

Installing Your Microwave Oven

EN

This microwave oven can be placed almost anywhere (kitchen work surface or shelf, movable trolley, table).

- ☞ For your personal safety, this appliance must be:
 - Properly earthed (3-pin plug)
 - Plugged into a standard 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket

1. Install the oven on a flat, level, stable surface. Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10cm(four inches) of space behind, on the sides of the oven and 20cm(eight inches) of above. (For stacking see page 10.)
2. Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
3. Remove all packing materials inside the oven.
4. Plug the cable into a 3-pin, earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable as supplied from service center.

- ☞ Be sure to remove the protective film from outer case. The protective film is on the outer case to prevent scratches. When installing or before using, be sure to remove it.

Outdoor Use

This microwave oven is not designed for outdoor use. You should use it indoors only.

During Air Cooling

Do not turn power off while the cooling fan is automatically air-cooling for 1min.

Recommendations

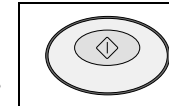
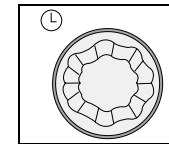
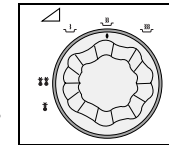
- ☒ DO NOT install the microwave oven in hot or damp surroundings. Example: Next to a traditional oven or radiator.
- ☒ The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
- ☒ Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Cooking / Reheating

Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and "ON" appears in the display window.

Open the door(The oven lamp will be turned on.).

Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely (The oven lamp will go off.).



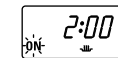
1. Select the desired power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL DIAL**.


Result : The selected power level will be displayed in the display window.



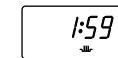
2. Set the desired heating time by rotating the **TIMER DIAL**.

Result : "ON" blinks and the selected time is displayed in the display window.



3. Press  button:

Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. Heating will start. The time on digital display will count down.







When all time is elapsed, the end of cycle Beep Tone will sound 4 times and all heating will stop. The oven lamp will go off. For 1 min, the display shows '0' and the cooling fan will keep working in order to cool down the interior parts. During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop and "ON" appears again. Food may be removed from oven whilst the fan is still running.



4. Open the door and take the food out. Close the door. The oven lamp will go off.






Cooking / Reheating (continued)

- ☒ Whilst heating, one press on  pad stops the oven. You can restart it by pressing the  pad or a second press on  pad will cancel the selected program. When it is NOT in a heating cycle, one tap on  pad cancels the selected program. You can set the power level first and then the cooking time next, or vice versa. You can press +20sec button one or more times in order to add the cooking time by 20 seconds.
- ☒ When heating cycle is completed and you open the door, the oven lamp automatically turns on and goes off 1 min later.
- ☒ When you open the door whilst in a heating cycle, the oven stops operating and the oven lamp automatically turns on for 1 min and goes off 1 min later. If you leave the oven door open for more than 1 min, the oven beeps once every minute and after 5 min the power source check indicator 'ON' appears in the display window.
- ☒ When in a heating cycle, you can not change the power level or heating time. But you can add 20 sec increments using the +20sec pad. The dial may be rotated but this does not affect the current operation and the display remains the same. It becomes effective next time you set the oven manually after you finish the current heating. If you want to change the current setting, firstly stop the heating by using CANCEL pad and set desired power level and cooking time again.
But when you are NOT in a heating cycle, you can change the power level and heating time. Changed values are promptly shown in the display.
- ☒ The oven is designed not to work when power level is set to "0" mode between the heating mode and the defrosting mode.
- ☒ When you first plug in the power cord, the oven beeps once and all the indicators show for 5 sec in the display window.






Power Levels and Time Variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between the power levels below.

EN

Power Level	CM1919A		CM1619A		CM1319A	
	Percentage	Output	Percentage	Output	Percentage	Output
HIGH ()	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIUM ()	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LOW ()	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST ()	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LOW DEFROST ()	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

Power Level	Max. Time
HIGH ()	25 min.
MEDIUM ()	40 min.
LOW ()	40 min.
HIGH DEFROST ()	50 min.
LOW DEFROST ()	50 min.

- ☒ The maximum time available per power level is shown in the table above.
A defrosting time can be set up to 50 min. But the time is reduced to 25 min (for HIGH) or 40 min (for MEDIUM or LOW) the moment you change the current power level (DEFROST) to other level such as HIGH, MEDIUM or LOW.

Example: If you set a defrosting time to 45min with the heating mode at DEFROST and if you change the power level to HIGH, the time will be automatically reduced to 25min.




- ☒ You can set the power level first and the cooking time next, and vice versa.



Stopping the Cooking

EN

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press  pad once. Result: Cooking stops.
	To resume cooking, close the door and press  again.
Completely	Press the  pad twice. Result: The cooking settings are cancelled.

 If you want to cancel any cooking settings before starting cooking, simply press **CANCEL**() once.

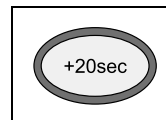
Using +20sec Pad

This is a **ONE TOUCH COOK** button.

By touching the button once, you can start heating instantly.

You can increase the cooking time by pressing the +20sec button when in a heating cycle.

The cooking time increases by 20 seconds at each press on +20sec button. But it can not exceed the maximum time allowed for the power level selected.

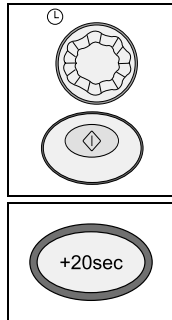


Before operating the oven, times can be increased using the **+20sec** button. During the operating, time may only be added by using the **+20sec** button.

Adjusting the Cooking Time

Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Close the door
- Increase the remaining cooking time



Before operating the oven, times can be increased/ decreased using either the **TIMER** dial or **+20sec** button. During the operating, time may only be added by using the **+20sec** button.

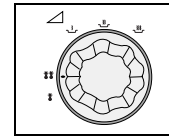
Using the Defrost Feature

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

EN

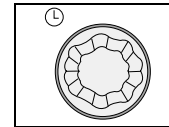
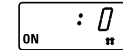
- Only use containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food in the centre of the plate tray. Close the door.



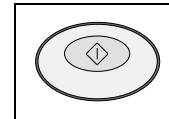
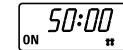
1. Press the Variable Cooking Power Control dial to the **DEFROST HIGH (**)** or **DEFROST LOW (*)** as you wish.

Result : The DEFROST indicator appears in the display.

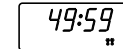


2. Rotate the **TIMER** dial to set the defrosting time.

✉ The Maximum time that can be set under defrosting mode is 50min.



