CM1929A (1850 W)
CM1529A (1500 W)
CM1329A (1300 W)

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

(COMMERCIAL)

du four micro-ondes

Un monde de possibilités

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

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Ce manuel est composé de papier 100% recyclé.

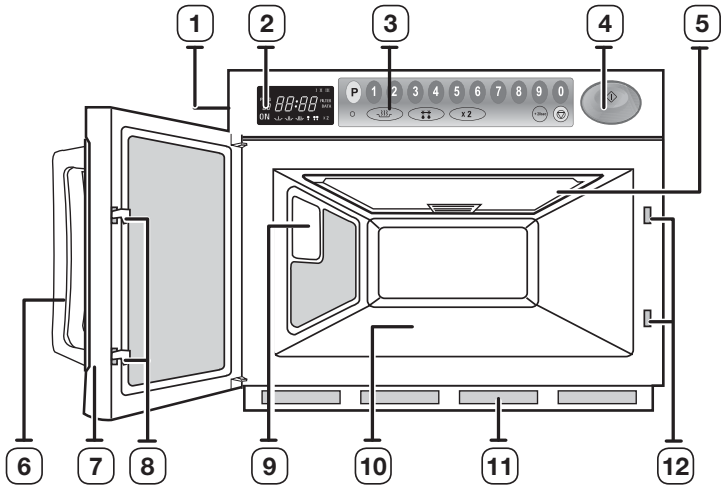
SAMSUNG

FRANÇAIS

SOMMAIRE

Four....2
Tableau de commande....3
Écran....3
Utilisation du manuel d'utilisation....3
Informations importantes relatives à la sécurité....3
Légendes des symboles et des icônes....4
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes....4
Consignes de sécurité importantes....4
Élimination correcte du produit
(déchets d'appareils électriques et électroniques)....6
Consignes concernant la cuisson....7
Cuisson/Réchauffage....7
Puissances et temps de cuisson....9
Arrêt de la cuisson....9
Fonction de répétition....9
Utilisation de la touche +20s....10
Utilisation de la fonction de décongélation....10
Programmation des touches mémorisées....11
Utilisation de la cuisson mémorisée....13
Utilisation de la touche de double quantité....13
Programmation de la touche de double quantité....13
Réglage de la tonalité du signal sonore....14
Programmation du temps de nettoyage du filtre à air....14
Codes d'erreur....15
Touches cachées....15
Entretien de votre four micro-ondes....16
Nettoyage du cache de la paroi supérieure interne....16
Nettoyage du filtre à air....16
Consignes d'installation en vue d'une superposition....17
Remplacement de la lampe....17
Guide des récipients....18
Nettoyage du four micro-ondes....22
Rangement et entretien du four micro-ondes....22
Caractéristiques techniques....23

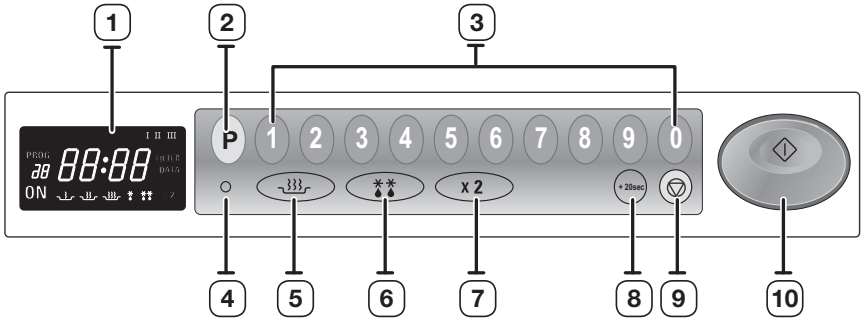
FOUR



1. CACHE DE LA LAMPE DU FOUR
2. ÉCRAN
3. TABLEAU DE COMMANDE
4. BOUTON DÉPART
5. CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE
6. POIGNÉE
7. PORTE
8. LOQUETS DE LA PORTE
9. LAMPE DU FOUR
10. PLATEAU
11. FILTRE À AIR
12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

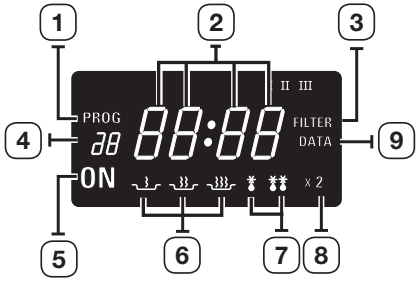
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 2 2011-07-13 9:37:18

