

Manuel d'utilisation (COMMERCIAL) du four micro-ondes

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

CM1089A

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



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

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 ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		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.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

 **AVERTISSEMENT**
(Fonction micro-ondes uniquement)

 **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 : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

★ 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.

★ AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

★ 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.

☐ Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

★ Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

☐ 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.

☐ L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

- ☒ 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.
- ☒ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- ☒ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ☒ **AVERTISSEMENT** : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- ☒ Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- ☒ 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.

- ☒ Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- ☒ Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☒ 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.

AVERTISSEMENT

(Fonction du four uniquement) - En option

- ☒ **AVERTISSEMENT** : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- ☒ Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- ☒ **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- ☒ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

 **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

 **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

 Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

 N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

 Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

 Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

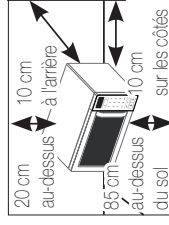
 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

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.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

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
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage
(Modèle à plateau tournant uniquement)

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, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon 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 dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

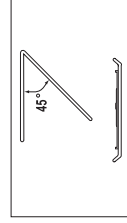
 Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

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 pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

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.

 Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

 Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

FRANÇAIS

 AVERTISSEMENT				
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.			
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.			
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).			
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.			
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.			
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.			
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.			
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.			

	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.			
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.			
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.			
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.			
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre			
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.			
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.			
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.			
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.			
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.			
	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.	✓	✓	
☒	N'entrez 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.	✓	✓	✓
☒	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓
☒	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 ;	✓	✓	✓

⚠ 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.	✓	✓	✓

☒	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.	✓	✓	✓
☒	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.		✓	
☒	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.		

FRANÇAIS

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

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 (risque de déformation) ;
 - (2) charnières de 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.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- (a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- (b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- 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 contenues 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.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

SOMMAIRE

Présentation rapide..... 11

Four.....12

Tableau de commande12

Vérification du bon fonctionnement de votre four13

Cuisson/Réchauffage13

Utilisation des boutons départ et + 30 sec.....13

Utilisation du bouton Arrêt/Annuler13

Réglage du temps de cuisson et de la puissance14

Puissances14

Utilisation du bouton de décongélation15

Programmation de la mémoire.....15

Utilisation du bouton Vérification16

Réinitialisation du compteur de cycles des programmes de mémoire..... 17

Réglage du son.....17

Utilisation du bouton de double quantité.....18

Guide des récipients.....18

Guide de cuisson.....19

Que faire en cas de doute ou de problème ?21

Caractéristiques techniques.....22

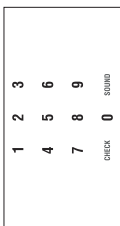
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

- 1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** (🔥).

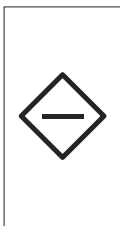


- 2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).



- 3. Appuyez sur le bouton **Départ** (▶).

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

- 1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄️).

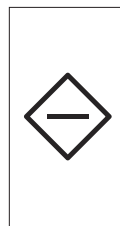


- 2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).



- 3 Appuyez sur le bouton **Départ** (▶).