3. Press **◇** button.
Result : Defrosting begins.



Error Codes

EN

Error Items	Code	Error Beep	Cause	Remedy
Power frequency Error (50/60Hz)	E1	One long beep for 2 sec	Power frequency is other than 50 Hz.	Unplug the power cord plug and check if the power frequency is 50 Hz. Plug the power cord in 50 Hz power source and see if "E1" appears. If the error code is displayed again even after the correct power source is provided, contact the nearest service centre.
Thermistor Open Error	E21	One long beep for 2 sec	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor open)	Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
Thermistor Short Error	E22	One long beep for 2 sec	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor short)	Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
Temperature of exhaust air too High Error	E3	One long beep for 2 sec	The oven cavity gets too hot due to excessive operation with no load or small load, or due to some blocking materials around the Air Filter or Air Exhaust at the back of the oven.	Open the oven door and check if 1) the oven has been operating with no load or too small load, 2) the air filter is placed in a wrong position, or 3) any blocking materials exist around the Air Exhaust. Cool down the oven (for approx. 30 min) under the normal temperature. The oven is back to normal when the error code "E3" disappears and "ON" appears again in the display window. Unplug the power cord, remove the blocking materials around the ventilation openings, cool down the oven (for approx. 30 min) sufficiently, plug the power cord in again and check if the error code appears again. If the symptom persists even when the oven is cooled down sufficiently, contact the nearest service centre.
HVT-I Power Error	E41	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E41" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
HVT-II Power Error	E42	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E42" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.

Installation Instructions for Stacking

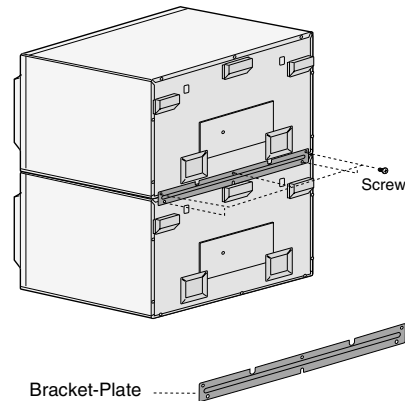
EN

Important

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the "bracket plate" which is enclosed with this unit.
3. The maximum stacking height is two units.
 Stacking the two units is limited to the following models.
CAUTION: Be sure the oven cavity is empty.

Installation

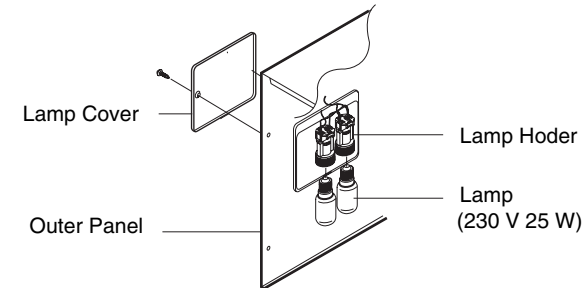
1. Stack two units together.
2. Remove 6 screws as shown in the figure.
3. Place the Bracket-plate to join the two units.
4. Attach and tighten 6 screws as shown in the figure here.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.



Replacement of Lamp

Important

1. Remove a screw securing the lamp cover.
 You don't need to remove outer panel to replace lamp.
2. Remove the lamp by rotating it clockwise.
3. Replace with a new lamp by rotating it counter-clockwise.



Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	

EN

Paper			
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓		For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X		May cause arcing.
Plastic			
• Containers	✓		Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓		Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X		Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓		Can be used to retain moisture and prevent spattering.

- ✓ : Recommended
 ✓ X : Use Caution
 X : Unsafe

Cooking Guide (continued)

F : Frozen

C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
RECIPE DISH ENTREES						
To Reheat						
Amorini & Stilton bake C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala F	Pierce film	HIGH	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Thai Green Chicken curry F	Pierce film	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con Carne F	Pierce film	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chicken cooked 1/2 Chilled	Place in m/w in pierced bag	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Place in microwave safe dish	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules Marinières 466g F	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Salmon & Avocado Paupiette C	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Shepherd's pie 300g C	Place in oven and cover	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Suet puddings chilled	Cover - place upright on microwave safe plate	LOW	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Supreme of chicken in red pesto 312g F	Pierce bag place on plate	DEFROST 1(**) HIGH	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min
Tagliatelle carbonara C	Pierce film, place on plate	HIGH	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio C	Place in dish and cover	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetable Cumberland Pie C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plated Meal 350g C	Covered	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plated Meal 700g C	Covered	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

EN

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1600W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Beans, green sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Broccoli, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Cabbage, shredded	10tbsps water cover	HIGH	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carrots, sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Cauliflower, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Whole Green beans	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Potatoes, jacket	Turn half way	HIGH	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Sprouts	60ml/4tbsps water cover	HIGH	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Beans, green sliced	Cover, stir half way through cooking	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Beans, whole	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Broccoli Florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cabbage, shredded	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carrot batons	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cauliflower, florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Corn on the Cob	Cover	HIGH	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Corn, whole baby	Cover, stir half way	HIGH	5'00"	5'15"	5'30"	2 mins
Mushrooms, whole	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

DE

Über die verschiedenen Leistungsstufen können Sie die Menge der abgegebenen Energie und damit die Zeitdauer festlegen, die (je nach Art und Menge) zum Erhitzen oder Aufwärmen unterschiedlicher Nahrungsmittel erforderlich ist. Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	CM1919A		CM1619A		CM1319A	
	Prozentsatz	Leistung	Prozentsatz	Leistung	Prozentsatz	Leistung
HOCH (고)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MITTEL (중)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
NIEDRIG (저)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
SCHNELL AUFTAUEN (**)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
AUFTAUEN (*)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Die in Rezepten und dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen jeweils einer bestimmten Leistungsstufenangabe.

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH (고)	25 min
MITTEL (중)	40 min
NIEDRIG (저)	40 min
SCHNELL AUFTAUEN (**)	50 min
AUFTAUEN (*)	50 min

☒ Die Maximalzeit der verschiedenen Leistungsstufen ist in der obigen Tabelle angegeben. Sie können eine Auftauzeit bis 50 Minuten einstellen. Die Zeit wird aber auf 25 Minuten (für HOCH) oder auf 40 Minuten (für MITTEL oder NIEDRIG) reduziert, sobald Sie die aktuelle Leistungsstufe (AUFTAUEN) auf eine andere Stufe wie beispielsweise HOCH, MITTEL oder NIEDRIG einstellen.