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. TOUCHE PROGRAMME
3. TOUCHES NUMÉROTÉES (programmation de la mémoire et du temps)
4. TOUCHE VERROUILLAGE DE PROGRAMME
5. TOUCHE SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE CUISSON
6. TOUCHE SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION
7. TOUCHE DOUBLE QUANTITÉ
8. TOUCHE +20s (touche de cuisson immédiate)
9. TOUCHE ANNULER
10. BOUTON DÉPART

ÉCRAN



1. VOYANT DE PROGRAMME
2. AFFICHAGE DE L'HEURE
3. VOYANT D'AFFICHAGE DU TEMPS DE VÉRIFICATION DU FILTRE À AIR
4. VOYANT DE LA TOUCHE NUMÉROTÉE MÉMORISÉE
5. VOYANT DE VÉRIFICATION DE LA SOURCE D'ALIMENTATION (lorsque celui-ci est allumé, le four ne fonctionne pas)
6. VOYANTS DE PUISSANCE
7. VOYANTS DE DÉCONGÉLATION
8. VOYANT DE DOUBLE QUANTITÉ
9. VOYANT DE VÉRIFICATION DE DONNÉES

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.
- 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

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 3 2011-07-13 9:37:19

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.

(a) 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.

(b) 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.

(c) 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 :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT				
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, graisseux 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.	✓	✓		✓

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 4 2011-07-13 9:37:21

	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)	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** 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.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : 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.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : 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.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** 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 : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** 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).	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 5 2011-07-13 9:37:23

⚠ 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.	✓		✓	
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.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
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.			✓	✓
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.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 6 2011-07-13 9:37:24

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 (ÉLEVÉ), vous devrez régler votre minuterie sur moins de 3 minutes sur HIGH (ÉLEVÉ) pour le CM1929 (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.

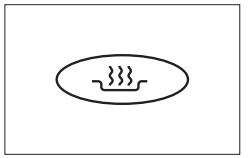
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Cuisson en une étape

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).

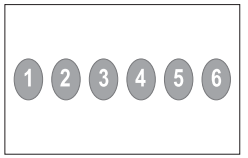
Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four (la lampe s'éteint).

1. Sélectionnez la puissance désirée à l'aide de la touche **de sélection de la puissance de cuisson**.



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

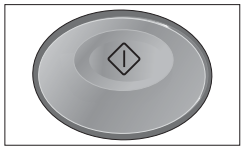
2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.



Résultat : Le temps sélectionné est affiché dans la fenêtre d'affichage.

Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

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.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 7 2011-07-13 9:37:25

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. Au bout d'une minute environ, le ventilateur s'arrête. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche. 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 la touche (⏚). Le voyant de vérification d'alimentation « ON » (MARCHE) commence à clignoter et s'éteint lorsque la touche (⏚) ou le bouton (⏀) est actionné(e) à nouveau. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton (⏀). Pour annuler le programme en cours, appuyez sur la touche (⏚). S'il NE s'agit PAS d'un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur la touche (⏚) pour annuler le programme en cours.
Vous pouvez appuyer sur la touche **+20s** une ou plusieurs fois pour augmenter de 20 secondes ou plus le temps de cuisson. La durée ne peut en revanche pas dépasser le temps maximal associé à la puissance sélectionnée.

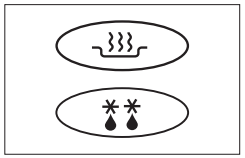
Lors du tout premier branchement de l'appareil sur une prise murale, celui-ci sonne une fois et tous les voyants restent affichés à l'écran pendant 5 secondes.

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.

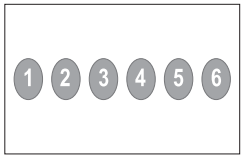
Cuisson en plusieurs étapes

1. Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



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

2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.

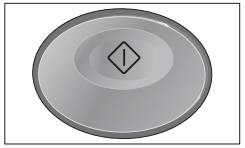


Résultat : le temps sélectionné est affiché dans la fenêtre d'affichage.

Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.

4. Appuyez sur le bouton ⏀.



Résultat : la lampe s'allume et le ventilateur se met en marche. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmé. (Etape I → étape II → étape III). Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.

