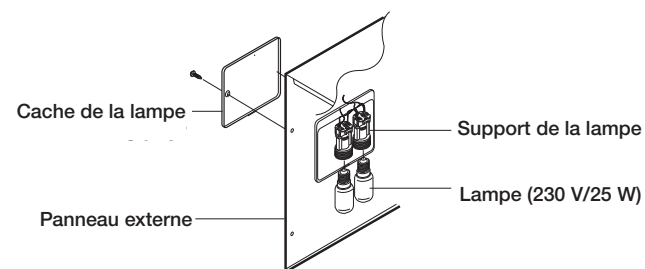
1. Empilez les deux appareils l'un sur l'autre.
2. Retirez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
3. Positionnez la plaque de fixation afin de relier les deux appareils entre eux.
4. Engagez et serrez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
5. Assurez-vous que le four du dessus est situé à une hauteur raisonnable en termes de sécurité et de maniabilité.



## REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

### Important

1. Retirez l'une des vis du cache de la lampe.
-  Il est inutile de retirer le panneau externe pour remplacer la lampe.
2. Dévissez et retirez l'ampoule en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Engagez et vissez l'ampoule en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



## GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<b>Papier aluminium</b>	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
<b>Porcelaine et terre cuite</b>	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
<b>Plats en polyester ou en carton jetables</b>	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
<b>Emballages de fast-food</b>		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
<b>Plats en verre</b>		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<b>Métal</b>		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X	
<b>Papier</b>		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Peuvent créer des arcs électriques.
<b>Plastique</b>		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ X	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
<b>Papier paraffiné ou sulfurisé</b>	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