Beispiel: Wenn Sie im Heizmodus AUFTAUEN eine Auftauzeit von 45 Minuten einstellen und dann zur Leistungsstufe HOCH wechseln, wird die Zeit automatisch auf 25 Minuten abgesenkt.

☒ Sie können zuerst die Leistung und dann die Kochzeit bestimmen, oder umgekehrt vorgehen.

Beenden/Unterbrechen der Zubereitung

Die Zubereitung kann zu jeder beliebigen Zeit beendet oder unterbrochen werden, z. B. aus den folgenden Gründen:

- Überprüfen der Nahrungsmittel
- Wenden oder Umrühren der Nahrungsmittel
- Ruhezeit

Um die Zubereitung zu...	Vorgehensweise
Unterbrechen	Öffnen Sie die Tür, oder drücken Sie einmal auf (Pause). Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet.
	Schließen Sie die Herdtür, und drücken Sie erneut (Fortsetzen), um den Garvorgang fortzusetzen.
Beenden	Drücken Sie zweimal auf (Beenden). Ergebnis: Die Kocheinstellungen werden aufgehoben.

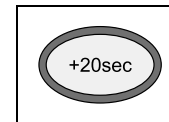
☒ Wenn die Kocheinstellungen vor dem Kochen gelöscht werden sollen, drücken Sie einfach die Taste **ABBRECHEN** (Beenden).

Verwenden des +20s-Knopfes

Dies ist ein Taste zum Kochen auf Knopfdruck.

Wenn Sie den Knopf einmal berühren, können Sie sofort aufheizen. Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 20 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste +20s drücken.

Die Kochzeit wird mit jedem Drücken der +20s-Taste um 20 Sekunden verlängert. Sie kann aber nicht länger als die maximal zulässige Zeit der eingestellten Leistungsstufe sein.

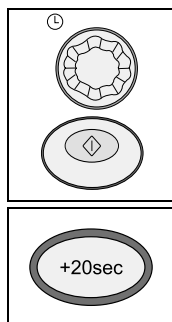


Auch vor der Inbetriebnahme des Herds können Sie die Kochzeit durch Drücken der +20sec-Taste erhöhen. Während der Herd läuft, können Sie die Kochzeit ausschließlich durch Drücken von +20sec verlängern.

Regulieren der Garzeit

Wie bei der herkömmlichen Nahrungsmittelzubereitung muss die Garzeit je nach Eigenschaften der Nahrungsmittel oder persönlichem Geschmack angepasst werden. Möglichkeiten:

- Überprüfen des Garzustands durch Öffnen der Herdtür zu einem beliebigen Zeitpunkt
- Schließen Sie die Herdtür.
- Verlängern der verbleibenden Garzeit



Auch vor der Inbetriebnahme des Herds können Sie die Kochzeit durch Drücken der **TIMER**- oder **+20sec**-Taste erhöhen/verkürzen. Während der Herd läuft, können Sie die Kochzeit ausschließlich durch Drücken von **+20sec** verlängern.

Verwenden der Auftaufunktion

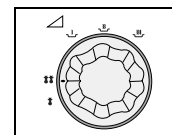
Mit der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

DE

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

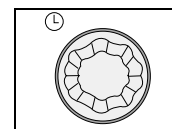
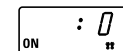
Öffnen Sie die Ofenklappe. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers.

Schließen Sie die Herdtür.



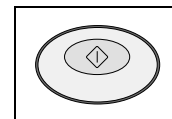
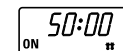
1. Stellen Sie den Leistungsstufendrehknopf je nach Wunsch auf **SCHNELL AUFTAUEN** (**) oder **AUFTAUEN** (*).

Ergebnis: Im Display wird AUFTAUEN (Defrost) angezeigt.



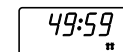
2. Drehen Sie den **Timerdrehknopf** auf die gewünschte Auftauzeit.

☒ Sie können eine maximale Auftauzeit von 50 Minuten einstellen.



3. Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet.



Fehlercodes

DE

Fehler	Nummer	Signalton	Ursache	Behebung
Falsche Netzfrequenz (50/60Hz)	E1	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Die Netzfrequenz beträgt nicht 50 Hz.	Ziehen Sie den Netzstecker, und kontrollieren Sie, ob die Netzfrequenz 50 Hz beträgt. Stecken Sie das Netzkabel in eine Stromquelle mit 50 Hz, und sehen Sie, ob "E1" erscheint. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, selbst nachdem Sie für die richtige Stromversorgung gesorgt haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
Fehler: Thermistor offen	E21	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Der Thermistor zum Fühlen der Temperatur im Innern des Herdes arbeitet nicht korrekt. (Fehler: Thermistor offen)	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Dose. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
Fehler: Thermistor-Kurzschluss	E22	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Der Thermistor zum Fühlen der Temperatur im Innern des Herdes arbeitet nicht korrekt. (Fehler: Thermistor-Kurzschluss)	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Dose. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
Fehler: Abluft zu heiß	E3	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Das Innere des Herdes wird zu heiß, weil das Gerät zu lange ohne oder mit nur einer geringen Heizlast betrieben wird, oder weil der Luftfilter oder die Abluftöffnung auf der Rückseite des Herdes versperrt ist.	Öffnen Sie die Herdtür und prüfen Sie, ob 1) der Herd ohne oder mit nur geringer Heizlast betrieben wurde, 2) der Luftfilter falsch eingelegt ist, oder 3) die Abluftöffnung durch Material versperrt ist. Kühlen Sie den Herd (etwa 30 Minuten lang) bis unter die Normaltemperatur. Der Herd befindet sich wieder im Normalzustand, wenn der Fehlercode "E3" verschwindet und im Display wieder "AN" angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Materialien an den Entlüftungsöffnungen, lassen Sie den Ofen ausreichend abkühlen (etwa 30 Minuten lang), stecken Sie den Netzstecker wieder in die Dose, und prüfen Sie, ob der Fehlercode wieder angezeigt wird. Wenn das Symptom auch nach ausreichendem Abkühlen des Herdes fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
Fehler: HVT-I-Leistung	E41	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Die Schaltungen im Innern des Herdes funktionieren nicht korrekt.	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und sehen Sie, ob wieder der Fehlercode "E41" erscheint. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
Fehler: HVT-II-Leistung	E42	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Die Schaltungen im Innern des Herdes funktionieren nicht korrekt.	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und sehen Sie, ob wieder der Fehlercode "E42" erscheint. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Pflege des Mikrowellenherds

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose, ehe Sie das Gerät reinigen.
2. Reinigen Sie den Innenraum des Herdes. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Sie können Küchenreiniger verwenden, wenn der Herd zu schmutzig wird. Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel.