Vous ne pouvez pas régler la même **PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

Fonctionne en tant que séquence de réglage.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 8 2011-07-13 9:37:25

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	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	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 %	1120 W	70 %	910 W
FAIBLE	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DÉCONGÉLATION MAXI.	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DÉCONGÉLATION MINI.	10 %	185 W	13 %	208 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

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

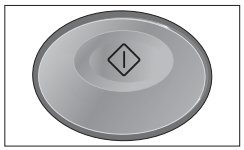
- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche (⏚). **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton (⏀).
définitivement	Appuyez deux fois sur la touche (⏚). **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** (⏚).

FONCTION DE RÉPÉTITION

1. Vous pouvez répéter le réglage de cuisson précédent (quel que soit le mode de cuisson mémorisé, manuel ou automatique) en appuyant sur le bouton **DÉPART** (⏀). Le four démarre avec le même temps et la même puissance de cuisson utilisés la dernière fois.



2. La fonction de répétition est annulé lorsque l'appareil est mis hors tension.

FRANÇAIS

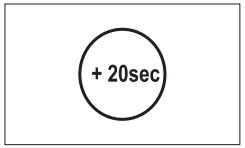
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 9 2011-07-13 9:37:25

UTILISATION DE LA TOUCHE +20S

Il s'agit d'une touche de **CUISSON IMMÉDIATE**.
Lorsque celle-ci est actionnée, le cycle de chauffe démarre automatiquement.
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur la touche **+20s** pendant le cycle de cuisson.
Le temps de cuisson augmente de 20 secondes à chaque pression sur la touche **+20s**.
Cependant, il ne peut pas dépasser le temps maximal.
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
- De refermer la porte
- D'augmenter le temps de cuisson restant.

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



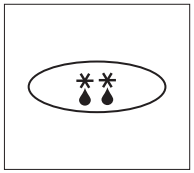
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

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

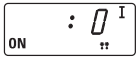
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

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

1. Appuyez sur le sélecteur de décongélation pour activer **DÉCONGÉLATION MAXI** (**) ou **DÉCONGÉLATION MINI** (*), selon vos besoins.

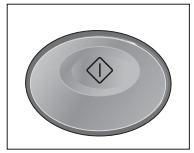


Résultat : Le voyant **DÉCONGÉLATION** s'affiche à l'écran.

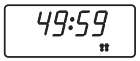


2. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de décongélation. (50 min maxi.)

3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : La phase de décongélation commence.



Vous n'avez pas la possibilité de définir un temps de décongélation supérieur à 50 min. Le voyant de décongélation clignote et il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULATION** (▽) et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

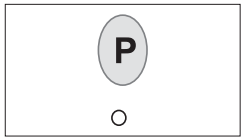
Lorsque le cycle de décongélation du four est actif pendant plus de 25 min, vous N'avez PAS la possibilité de basculer du mode de décongélation vers le mode de chauffe (cuisson/réchauffage).

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 10 2011-07-13 9:37:26

PROGRAMMATION DES TOUCHES MÉMORISÉES

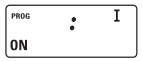
Une étape

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.



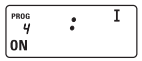
Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches.

Résultat : Le voyant **PROGRAMME** apparaît dans la zone d'affichage numérique.

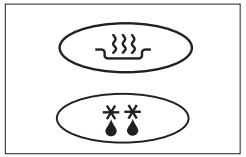


2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** appropriée pour le numéro de programmation souhaité.

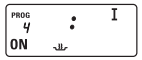
Résultat : Le code de programme mémorisé sélectionné apparaît sous le voyant **PROGRAMME**.



3. Sélectionnez la puissance à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



Résultat : Le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut est affiché lors du premier actionnement de la touche **PUISSANCE**.



Appuyez sur la touche **PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.

4. Appuyer sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de cuisson.

Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale.
Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

5. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées à nouveau les deux touches pendant 2 s.

Résultat : Le voyant PROGRAMME et le voyant du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage s'atténue.

Attention : Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches dans la bonne position.

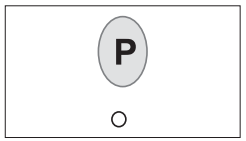
6. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.

30 programmes mémorisés sont disponibles.
Assurez-vous que l'unité est correctement programmée.
Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉROTÉE**. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 11 2011-07-13 9:37:26

Plusieurs étapes

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.

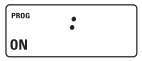


Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches.

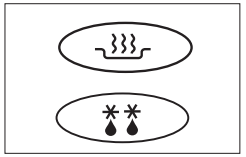
Résultat : Le voyant **PROGRAMME** apparaît dans la zone d'affichage numérique.