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

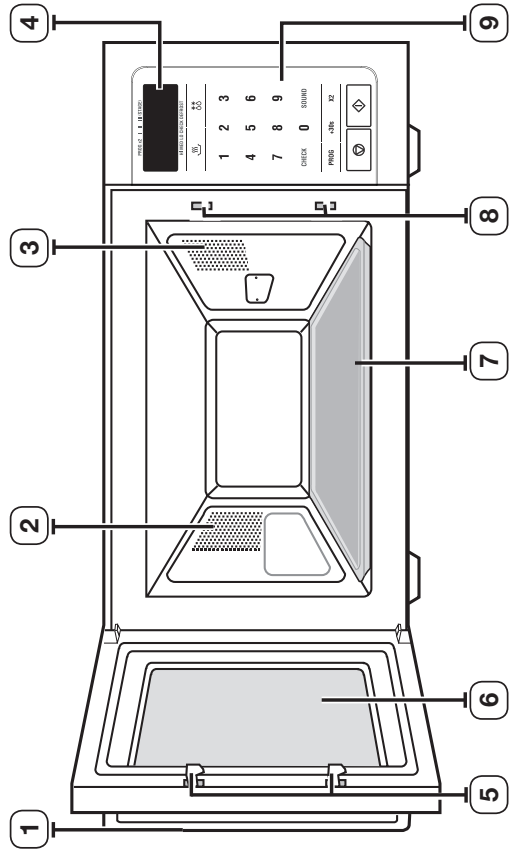


Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

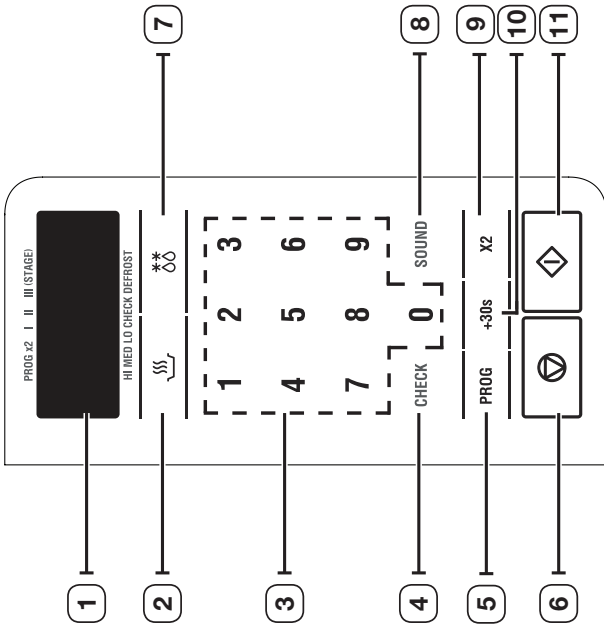


FOUR



- 1. POIGNÉE
- 2. ORIFICES DE VENTILATION
- 3. LAMPE DU FOUR
- 4. ÉCRAN
- 5. LOQUETS DE LA PORTE
- 6. PORTE
- 7. PLATEAU EN CÉRAMIQUE
- 8. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
- 9. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



- 1. ÉCRAN
- 2. BOUTON DE PUISSANCE
- 3. PAVÉ NUMÉRIQUE
- 4. BOUTON CHECK (VÉRIFICATION)
- 5. BOUTON PROGRAMME
- 6. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
- 7. BOUTON DÉCONGÉLATION
- 8. BOUTON SON
- 9. BOUTON DOUBLE QUANTITÉ
- 10. BOUTON +30s
- 11. BOUTON DÉPART

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. Placez tout d'abord un bol d'eau sur le plateau en céramique, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (⬡).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min). Appuyez sur le bouton **Départ** (⬡).

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

Résultat: L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

- Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau en céramique doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Fonction d'économie d'énergie automatique.

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'affichage s'éteint après 10 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

CUISON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Posez le plat au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (⬡).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).

Résultat: La lumière du four s'allume.

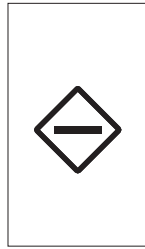
- Ne** faites jamais fonctionner le four à vide.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

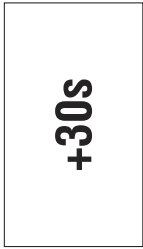
UTILISATION DES BOUTONS DÉPART ET + 30 SEC.

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

1. Appuyez sur le bouton **+30s (+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes. Appuyez sur le bouton **Départ** (⬡). Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton **+30s (+30s)** pour une minute. Le temps s'affiche, appuyez sur le bouton **Départ** (⬡).



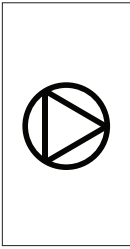
2. Ajoutez des secondes au programme en cours en appuyant sur le bouton **+30s (+30s)** pour chaque tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.



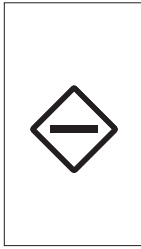
UTILISATION DU BOUTON ARRÊT/ANNULER

Le bouton **Arrêt/Annuler** (⬡) vous permet d'effacer les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

1. Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⬡).



2. Pour redémarrer, appuyez sur le bouton **Départ** (⬡).



- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⬡), puis saisissez à nouveau les instructions.
- Pour annuler le réglage de cuisson en cours de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⬡).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

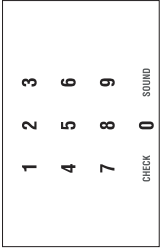
CUISSON EN UNE ÉTAPE.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** (🔥) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (🔥).



2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Appuyez sur le bouton **Départ** (▶) pour démarrer la cuisson.



- 🔍 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⏻) et recommencez la procédure.

E 3

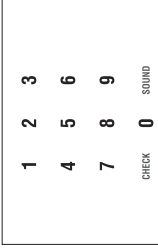
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** (🔥) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (🔥).



2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la cuisson en 2 ou 3 étapes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (▶) pour démarrer la cuisson.



PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE (HI)	100 %	1050 W
MOYEN (MED)	70 %	735 W
FAIBLE (LO)	50 %	525 W
DÉCONGÉLATION (❄️)	30 %	315 W

🔍 Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

🔍 En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** () et recommencez la procédure.

E3

UTILISATION DU BOUTON DE DÉCONGÉLATION

Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (.