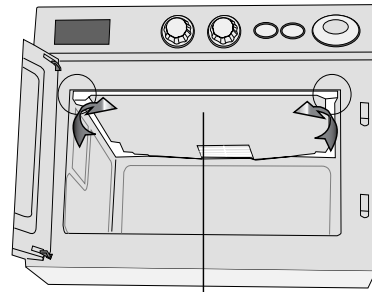
☒ Wenn Lebensmittelrückstände oder Flüssigkeitsspritzer an den Herdwänden oder zwischen der Türdichtung und der Türfläche kleben, können sie Mikrowellen absorbieren, sodass Lichtbögen oder Funken entstehen.

3. Reinigen Sie die Außenseite des Herdes mit Seife und Wasser und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
Achtung: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite und in die Öffnungen der Bedientafel eindringt.
4. Reinigen Sie das Glas in der Tür nur mit einem sehr milden Reinigungsmittel und Wasser. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Fensterreinigungsmittel, da das Glas in der Herdtür durch scharfe Seife oder Reinigungsmittel zerkratzt werden könnte.

Reinigen der Deckenverkleidung

1. Halten Sie die seitliche Halterung der Deckenverkleidung mit beiden Händen, und ziehen Sie sie nach innen und gleichzeitig nach unten. Nehmen Sie die Deckenverkleidung dann aus dem Garraum des Herdes.
2. Spülen Sie die Deckenverkleidung mit seifigem Wasser oder einer lebensmitteltauglichen Reinigungslösung.
3. Vergessen Sie nicht, die Deckenverkleidung wieder einzusetzen, ehe Sie den Herd verwenden.

Achtung: Die Deckenverkleidung muss sicher eingebaut worden sein, ehe Sie den Herd verwenden. Wenn Sie die Deckenverkleidung zum Reinigen entfernt haben, sein Sie besonders vorsichtig mit den innen liegenden Bauteilen oberhalb des Garraums. Wenn eines dieser Bauteile verformt wird, kann es im Betrieb zu unerwünschtem Verhalten mit Lichtbögen oder Funkenbildung kommen. Wenden Sie sich in solchen Fällen an das nächste Kundendienstzentrum.



Deckenverkleidung

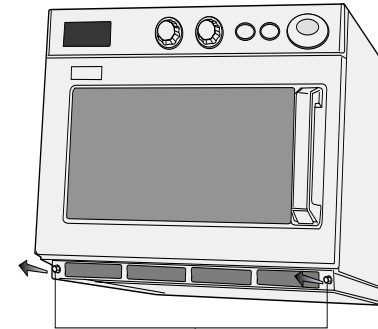
Reinigen des Luftfilters

Reinigen Sie den Luftfilter in regelmäßigen Abständen, und beachten Sie dabei die folgenden Hinweise.

Der Herd kann Probleme bekommen, wenn der Luftfilter mit Staub verstopft wird.

1. Entfernen Sie die Bolzen an den beiden Enden des Luftfilters.
2. Heben Sie den Luftfilter vorsichtig von seinem Sockel ab.
3. Waschen Sie den Filter mit warmem Seifenwasser.
4. Vergessen Sie nicht, den Luftfilter wieder einzusetzen, ehe Sie den Herd verwenden.

☒ Wenn der Luftfilter von Schmutz verstopft wird, kann es zu einem Überhitzungsproblem mit dem Herd kommen.



BOLZEN

Installationshinweise bei Stapelung

DE

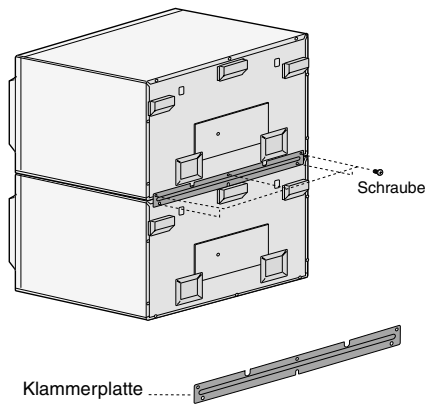
Wichtig

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, ehe Sie die Installation beginnen.
2. Bei Stapelung müssen Sie die mit dem Gerät mitgelieferte "Klammerplatte" verwenden.
3. Sie können maximal zwei Geräte übereinander stapeln.
 - Das Stapeln von zwei Geräten ist nur bei den folgenden Modellen möglich.

VORSICHT: Sorgen Sie dafür, dass der Garraum des Herdes leer ist.

Installation

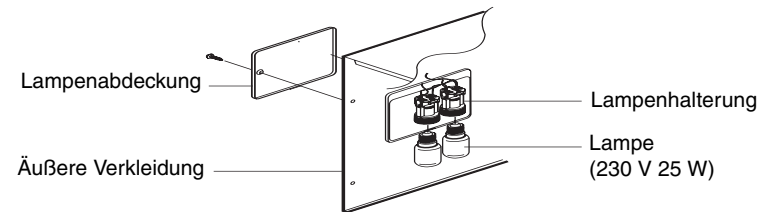
1. Stellen Sie zwei Geräte aufeinander.
2. Entfernen Sie die sechs in der Abbildung gezeigten Schrauben.
3. Platzieren Sie die Klammerplatte so, dass die beiden Geräte miteinander verbunden sind.
4. Ziehen Sie die sechs Schrauben so an, wie in dieser Abbildung dargestellt.
5. Achten Sie darauf, dass sich auch der obere Herd in einer sicheren und für die Arbeit geeigneten Höhe befindet.



Ersetzen der Lampe

Wichtig

1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube der Lampenabdeckung.
 - Sie müssen die äußere Verkleidung nicht entfernen, um die Lampe auszuwechseln.
2. Zum Entfernen drehen Sie die Lampe im Uhrzeigersinn.
3. Drehen Sie die neue Lampe gegen den Uhrzeigersinn ein.



Informationen zum Geschirr

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowelleneignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellen geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓ X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Funkenbildung führen.

Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	X	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	X	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	X	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ X	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstecken.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

- ✓ : Empfehlenswert
- ✓ X : Mit Vorsicht
- X : Nicht sicher



HORNO MICROONDAS

(COMERCIAL)

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

- CM1919A(1850 vatios)**
- CM1619A(1600 vatios)**
- CM1319A(1300 vatios)**

- Horno.....2
- Uso de este manual de instrucciones2
- Precauciones de seguridad.....3
- Instalación del horno microondas4
- Cocción/Recalentamiento5
- Niveles de potencia y variaciones de tiempo6
- Cómo detener la cocción6
- Uso del botón +20sec6
- Ajuste del tiempo de cocción7
- Uso de la función Descongelar7
- Códigos de error.....8
- Cuidados del horno microondas9
- Instrucciones para la instalación en columna10
- Sustitución de la lámpara.....10
- Guía de utensilios de cocina11
- Guía de cocción12
- Limpieza del horno microondas14
- Conservación y mantenimiento del horno microondas15
- Especificaciones técnicas15



Instalación del horno microondas

ES

Este horno microondas se puede colocar casi en cualquier sitio (en una superficie de trabajo, en una estantería de la cocina, en una mesa o en un carrito).

- ☛ Por motivos de seguridad personal, este aparato debe estar:
 - Debidamente conectado a tierra (enchufe de 3 clavijas)
 - Conectado a una toma CA de tierra estándar, 230 voltios y 50 Hz

1. Instale el horno sobre una superficie plana, nivelada y estable. Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de 10 cm (4 pulg.) detrás y a cada lado del horno, y de 20 cm (8 pulg.) encima. (Para instalación en columna consulte 'página 10.)
2. No bloquee nunca los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
3. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
4. Enchufe el cable en una toma de tierra de 3 clavijas. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial que le proporcionarán en el centro de servicio.

- ☛ Asegúrese de quitar el film protector de la parte exterior del aparato. Este film tiene la función de evitar arañazos en la superficie. Es necesario quitarlo al instalar el aparato o antes de ponerlo en funcionamiento.

Uso al aire libre

Este horno microondas no está diseñado para usarse al aire libre. Sólo debe usarse en un interior.

Durante la refrigeración por aire

El ventilador se pone en marcha automáticamente para enfriar el aire durante 1 minuto. No apague el aparato mientras dure este proceso.

Recomendaciones

- ☒ NO instale el microondas en entornos húmedos o calientes. Ejemplo: Cerca de un horno tradicional o un radiador.
- ☒ Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno.
- ☒ Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

ES

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	CM1919A		CM1619A		CM1319A	
	Porcen taje	Salida	Porcen taje	Salida	Porcen taje	Salida
ALTO (고출력)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIO (중출력)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAJO (저출력)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DESCONGELAR ALTO (상해동결)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DESCONGELAR BAJO (상해동결)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Nivel de potencia	Tiempo máximo
ALTO (고출력)	25 min
MEDIO (중출력)	40 min
BAJO (저출력)	40 min
DESCONGELAR ALTO (상해동결)	50 min
DESCONGELAR BAJO (상해동결)	50 min

☒ En la tabla siguiente se muestra el tiempo máximo disponible por cada nivel de potencia. El tiempo de descongelación se puede establecer hasta 50 minutos, pero el tiempo disminuye a 25 minutos (para ALTO) o 40 minutos (para MEDIO o BAJO) en el momento en que se cambia el nivel de potencia actual (DESCONGELAR) a otro nivel como ALTO, MEDIO O BAJO.






Ejemplo: Si se establece el tiempo de descongelación en 45 minutos en el modo DESCONGELAR y después se establece el nivel de potencia en ALTO, el tiempo se reducirá automáticamente a 25 minutos.

☒ Se puede establecer el nivel de potencia en primer lugar y después el tiempo de cocción, o viceversa.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejar reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse una vez el botón  . Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo  .
Completamente	Pulse dos veces el botón  . Resultado: Se cancelan los ajustes de cocción.
	Si desea cancelar cualquier de los ajustes antes de empezar la cocción, pulse una vez CANCELAR ( .

Uso del botón +20sec

Este es un botón de **COCCIÓN DE UNA SOLA PULSACIÓN**.

Si se pulsa una vez, el horno empieza a funcionar inmediatamente.

Se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +20sec durante el ciclo de funcionamiento.

El tiempo de cocción aumenta 20 segundos con cada pulsación del botón +20sec. Sin embargo, no se puede exceder el tiempo máximo permitido para el nivel de potencia seleccionado.

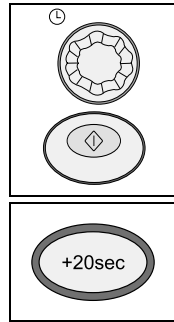


Antes de poner el horno en funcionamiento, se puede aumentar el tiempo de cocción mediante el botón +20sec. Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón +20sec.

Ajuste del tiempo de cocción

Como con la cocina tradicional, puede que, dependiendo de las características de la comida o de sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- **Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta**
- **Cerrar la puerta**
- **Aumentar el tiempo restante de cocción**



Antes de poner el horno en funcionamiento, se puede aumentar/disminuir los tiempos mediante el **TEMPORIZADOR** o el botón **+20sec**. Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20sec**.

Uso de la función Descongelar

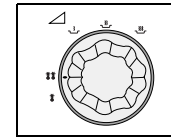
La función Descongelar permite descongelar carne, aves o pescado.

ES

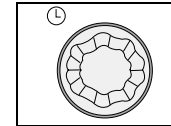
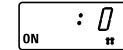
Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la bandeja.

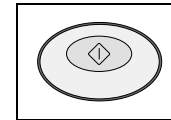
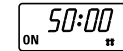
Cierre la puerta.



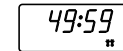
1. Gire el selector Control de potencia de cocción variable hasta **DESCONGELAR ALTO** (**) o **DESCONGELAR BAJO** (*) según desee.
Resultado: En la pantalla aparece el indicador **DESCONGELAR**.



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para establecer el tiempo de descongelación.
El tiempo máximo que se puede establecer en el modo de descongelación es 50 minutos.