2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** appropriée pour le numéro de programmation souhaité.

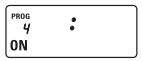
Résultat : Le code de programme mémorisé sélectionné apparaît sous le voyant **PROGRAMME**.



3. Sélectionnez la puissance à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



Résultat : Le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut est affiché lors du premier actionnement de la touche **PUISSANCE**.



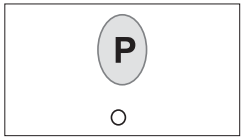
Appuyez sur la touche **PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.

4. Appuyer sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de cuisson.

Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale.
Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.

6. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées à nouveau les deux touches pendant 2 s.



Résultat : Le voyant PROGRAMME et le voyant du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage s'atténue.

Attention : Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches dans la bonne position.

7. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.

30 programmes mémorisés sont disponibles.
Assurez-vous que l'unité est correctement programmée.
Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉROTÉE**. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.

Vous ne pouvez pas régler la même **PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

Fonctionne en tant que séquence de réglage.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 12 2011-07-13 9:37:26

UTILISATION DE LA CUISSON MÉMORISÉE

Une fois la programmation mémorisée terminée, appuyez sur la touche NUMÉROTÉE correspondant au numéro programmé que vous souhaitez sélectionner. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmés.

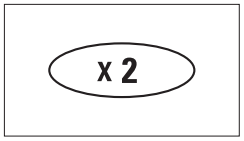
1. Assurez-vous qu'il est correctement branché sur une prise murale reliée à la terre et que le message « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran.
2. Ouvrez la porte.
   La lampe du four s'allume.
3. Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four

   Résultat : La lampe s'éteint.
4. Appuyez sur une touche **NUMÉROTÉE**.

   Résultat : Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la chauffe. Cependant, les touches **NUMÉROTÉES** 1, 2 et 3 fonctionnent après 2 secondes.

UTILISATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE QUANTITÉ

1. Appuyez sur la touche **Double quantité**.



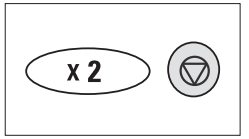
2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** mémorisée de votre choix.

   Résultat : Le temps de cuisson à multiplier par le facteur prédéfini est affiché, la cuisson démarre et l'écran affiche le décompte du temps restant.

Le bouton (◇) ne doit pas être actionné pour démarrer le cycle de chauffe.

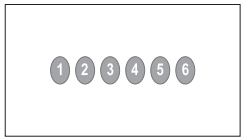
PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE QUANTITÉ

1. Maintenez enfoncée (▽), puis appuyez sur la touche (x2). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.



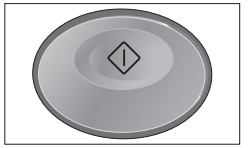
2. Sélectionnez le code de programme souhaité à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.

3. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le facteur d'augmentation, qui est compris entre 1.00 et 9.99.



Le facteur par défaut établi par le fabricant afin d'augmenter le temps de cuisson est 1.65.
Assurez-vous de définir un facteur correct compris entre 1.00 et 9.99 pour chaque numéro de code mémorisé.

4. Appuyez sur le bouton (◇).



Appuyez sur la touche pour quitter le mode de programmation.
Bien que vous puissiez définir un facteur de double quantité dont le réglage pourrait entraîner le dépassement du temps maximal autorisé pour chaque niveau de puissance, le four ne dépasse pas le temps maximal.

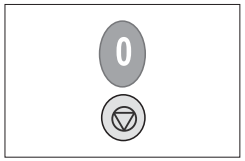
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 13 2011-07-13 9:37:27

Modification du facteur de double quantité

Fonction	Touche concernée	Écran	Remarque
Modification du facteur de double quantité	Maintenez enfoncée la touche ANNULATION (▽), puis la touche (x2).	PROG F · ON x2	Maintenez enfoncée pendant 2 s.
	Code n°	PROG 1 F 1·65 ON x2	Après 1 s, la valeur par défaut s'affiche.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)	PROG 1 F2·00 ON x2	Valeurs disponibles : 1.00 à 9.99 (modifiez le facteur si nécessaire.)
	DÉPART (◇)	PROG 1 F2·00 ON x2	Si vous avez terminé les modifications, appuyez sur ANNULATION pour sortir du mode de modification.
	Nouveau N° de code	PROG 2 F 1·65 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)	PROG 2 F2·30 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	DÉPART (◇)	PROG 2 F2·30 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	ANNULATION (▽)	(Annulation du mode)	Cette touche permet de quitter le mode de modification.