2. Appuyez sur le **pavé numérique** pour définir le temps de décongélation. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK 0 SOUND		

3. Appuyez sur le bouton **Départ** (.



 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** () et recommencez la procédure.

E3

PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE

CUISSON EN UNE ÉTAPE.

1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Programme (PROG)**, le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît.

PROG

2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.

: 1

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK 0 SOUND		

3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance** () pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LOW (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (.



4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes.

Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.

10:00

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK 0 SOUND		

5. Appuyez sur le bouton **Programme (PROG)** pour terminer la configuration de la mémoire.

L'écran affiche « 0 ».

: 0

PROG

 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** () et recommencez la procédure.

E3

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES.

1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Programme (PROG)**, le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît.



2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.



3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance** (🔥) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LOW (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (🔥).



4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



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

PROG

6. Appuyez sur le bouton **Programme (PROG)** pour terminer la configuration de la mémoire. L'écran affiche « 0 ».



-  Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⏻) et recommencez la procédure.



UTILISATION DE LA PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE.

Utilisez le pavé **numérique** pour sélectionner les fonctions de mémoire programmée par l'utilisateur (veuillez vous reporter à la section Programmation de la mémoire) de 1 à 20. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏻).

-  Si la fonction de **DÉCONGÉLATION** est incluse dans la **CUISSON PAR ÉTAPE**, elle est traitée en premier.

-  Si vous souhaitez changer le programme, réinitialisez simplement la **PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE**.

UTILISATION DU BOUTON VÉRIFICATION

Confirmation du temps de cuisson et de la puissance dans chaque programme de la mémoire

1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⏻). Appuyez sur le bouton **Check (Vérification) (CHECK)** pour passer en mode Check (Vérification).

CHECK

2. Utilisez le pavé **numérique**, saisissez le numéro de programme entre 1 et 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur « 5 », pour le programme de mémoire 5 qui correspond à la puissance HI (ÉLEVÉE), Cuisson en une étape avec un temps de 6 minutes et 30 secondes, 6:30. « 5 » sera tout d'abord affiché mais changera pour afficher



3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

4. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⏻) pour quitter le mode Check de vérification.



Lecture des compteurs de cycles des programmes.

1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊖). Appuyez sur le bouton Check (Vérification) pour passer en mode Check (Vérification).

CHECK

2. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) puis sur n'importe quelle **touche numérique**, de 1 à 20. Le nombre de cycles de ce programme particulier s'affiche. Le compteur de cycles s'affiche par unités de 10.

Par exemple, si le programme de mémoire 5 a été utilisé 100 fois, l'écran affichera « 10 ».



3. L'affichage n'utilisant que des unités de 10, les comptages de cycles sont approximatifs. Le comptage affiché augmente tous les dix cycles.

4. Par exemple, si le comptage de cycles est compris entre 90 et 99, « 9 » s'affiche. Le « 9 » devient « 10 » lors du 100ème cycle. La fonction de comptage de cycles est limitée à 9990 cycles. Une fois ce nombre dépassé, le comptage de cycles s'efface automatiquement et redémarre à « 0 ».

5. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

6. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊖) pour quitter le mode Checking de vérification.



RÉINITIALISATION DU COMPTEUR DE CYCLES DES PROGRAMMES DE MÉMOIRE

1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊖). L'affichage indique « :0 ».



2. En maintenant le bouton « 0 » enfoncé, appuyez sur le bouton **Décongélation** (**). Le micro-ondes émet un signal sonore confirmant l'opération de réinitialisation. Effacer tous les numéros sur l'affichage en utilisant le bouton Arrêt/Annuler (⊖) affichera « 0 » comme indiqué ci-dessous.



3. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊖) pour quitter le mode Resetting de réinitialisation.



RÉGLAGE DU SON

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour ajuster le volume sonore. Le volume sonore par défaut est « LO » (FAIBLE). Lorsque vous appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sound (Son)**, le volume sonore change dans l'ordre suivant : MED (MOYEN), HI (ÉLEVÉ), OFF (DÉSACTIVÉ), LO (FAIBLE).



SOUND

2. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) pour quitter le mode **Sound (Son)**. L'écran affiche « 0 ».



Indication	Son
HI	Fort
MED	Moyen
FAIBLE	Faible
Vide	Désactivé



UTILISATION DU BOUTON Double Quantité

1. Appuyez sur le bouton Double Quantité (X2).

X2

FRANÇAIS

2. En utilisant le pavé numérique, saisissez le numéro de programme de la mémoire de 1 à 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur le bouton « 5 », pour le programme de la mémoire 5 qui correspond à la puissance élevée (Hl), pour une cuisson en 1 étape pendant 6 minutes et 30 secondes, 6:30.

