

**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

(PROFESSIONNELS)

Mode d'emploi et conseils de cuisson

**CM1919 (1850 Watt)**

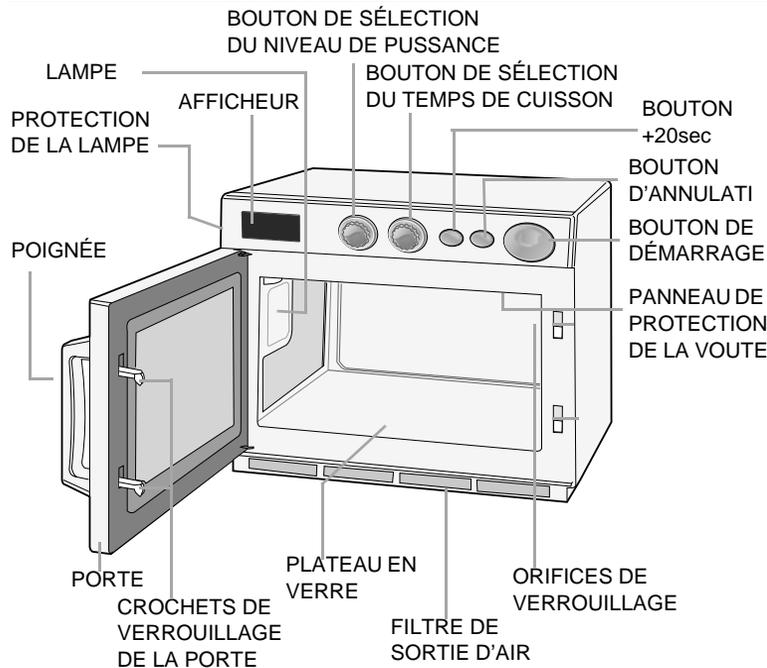
**CM1619 (1600 Watt)**

**CM1319 (1300 Watt)**

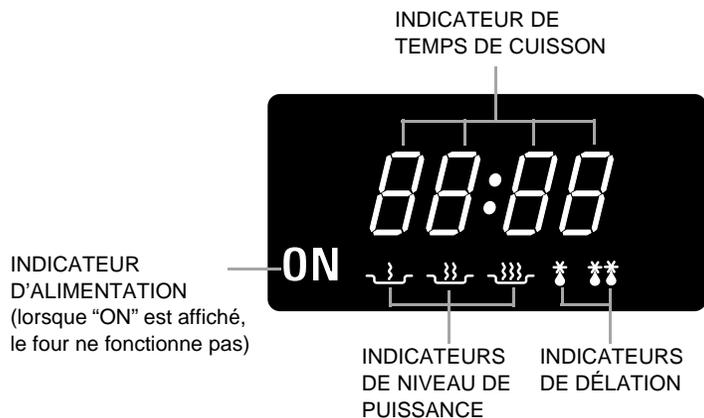


Four .....	2
Utilisez ce mode d'emploi.....	2
Précautions d'emploi.....	3
Installez votre four à micro-ondes .....	4
Cuisez/réchauffez un plat.....	5
Niveaux de puissance et variations de temps.....	6
Arrêtez la cuisson.....	6
Utilisez le bouton +20sec .....	6
Ajustez le temps de cuisson.....	7
Utilisez la fonction de décongélation .....	7
Codes erreur .....	8
Entretenez votre four à micro-ondes.....	9
Superposez un four sur un autre.....	10
Remplacez la lampe.....	10
Guide des récipients.....	11
Conseils de cuisson .....	12
Nettoyez votre four à micro-ondes .....	15
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes .....	15
Spécifications techniques.....	15

## Four



### 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

### **RÉCAUTIONS 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## Précautions d'emploi

*Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.*

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
  - plats métalliques
  - vaisselle avec décorations dorées ou argentées
  - brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager le four.
2. **NE** 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.
  - 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 ébouillante dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
    - \* couvrez avec un pansement sec et propre,
    - \* n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
  - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez 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.

## Précautions d'emploi (suite)

- F**
- 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.
  - 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 10.)
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

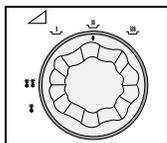
- ✘ N'installez **PAS** le four dans un environnement chaud ou humide. Exemple: à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- ✘ La tension d'alimentation doit être respectée. Toute rallonge utilisée doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.
- ✘ Avant d'utiliser votre 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

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

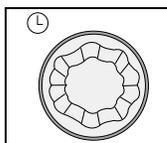
Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).

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.).



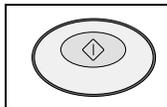
1. Réglez le niveau de puissance souhaité en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE**.

Résultat: le niveau de puissance sélectionné s'affiche.



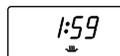
2. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le **BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS**.

Résultat: "ON" clignote et le temps sélectionné s'affiche.