RÉGLAGE DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez sélectionner une tonalité pour le signal sonore. 4 niveaux sonores sont disponibles.
Maintenez enfoncée la touche **ANNULATION** (▽), puis la touche **NUMÉROTÉE** 0. Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.



Résultat : La tonalité du signal sonore passe à un niveau supérieur à la tonalité actuelle.

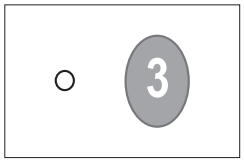
La tonalité 0 n'émet pas de signal sonore.
Les réglages disponibles lorsque vous appuyez sur les touches cachées suivent l'ordre ci-dessous :
Son 0 → Son 1 → Son 2 → Son 3 → Son 0 (aucun son)

La tonalité par défaut est Son 2.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Lorsque le voyant de vérification du filtre à air **(FILTRE)** s'affiche après un certain temps d'utilisation du filtre, il est nécessaire de le nettoyer conformément aux instructions contenues dans « Nettoyage du filtre à air », figurant en page 16 de ce livret. Ensuite, suivez la procédure ci-dessous pour modifier le temps de nettoyage du filtre à air.

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **NUMÉRO 3**. Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.



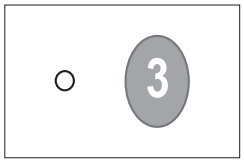
Résultat : Le temps restant (heures) jusqu'au nouveau nettoyage que vous avez programmé ou jusqu'au nettoyage programmé par le fabricant s'affiche.

Le temps entre deux nettoyages par défaut est 500 heures de fonctionnement.

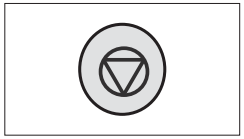
2. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps souhaité entre deux nettoyages.

Vous pouvez régler jusqu'à 999 heures.

3. Maintenez enfoncé **VERROUILLAGE DU PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **NUMÉRO** 3.
Maintenez appuyé pendant 2 secondes pour enregistrer la nouvelle valeur.
La programmation du temps de nettoyage du filtre à air est maintenant terminée.



4. Appuyez sur la touche **ANNULATION** (▽) pour retourner au mode de cuisson.



Une fois le temps de nettoyage expiré, vous devez nettoyer le filtre à air. Voir page 17.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 14 2011-07-13 9:37:27

CODES D'ERREUR

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50 / 60 Hz)	E1	-	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.
Erreur d'alimentation HVT-I	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.
Erreur d'alimentation HVT-II	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.
Erreur EEPROM	E5	Un long signal sonore de 2 s	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, des fonctionnalités autres que la fonction de mémorisation sont pleinement opérationnelles. (Vous pouvez utiliser le four manuellement)	Appuyez sur la touche ANNULATION une ou plusieurs fois et essayez de démarrer un cycle de cuisson mémorisé. Si le code d'erreur « E5 » persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.

TOUCHES CACHÉES

Remarque : appuyez sur la touche 1, puis sur la touche Suivant. Maintenez enfoncées pendant 2 s.

Fonction	Touche concernée		Écran	Remarque
	Touche 1	Suivant		
Temps total en continu	ANNULATION (⏚)	1	99 99 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 10 h
Temps total d'oscillation du magnétron	ANNULATION (⏚)	2	99 99 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 1 h
Nombre de fois d'utilisation par code de programme mémorisé	ANNULATION (⏚)	DÉPART	PROG : ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
	Code n°		PROG : I ON	
	(Données affichées après 2 s)		PROG 7 39 DATA ON	739 fois d'utilisation
	(Un nouveau code peut être défini après l'affichage des données)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULATION (⏚)		(Annulation du mode)	
Temps de cuisson par code de programme mémorisé (affichage séquentiel automatique)	ANNULATION (⏚)	(**P**)	PROG 1:10 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
			(Affichage séquentiel de 3 s du numéro 1 au numéro 30)	
	ANNULATION (⏚)		(Annulation du mode)	

FRANÇAIS

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 15 2011-07-13 9:37:28

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.

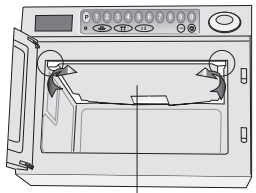
3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon doux et sec.

   Attention : évitez que de l'eau ne s'infiltre 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.