5

3. Le programme de la mémoire fonctionne alors pendant le double du temps programmé (6:30), ce qui dans ce cas correspond à 13 minutes.

13:00

(6,30 x 2 = 13)



Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 minutes. Si le double du temps programmé dépasse le temps de cuisson autorisé, « E3 » s'affiche sur l'écran d'affichage. Appuyez alors sur le bouton Arrêt/Annuler (E3).

E3

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	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
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 - Sacs en papier ou journal - Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. Peuvent s'enflammer. Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre - Plat allant au four - Plats en verre fin	✓ ✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. 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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal - Plats - Attaches métalliques des sacs de congélation	✗ ✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier - Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant - Papier recyclé	✓ ✗	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique - Récipients - Film étirable - Sacs de congélation	✓ ✓ ✓ ✗	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 mélangé. 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. 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

GUIDE DE CUISSON

Faire cuire des entrées

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Plat préparé (réfrigérés)	350	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	6½-7	3
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	300	Placez le plat réfrigéré composé de 2 aliments sur une assiette en céramique (ex. : riz et poulet au curry). Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	4½-5½	3
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	4-5	3
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez de temps en temps en cours de cuisson.	MOYENNE	4½-5½	3
Lasagnes (réfrigérées)	400	Placez les lasagnes réfrigérées (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	ÉLEVÉE	4½-5½	3
Pommes de terre Béchamel (réfrigérées)	400	Placez les pommes de terre à la béchamel (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	5½-6½	3
Pommes de terre au four (déjà cuites et réfrigérées)	500 (2 x 250)	Percez la peau des pommes de terre et disposez-les sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	5-6	2-3

Faire réchauffer de la soupe ou un ragoût

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Soupe (réfrigérée)	250	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	3-3½	2-3
Plat mijoté (réfrigéré)	250 500	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	4-4½ 5½-6	2-3
Ragoût de haricots (en conserve)	350	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	3½-4	2-3
Soupe (surgelée)	1000	Versez le tout dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	20-22	2-3

Petit-déjeuner

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches (20 g)	Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	env. 1½	1
Œufs brouillés	2 œufs	Battez les œufs, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de lait. Placez la préparation dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.	FAIBLE	env. 2½	1
Haricots à la sauce tomate (conservé)	250 g	Placez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	2½-3½	1-2

Faire réchauffer des en-cas

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Cheese-burger (réfrigéré)	150 g (1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	ÉLEVÉE	1-1½	2-3
Cheese-burger (surgelé)	150 g (1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	FAIBLE	3-3½	2-3
Hot Dog (réfrigéré)	125 g (1)	Placez le hot dog sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	MOYENNE	1½	2-3
Part de pizza (réfrigérée)	100 g	Placez la part de pizza sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	FAIBLE	1½-2	1-2
Feuilleté à la viande et aux légumes (réfrigéré)	200 g	Placez le feuilleté réfrigéré (rouleau garni) sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	1-2
Quiche/tourte (réfrigérée)	150 g	Placez la quiche sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	2-3
Croissants	60 g (2 morceaux)	Placez les croissants sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Servez les croissants immédiatement après les avoir fait réchauffer.	MOYENNE	½-1	-

Décongélation et cuisson des desserts

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Baies en sauce	250 g	Versez les fruits surgelés dans un bol en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer et remuez une fois.	MOYENNE	6-6½	2-3
Beignets à la confiture	300 g (2 morceaux)	Disposez les beignets surgelés (précuits) côte à côte dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert.	MOYENNE	4½-5	2-3

Faire décongeler le pain et les pâtisseries

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Baguettes	150 g (1)	Placez la baguette sur du papier absorbant et enfournez en largeur.	DÉCONGÉLATION	env. 1½	3-5
Petits pains	50 g (4 morceaux)	Disposez les petits pains les uns à côté des autres sur du papier absorbant et enfournez.	DÉCONGÉLATION	env. 3	3-5
Gâteau aux fruits	120 g (1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique.	DÉCONGÉLATION	3-3½	5-10
Biscuit roulé à la crème	100 g (1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	DÉCONGÉLATION	env. 1	10-20

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?



L'ouverture de la porte déclenche le fonctionnement automatique du ventilateur pendant 5 minutes. Lorsque vous placez ou retirez les aliments, l'éclairage et le ventilateur se déclenchent automatiquement dès l'ouverture de la porte. Le déclenchement automatique du ventilateur est normal, il est donc inutile d'appeler le service après-vente. Le ventilateur s'arrête automatiquement 5 minutes après la fermeture de la porte.



Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG. Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

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.

Modèle	CM1089A
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes	1600 W, 7 A
Puissance de sortie	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 puissances, décongélation incluse)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Capacité	26 litres
Poids Net Brut	17,5 kg 19,0 kg

MEMO