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. Puis, "ON" s'affiche 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. Réfermez la porte. La lampe s'éteint.

- ☒ Si vous appuyez une fois sur en cours de cuisson, le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur Pour annuler le programme sélectionné, appuyez une seconde fois sur Lorsque le four NE fonctionne PAS encore, il suffit d'appuyer une fois sur pour annuler le programme sélectionné. Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse. Vous pouvez appuyer sur le bouton +20sec une ou plusieurs fois selon votre choix afin d'ajouter du temps par incréments de 20 secondes.

- ☒ Lorsque vous ouvrez la porte du four après ou pendant la cuisson (le four s'arrête alors), la lampe s'allume automatiquement et s'éteint une minute après.

- ☒ Si vous laissez la porte ouverte pendant plus d'une minute, le four émet un signal sonore chaque minute et, au bout de cinq minutes, l'indicateur "ON" s'affiche.

- ☒ En cours de cuisson, vous pouvez tourner les boutons de sélection du niveau de puissance et de temps de cuisson mais ils n'auront aucun effet. Les réglages ne seront pris en compte que lors de la prochaine utilisation du four en mode manuel. Pour modifier les réglages courants (niveau de puissance ou temps de cuisson), appuyez d'abord sur le bouton d'ANNULATION, puis entrez vos modifications. Celles-ci apparaissent sur l'afficheur. Pendant la cuisson, en revanche, vous pouvez augmenter la durée par incréments de 20 secondes à l'aide du bouton +20sec.

- ☒ Il est impossible d'utiliser le four lorsque le niveau de puissance est réglé sur le mode "0" entre le mode Cuisson et le mode Décongélation.

- ☒ Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs s'affichent pendant 5 secondes.

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

Power Level	CM1919		CM1619		CM1319	
	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance
HIGH (⬆)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIUM (↔)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LOW (⬇)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST (⚡)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LOW DEFROST (⚡)	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.

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

Exemple: si vous réglez un temps de décongélation à 45 minutes en mode DÉCONGÉLATION et si vous passez au niveau ÉLEVÉ, le temps sera automatiquement réduit à 25 minutes.

- ☒ Vous pouvez commencer par régler le niveau de puissance, puis la durée de cuisson ou procéder dans l'ordre inverse.

## 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.

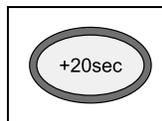
Pour arrêter la cuisson...	alors...
temporairement,	ouvrez la porte ou appuyez une fois sur  . <u>Résultat:</u> la cuisson s'arrête.
	Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur  .
complètement,	appuyez deux fois sur  . <u>Résultat:</u> es réglages de cuisson sont annulés.
☒ Pour annuler des réglages avant le début de la cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton d'ANNULATION (  ).	

## Utilisez le bouton +20sec

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

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

Le temps de cuisson augmente par incréments de 20 secondes à chaque pression du bouton +20sec, dans les limites fixées pour le niveau de puissance sélectionné.

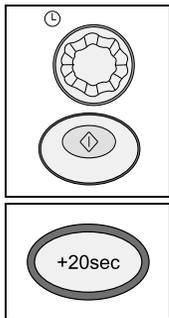


Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton +20sec. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton +20sec.

## Ajustez le temps de cuisson

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

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



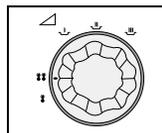
Avant utilisation du four, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps à l'aide du bouton de sélection approprié ou du bouton **+20sec**. En cours d'utilisation, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton **+20sec**.

## Utilisez la fonction de décongélation

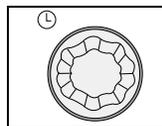
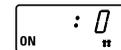
La fonction de décongélation vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des plats préparés, etc...

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

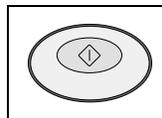
Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés au centre du plateau en verre. Fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE ( \*\* )** ou **DÉCONGÉLATION BASSE ( \* )** selon votre choix.  
Résultat: l'indicateur de décongélation s'affiche.



2. Tournez le bouton de sélection du temps afin d'entrer le temps de décongélation désiré.  
☒ Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes.