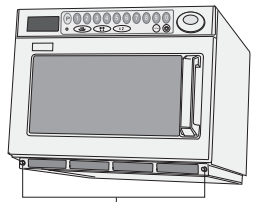
Cache de la paroi supérieure interne

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.



Boulon

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

Si vous souhaitez modifier le temps de nettoyage du filtre à air, reportez-vous à « Programmation du temps de nettoyage du filtre à air », en page 15.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 16 2011-07-13 9:37:28

CONSIGNES D'INSTALLATION EN VUE D'UNE SUPERPOSITION

Important

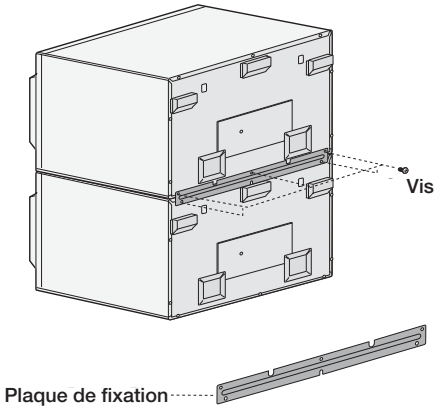
1. Débranchez le four de la prise murale avant d'effectuer ce type d'installation.
2. Pour installer le four sur un autre appareil, utilisez la plaque de fixation fournie avec le produit.
3. Seuls deux appareils peuvent être installés l'un sur l'autre.

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.



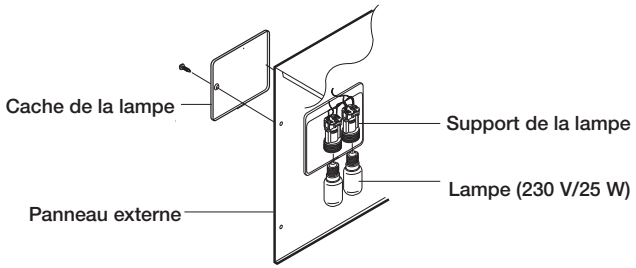
REMPLACEMENT DE LA LAMPE

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 visser l'ampoule en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 17 2011-07-13 9:37:28

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
Papier aluminium	✓✗	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.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats en polyester ou en carton jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• 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	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• 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.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• 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	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• 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	✓✗	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.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: Recommandé**
✓✗ **: À utiliser avec précaution**
✗ **: Risqué**

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 18 2011-07-13 9:37:28

Guide de cuisson

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAIN ET PATISSERIES						
Décongélation						
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
Réchauffage						
Quiche de 28 cm coupée en portions de 136 g	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1 (❄❄) ÉLEVÉE	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 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	
EN-CAS ET ENTRÉES						
Cuisson						
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
Réchauffage						
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 pané (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

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 19 2011-07-13 9:37:28

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
DESSERTS						
Réchauffage						
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"	0'45"	0'45"	2 min
RECETTES D'ENTREES						
Réchauffage						
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-le 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

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 20 2011-07-13 9:37:28

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
LEGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
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
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
Maïs 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
LEGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
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 ÉLEVÉE	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min 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
RIZ, 500 g						
Réchauffage						
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

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 21 2011-07-13 9:37:29

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.

Contacter SAMSUNG WORLD WIDE.

Pour toute question ou tout commentaire concernant les produits Samsung, veuillez contacter le service d'assistance clientèle SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ Royaume-Uni.

Tél. : 0870 242 0303. Télécopie : 01952 297617.

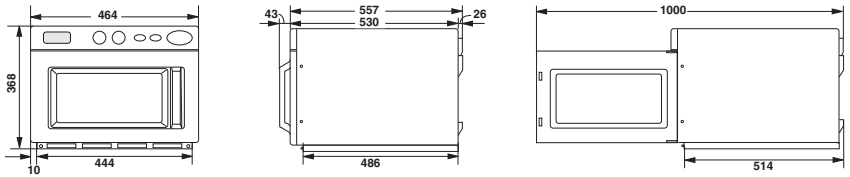
Site Web : www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 22 2011-07-13 9:37:29

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-IpM, nous, revendeurs, certifions que les fours **CM1929A/CM1529A/CM1329A** Samsung sont conformes aux paramètres technologiques mentionnés ci-dessous.

Modèle	CM1929A	CM1529A	CM1329A
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 Intérieures	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 kg env.		
Bruit	54,5 dB		



REMARQUE

FRANÇAIS

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 23 2011-07-13 9:37:29

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

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Code N° : DE68-04030B