- ✓ : **Recommandé**  
 ✓ X : **À utiliser avec précaution**  
 X : **Risqué**

## Guide de cuisson

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
<b>PAIN ET PATISSERIES</b>						
<b>Décongélation</b>						
Baguette viennoise de 23 cm (surgelée)		DÉCONGÉLATION 1 (**)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
2 baguettes viennoises de 23 cm (surgelées)		DÉCONGÉLATION 1 (**)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Gâteaux, portions individuelles (surgelées)	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 2 (*)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
<b>Réchauffage</b>						
Quiche de 28 cm coupée en portions de 136 g	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1 (**)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ÉLEVÉE	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
2 tartelettes (surgelées)	Retirez-les de leur moule aluminium. Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits (surgelée)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
2 croissants (surgelés)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâte de tarte déjà cuite de 227 g (réfrigérée)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
2 tourtes au poulet et aux champignons (réfrigérées)	Retirez le papier aluminium. Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tourte au poulet et aux champignons (réfrigérée)	Placez-la sur une assiette et retirez le papier aluminium	ÉLEVÉE	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
<b>EN-CAS ET ENTRÉES</b>						
<b>Cuisson</b>						
Bacon en tranches (réfrigéré)	Placez-le sur la grille	ÉLEVÉE	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
2 oeufs pochés (réfrigérés)	Placez-les dans des ramequins	ÉLEVÉE	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
2 oeufs brouillés (réfrigérés)	Battez les oeufs et placez-les dans un bol	ÉLEVÉE	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
2 saucisses épaisses (réfrigérées)	Percez-les	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
<b>Réchauffage</b>						
Saucisses de Cumberland (surgelées)	Placez-les sur une assiette	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Petit déjeuner complet (réfrigéré)	Couverture	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steak haché (surgelé)		ÉLEVÉE	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Poulet panné (surgelé)		ÉLEVÉE	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab de 162 g (surgelé)		ÉLEVÉE	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (surgelé)		ÉLEVÉE	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza de 190 g (surgelée)	Placez-les sur une assiette	FAIBLE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Travers de 200 g grillés (surgelés)	Placez-les sur une assiette	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
6 ailes de poulet (surgelées)	Répartissez-les régulièrement sur une assiette, les parties les plus fines au centre	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
500 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	2'00"	2'10"	2'20"	2 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
250 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
<b>DESSERTS</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Crumble aux pommes de 200 g (surgelé)	Placez-le dans un plat et couvrez	ÉLEVÉE	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
150 g de pudding de Noël (réfrigéré)	Placez dans un bol	ÉLEVÉE	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Biscuit roulé à la confiture de 80 g (surgelé)	Sur une assiette	ÉLEVÉE	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
2 crêpes suzette (surgelées)	Percez le film	ÉLEVÉE	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudding au suif cuit à la vapeur (surgelé)	x 2	ÉLEVÉE	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ÉLEVÉE	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudding cuit à la vapeur (surgelé)	x 2	ÉLEVÉE	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ÉLEVÉE	0'40"	0'50"	0'45"	2 min
<b>RECETTES D'ENTREES</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Gratin d'amorini et Stilton (réfrigéré)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉE	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Poulet tikka masala (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Poulet thaïlandais au curry vert (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chili con carne (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
1/2 poulet rôti (réfrigéré)	Placez-le dans le micro-ondes dans un sachet percé	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
192 g de lasagnes	Placez-les dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
466 g de moules marinières (surgelées)	Sachet percé	ÉLEVÉE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de saumon à la mousse d'avocat (réfrigérée)	Sachet percé	ÉLEVÉE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
300 g de hachis parmentier (réfrigéré)	Placez-les dans le four et couvrez	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudding au suif (réfrigéré)	Couvrez et placez sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes.	FAIBLE	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
312 g de suprême de volaille au pesto rouge (surgelé)	Percez le sachet et placez-le sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1 (✳)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelles à la carbonara (réfrigérés)	Percez le film et placez le tout sur une assiette	ÉLEVÉE	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage (réfrigéré)	Placez-les dans un plat et couvrez	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Hachis aux légumes (réfrigéré)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉE	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat préparé de 350 g (réfrigéré)	Couvert	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat préparé de 700 g (réfrigéré)	Couvert	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
<b>LEGUMES FRAIS</b>						
<b>Cuisson de 500 g</b>						
Haricots, légumes verts coupés	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chou râpé	Versez 10 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carottes coupées en rondelles	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Haricots verts entiers	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pommes de terre au four	Tournez à mi cuisson	ÉLEVÉE	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Bruxelles	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Haricots, légumes verts coupés	Couvrez et remuez à mi cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Haricots entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
Chou râpé	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bâtonnets de carottes	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mais en épis	Couverture	ÉLEVÉE	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Épis entiers de maïs miniature	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champignons entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
<b>LEGUMES FRAIS</b>						
<b>Cuisson de 500 g</b>						
Pommes de terre au four 230 à 290 g		ÉLEVÉE	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purée de pommes de terre (2 pommes de terre ; 4 pommes de terre)		ÉLEVÉE	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ÉLEVÉE	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
500 g de ratatouille		ÉLEVÉE	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Bruxelles	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
<b>RIZ, 500 g</b>						
<b>Réchauffage</b>						
Riz blanc (surgelé)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riz pilau (surgelé)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min




## NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES


Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :


- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Plateau

 **Veillez TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.


 En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

 Ne laissez **JAMAIS** s'écouler 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'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

 **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.


## RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage 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 et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

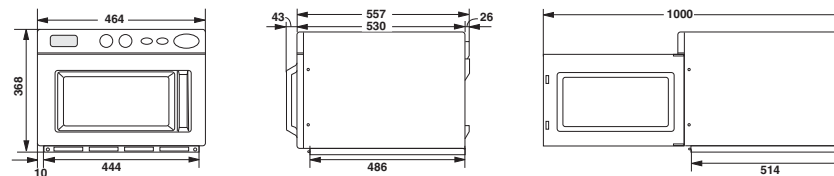
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

En vertu de la réglementation 2/1984 (III.10) BKM-lpM, nous, revendeurs, certifions que les fours **CM1919A/CM1519A/CM1319A** Samsung sont conformes aux paramètres technologiques mentionnés ci-dessous.

Modèle	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Alimentation	230 V ~ 50 Hz		
Puissance Micro-ondes	3200 W	3000 W	2600 W
Puissance de sortie	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz		
Dimensions (L x H x P) Extérieures	464 x 368 x 557 mm		
Intérieures	370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 kg env.		
Bruit	54,5 dB		

FRANÇAIS





**REMARQUE**

**REMARQUE**

FRANÇAIS





**REMARQUE**

**REMARQUE**

**FRANÇAIS**



**If you have any problems with your machine please can you contact  
Samsung Customer Support Center**

**PO Box 479  
Gateshead  
NE9 9BJ**

**Code N° : DE68-04029B**