3. Appuyez sur le bouton de démarrage **◇**.  
Résultat: la décongélation commence.



## Codes erreur

F

Type d'erreur	Code	Signal sonore	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	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.
Capteur du thermostat ouvert	E21	un bip long pendant 2 sec.	Le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat ouvert).	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Capteur du thermostat insuffisant	E22	un bip long pendant 2 sec.	Le capteur du thermostat permettant de mesurer la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement (capteur du thermostat insuffisant).	Débranchez le cordon d'alimentation, attendez pendant plus de 10 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez le service technique le plus proche.
Température de l'air de sortie trop élevée	E3	un bip long pendant 2 sec.	La cavité du four est trop chaude en raison d'une utilisation abusive du four à vide ou avec une charge trop faible, ou en raison d'objets obstruant le filtre à air ou la sortie d'air à l'arrière du four.	Ouvrez la porte du four et vérifiez ; 1) si le four a fonctionné à vide ou avec une charge trop faible, 2) si le filtre à air est placé correctement, 3) si des objets bloquent la sortie d'air. Laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes) à température ambiante. Le problème est résolu lorsque le code erreur "E3" disparaît et que "ON" s'affiche de nouveau.  Débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets bloquant les orifices de ventilation et laissez refroidir le four (pendant environ 30 minutes). Rebranchez ensuite le cordon d'alimentation et vérifiez si le code erreur s'affiche toujours.  Si le problème persiste après refroidissement du four, contactez le service technique le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	un bip long pendant 2 sec.	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.
Erreur d'alimentation HVT-II	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.

## Entretenez votre four à micro-ondes

### Nettoyage du four à micro-ondes

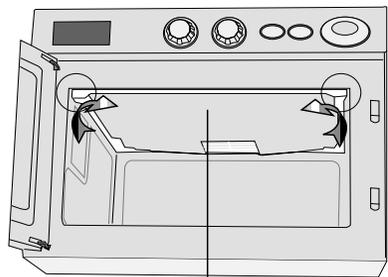
1. Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur du four. Essuyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.
  - ☒ Des résidus alimentaires ou des gouttes de graisse collés aux parois du four ou dans le joint de porte peuvent absorber les micro-ondes et provoquer ainsi des arcs électriques ou étincelles.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

**ATTENTION:** veillez à ce que l'eau n'entre pas dans les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ou du panneau de commande.
4. Nettoyez la vitre de la porte avec une solution savonneuse très diluée, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de raclette pour les carreaux car la vitre pourrait être rayée.

### Nettoyage du panneau de protection de la voûte

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

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



Panneau de protection de la voûte

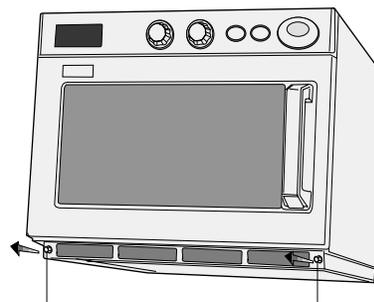
### Nettoyage du filtre à air

**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.



Boulon

## Superposez un four sur un autre

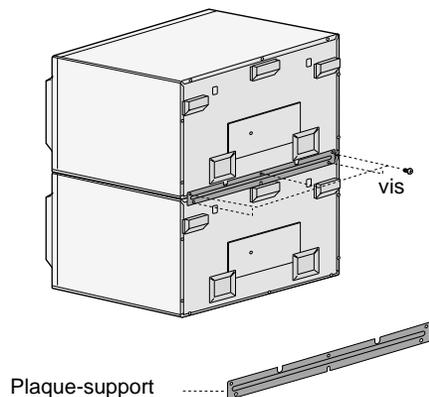
### Important

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

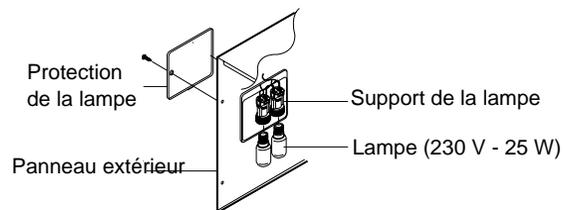
1. Empilez les deux appareils.
2. Retirez les 6 vis comme illustré sur la figure ci-dessous.
3. Placez la plaque-support permettant d'assembler les deux appareils.
4. Insérez les 6 vis dans leur emplacement puis serrez-les.
5. Veillez à ce que le four du haut soit à une hauteur raisonnable afin qu'il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



## Remplacez la lampe

### Important

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

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.
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.
• Verres de table	✓	
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
<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.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ X	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

- ✓ : 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 (**) ÉLEVÉ	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tartelettes sucrées X 2 C	Retirez le papier d'aluminium et placez dans une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	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

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 épaisnes 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)

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 X 1	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
		ÉLEVÉ	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Génoise légère C	X 2 X 1	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
		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	DECON-GÉL1 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	
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

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

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 en verre

☞ 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 citronnée 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.

## 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.

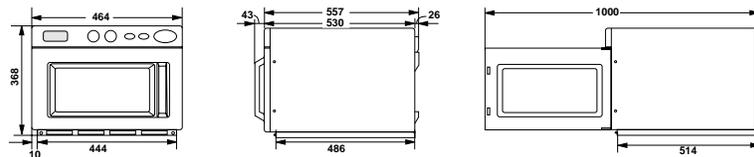
Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

- ☞ 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.

## 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	CM1919	CM1619	CM1319
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 Cavité du four	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 Kg approx.		





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

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

** N° Indigo 0 825 08 65 65**

**Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :**

**[www.samsung.fr](http://www.samsung.fr)**