3. Pulse el botón **◇**.
Resultado: La descongelación dará comienzo.



Códigos de error

ES

Tipo de error	Código	Señal acústica	Causa	Solución
Error en frecuencia de alimentación (50/60Hz)	E1	Un pitido largo durante 2 segundos	La frecuencia de alimentación no es 50 Hz.	Desenchufe el cable de alimentación y compruebe si la frecuencia de alimentación es 50 Hz. Enchufe el cable en una fuente de alimentación de 50 Hz y compruebe si aparece "E1". Si el código de error aparece de nuevo aún después de proporcionar la fuente de alimentación correcta, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de termostato abierto	E21	Un pitido largo durante 2 segundos	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato abierto)	Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de termostato corto	E22	Un pitido largo durante 2 segundos	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato corto)	Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de temperatura de aire de salida demasiado alta	E3	Un pitido largo durante 2 segundos	La cavidad del horno se calienta demasiado debido al funcionamiento excesivo sin carga o con poca carga, o debido a que algún elemento obstruye el filtro de aire o la salida de aire de la parte posterior del horno.	Abra la puerta del horno y compruebe si 1) el horno ha estado funcionando sin carga o con poca carga, 2) el filtro de aire está en una posición incorrecta, o 3) si algún elemento bloquea la salida del aire. Deje enfriar el horno (aproximadamente 30 minutos) a temperatura normal. El horno funcionará normalmente cuando el código de error "E3" desaparezca de la pantalla y en su lugar aparezca "ON". Desenchufe el cable, retire los elementos obstruidores de las aberturas de ventilación, deje enfriar suficientemente el horno (aprox. 30 minutos), vuelva a enchufar el cable y compruebe si el código de error vuelve a aparecer. Si el síntoma persiste incluso después de haber dejado enfriar el horno suficientemente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-I	E41	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E41". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-II	E42	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E42". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

Instrucciones para la instalación en columna

ES

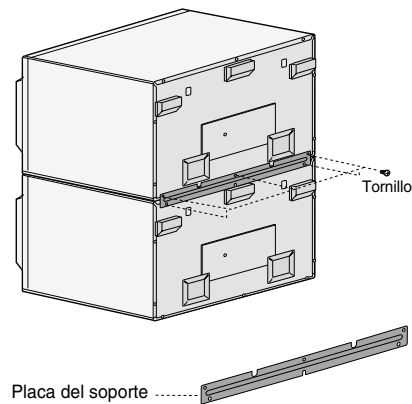
Importante

1. Antes de empezar con la instalación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared.
2. Para la instalación en columna, se debe usar la placa de soporte proporcionada con la unidad.
3. La altura máxima de apilamiento es de dos unidades.
 - ☒ El apilamiento de dos unidades está limitado a los modelos siguientes.

PRECAUCIÓN: La cavidad del horno debe estar vacía.

Instalación

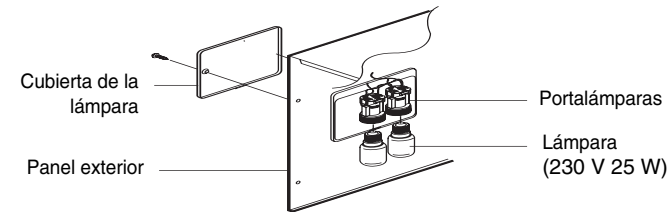
1. Apile las dos unidades.
2. Quite los 6 tornillos, como se muestra en la ilustración.
3. Coloque la placa de soporte para trabar las dos unidades.
4. Ponga los 6 tornillos y apriételos, como se muestra en la ilustración.
5. El horno superior debe estar a una altura segura y accesible.



Sustitución de la lámpara

Importante

1. Quite el tornillo de la cubierta de la lámpara.
 - ☒ Para cambiar la lámpara, no es necesario retirar el panel externo.
2. Desenrosque la lámpara girando hacia la derecha.
3. Reemplácela por una lámpara nueva girando hacia la izquierda.



Guía de cocción

ES

C : Congelado

R : Refrigerado

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
PAN Y PASTAS						
Para descongelar						
Barrita Viena 9" C		DESCONG ELAR1**	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Barrita Viena 9" X 2 C		DESCONG ELAR1**	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Pastel, ind. Porción C	Poner en bandeja	DESCONG ELAR2(*)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para calentar						
Quiche 11" porciones 136 g	Poner en bandeja	DESCONG ELAR1**	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTO	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Pastelillo relleno ind. X 2 C	Quitar papel aluminio Poner en bandeja	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarta frutas C	Poner en bandeja	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Poner en bandeja	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Bollería 227 g R	Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones X 2 R	Quitar envoltorio. Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones R	Poner en bandeja, quitar envoltorio.	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para cocinar						
Bacon, loncha R	Poner en parrilla	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Huevos, escalfados X 2 R	Poner en tarrinas	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Huevos, revueltos X 2 R	Batir los huevos y poner en bol	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salchichas X 2 Gruesas R	Perforar	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para recalentar						
Salchichas grandes C	Poner en bandeja	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Desayuno completo R	Cubrir	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburguesas buey C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburguesas pollo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Perrito caliente C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g C	Poner en bandeja	BAJO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costillas barbacoa 200 g C	Poner en bandeja	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Alitas picantes X 6 C	Poner en bandeja, partes finas en el centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Alubias cocidas 500 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Alubias cocidas 250 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
POSTRES						
Para calentar						
Crumble de manzana 200 g C	Plato cubierto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudín de Navidad 150 g R	Poner en bol	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Bizcocho de mermelada 80 g C	En una bandeja	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 C	Perforar film	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudín a base de sebo C	X 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	X 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudín de bizcocho C	X 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	X 1	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	2 min

Guía de cocción (continuación)**C : Congelado****R : Refrigerado**

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
ENTRANTES						
Para recalentar						
Espirales con salsa de queso R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo tikka masala C	Perforar film	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde tailandés C	Perforar film	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chile con carne C	Perforar film	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pollo cocido 1/2 Refrigerado	Poner en bolsa perforada	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasaña 192 g	Poner en plato apto microondas	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mejillones marinera 466 g C	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupetón de salmón y aguacate R	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pastel de carne con patatas 300 g R	Poner en el horno y cubrir	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudín a base de sebo congelado	Cubrir – poner vertical en plato apto para microondas.	BAJO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprema de pollo con pesto rojo 312 g C	Perforar bolsa, poner en bandeja	DESCON GELAR 1* ALTO	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
Tallarines a la carbonara R	Perforar bolsa, poner en bandeja	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al queso R	Poner en plato y cubrir	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Pastel de verduras R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Comida preparada 350 g R	Cubierto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Comida preparada 700 g R	Cubierto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

ES

Receta	Método	Nivel potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1600 W	1300 W	
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Judías verdes cortadas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brécol, cabezuelas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Col, cortada	10 cucharadas agua cubrir	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Zanahoria, rodajas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Coliflor, cabezuelas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Judías verdes enteras	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patatas con piel	Dar la vuelta a la mitad	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Coles de Bruselas	60 ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Judías verdes cortadas	Cubrir, remover a partir de media cocción	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Judías enteras	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cabezuelas de brécol	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Col, cortada	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncitos zanahoria	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Coliflor, cabezuelas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mazorca de maíz	Cubrir	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Maíz, mazorquitas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	5'00"	5'15"	5'30"	2 min
Champiñones, enteros	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min


Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- **Bisagras rotas**
- **Cierres deteriorados**
- **Cubierta del horno abollada o torcida**

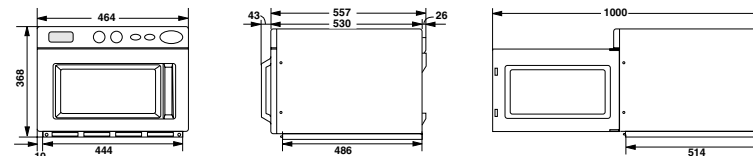
Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

-  No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
 - Desconéctelo del enchufe de la pared
 - Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	CM1919A	CM1619A	CM1319A
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía Microondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potencia de salida	1850 W (IEC-705)	1600 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz		
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior 464 x 368 x 557 mm		
	Interior del horno 370 x 190 x 370 mm		
Volumen	26 litros		
Peso	Neto 32 kg aprox.		



Español



Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclolo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Instalar o forno micro-ondas

PT

Este micro-ondas pode ser colocado em qualquer lado (bancada ou prateleira da cozinha, carrinho, mesa).

- ☛ Para sua própria segurança, este aparelho deve ser:
- correctamente ligado à terra (ficha de 3 pinos)
 - ligado a uma tomada CA, com terra, standard de 230 Volt e 50 Hz

1. Instale o forno numa superfície plana, nivelada e estável. Certifique-se de que há ventilação adequada para o forno, deixando pelo menos 10cm de espaço atrás e nos dois lados do forno, e 20cm por cima. (Para empilhar, consulte página 10.)
2. Nunca bloqueie as aberturas de ventilação, uma vez que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperativo até ter arrefecido o suficiente.
3. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
4. Ligue o cabo a uma tomada com terra de 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial, como o fornecido pelo centro de assistência.

- ☛ Não se esqueça de remover a película de protecção da caixa exterior. A película de protecção impede que a caixa exterior fique riscada. Retire-a, quando instalar ou antes de utilizar.

Utilização no exterior

Este forno micro-ondas não se destina a uso no exterior. Só deve ser utilizado em interiores.

Durante o arrefecimento do ar

Não desligue o micro-ondas durante o arrefecimento automático do ar da ventoinha que demora 1min.

Recomendações

- ☒ NÃO instale o micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos. Exemplo: junto de um forno tradicional ou um radiador.
- ☒ As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno.
- ☒ Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Níveis de potência e variações de tempo

PT

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, conseqüentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	CM1919A		CM1619A		CM1319A	
	Porcentagem	Saída	Porcentagem	Saída	Porcentagem	Saída
ALTA (고출력)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MÉDIA (중출력)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BAIXA (저출력)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
ALTA DESCONGELAÇÃO (**)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
BAIXA DESCONGELAÇÃO (*)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Nível de potência	Tempo máximo
ALTA (고출력)	25 min.
MÉDIA (중출력)	40 min.
BAIXA (저출력)	40 min.
ALTA DESCONGELAÇÃO (**)	50 min.
BAIXA DESCONGELAÇÃO (*)	50 min.

☒ A tabela abaixo mostra o tempo máximo disponível por nível de potência. Pode programar um tempo de descongelamento até 50 min. No entanto, o tempo é reduzido para 25 min em ALTA ou 40 min em MÉDIA ou BAIXA no momento em que alterar o nível de potência actual DESCONGELAR para outro, como ALTA, MÉDIA ou BAIXA.




Exemplo: Se programar um tempo de descongelamento de 45min com o tempo de aquecimento na posição DESCONGELAR e alterar o nível de potência para ALTA, reduz automaticamente o tempo para 25min.


☒ Pode programar o nível de potência primeiro e o tempo de cozedura depois e vice-versa.

Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- verificar os alimentos
- voltar os alimentos ou mexê-los
- deixá-los em espera

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Abra a porta ou carregue no botão  uma vez. <u>Resultado:</u> A cozedura é interrompida.
	Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão  .
Completamente	Carregue duas vezes no botão  . <u>Resultado:</u> As programações da cozedura são canceladas.

☒ Se quiser cancelar alguma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez em **CANCELAR (CANCEL)** ().

Utilizar o botão +20seg

Este é um botão de **COZEDURA DE UM TOQUE (ONE TOUCH COOK)**.

Tocando no botão uma vez, pode começar o aquecimento instantaneamente.

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando no botão +20seg durante um ciclo de aquecimento.

O tempo de cozedura aumenta 20 segundos de cada vez que carregar no botão +20seg. No entanto, não pode exceder o tempo máximo permitido para o nível de potência seleccionado.

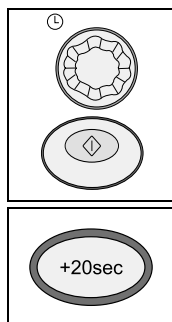


Antes de utilizar o forno, pode aumentar os tempos com o botão **+20seg**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.

Regular o tempo de cozedura

Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, consoante as características ou sabores dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- fechar a porta
- aumentar o tempo de cozedura restante



Antes de utilizar o forno, pode aumentar/diminuir os tempos utilizando os botões **TEMPORIZADOR** ou **+20seg.** Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg.**

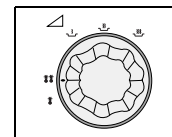
Utilizar a função Descongelar (Defrost)

A função de descongelação permite descongelar carne, aves e peixe.

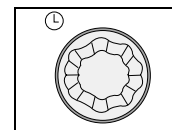
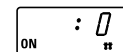
- Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do tabuleiro do prato.

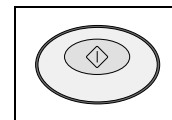
Feche a porta.



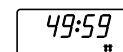
1. Rode o botão de Controlo da potência de cozedura variável para **ALTA DESCONGELAÇÃO** (☼☼) ou **BAIXA DESCONGELAÇÃO** (☼), como quiser.
Resultado: Aparece no visor o indicador DESCONGELAR (DEFROST).



2. Rode o botão **TEMPORIZADOR** para programar o tempo de descongelação.
✉ O tempo máximo que pode programar para o modo de descongelação é 50 min.



3. Carregue no botão ◊.
Resultado: Inicia-se o descongelamento.



Códigos de erro

PT

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo	Solução
Erro de frequência da potência (50/60Hz)	E1	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.	<p>Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz.</p> <p>Ligue o cabo a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação "E1". Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência local.</p>
Erro de abertura do termóstato	E21	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	O sensor do termóstato, que é suposto detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termóstato aberto)	Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.
Erro de curto-circuito do termóstato	E22	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	O sensor do termóstato, que é suposto detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termóstato em curto-circuito)	Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.
Erro de temperatura do ar de saída demasiado elevada	E3	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	A cavidade do forno aquece muito devido a funcionamento excessivo sem carga ou com pouca carga, ou porque há materiais a bloquear a zona à volta do filtro de ar ou da saída de ar na parte posterior do micro-ondas.	<p>Abra a porta do forno e verifique 1) se o forno tem estado a funcionar sem carga ou com pouca carga, 2) se o filtro de ar está numa posição incorrecta ou 3) se há materiais a bloquear a zona à volta da saída de ar. Arrefeça o forno (durante cerca de 30 min) à temperatura normal. O forno volta ao normal quando desaparece o código de erro "E3" e o visor mostra novamente a indicação LIGADO ("ON").</p> <p>Desligue o cabo de alimentação, retire os materiais que estão a bloquear as aberturas de ventilação, arrefeça o forno (durante cerca de 30 min) o suficiente, volte a ligar o cabo de alimentação e verifique se aparece outra vez o código de erro.</p> <p>Se o sintoma persistir, mesmo depois de arrafecer o forno o suficiente, contacte o centro de assistência local.</p>
Erro de potência HVT-I	E41	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo novamente e verifique se o código de erro "E41" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.
Erro de potência HVT-II	E42	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo novamente e verifique se o código de erro "E42" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência local.

Instruções para instalação em pilha

PT

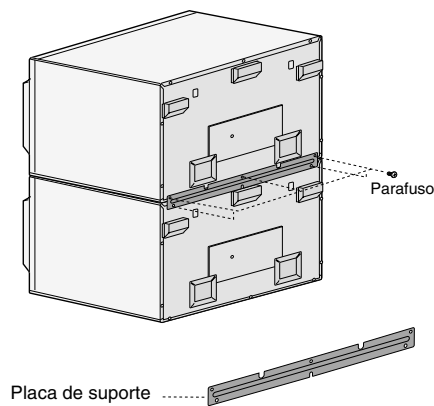
Importante

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada de parede antes de proceder à instalação.
2. Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a “placa de suporte” incluída com este aparelho.
3. A altura máxima da pilha é de duas unidades.
 - ☒ A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos a seguir.

CUIDADO: Verifique se a cavidade do forno está vazia.

Instalação

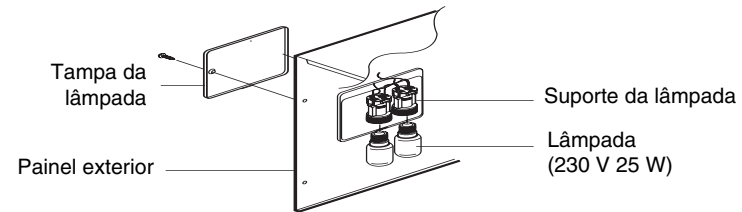
1. Empilhe duas unidades.
2. Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.



Substituição da lâmpada

Importante

1. Retire o parafuso que segura a tampa da lâmpada.
 - ☒ Não precisa de retirar o painel exterior para substituir a lâmpada.
2. Retire a lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Substitua-a por uma lâmpada nova rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Guia de confecção de alimentos

PT

F : Congelado

C : Frio

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
PÃO E PASTELARIA						
Para descongelar						
Cacete vienense 9" F		DESCONG ELAR 1(☞☞)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Cacete vienense 9" X 2 F		DESCONG ELAR 1(☞☞)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Bolo, ind. à fatia F	Coloque no prato	DESCONG ELAR 2(☞)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
Para aquecer						
Quiche 11" em fatias de 136 g	Coloque no prato	DESCONG ELAR 1(☞☞)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTA	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tartes de carne picada individuais X 2 F	Retire a folha de alumínio Coloque no prato	ALTA	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte de fruta F	Coloque no prato	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Coloque no prato	ALTA	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastelaria, de forno 227 g C	Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos X 2 C	Retire a película. Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos C	Coloque no prato, retire a película	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para cozinhar						
Bacon, fatias finas C	Coloque no recipiente	ALTA	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Ovos, escalfados X 2 C	Coloque em formas próprias	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Ovos, mexidos X 2 C	Bata os ovos e coloque-os numa tjeira	ALTA	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsichas X 2 Grossas C	Pique-as	MÉDIA	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins

Receita	Método	Potência Nível	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1600 W	1300 W	
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para reaquecer						
Salsichas Cumberland F	Coloque no prato	MÉDIA	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Pequeno-almoço completo C	Tape	MÉDIA	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162g F		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Cachorro F		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g F	Coloque no prato	BAIXA	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Entrecosto grelhado 200 g F	Coloque no prato	MÉDIA	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arranje-os no prato, as partes finas no centro	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Feijão cozido com tomate 500 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Feijão cozido com tomate 250 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
SOBREMESAS						
Para aquecer						
Puré de maçã 200 g F	Tape no prato	ALTA	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
'Christmas Pudding' 150 g C	Coloque na tjeira	ALTA	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
'Jam Roly Poly' 80 g F	Coloque num prato	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
'Crêpes Suzette' 2 F	Pique a película	ALTA	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
'Suet Sponge pudding' F	X 2	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	ALTA	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Pudim de esponja F	X 2	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	2 mins

Installazione del forno a microonde

IT

Questo forno a microonde può essere collocato quasi ovunque (piano di lavoro della cucina o ripiano, carrello mobile, tavolo).

- ☛ Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio deve essere:
 - Correttamente messo a terra (spina a 3-conduttori)
 - Collegato ad una presa di corrente munita di messa a terra a 230 Volt AC, 50 Hz.
- 1. Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e stabile. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm. dietro e ai lati del forno e di 20 cm. sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio (Per l'installazione sovrapposta vedere a pagina 10.)
- 2. Non otturare le fessure per l'aerazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.
- 3. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
- 4. Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori (messa a terra). Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale fornito da un centro di assistenza SAMSUNG.

- ☛ Rimuovere la pellicola di protezione sull'esterno del forno. Tale pellicola di protezione serve ad evitare eventuali graffiature sulla superficie esterna del forno. Non dimenticare di rimuoverla prima di installare o di utilizzare il forno.

Uso esterno

Questo forno a microonde non può essere utilizzato all'aperto per cui se ne raccomanda il solo utilizzo domestico.

Durante il raffreddamento ad aria

Evitare di spegnere il forno durante il funzionamento della ventola di raffreddamento che si aziona e si arresta automaticamente dopo 1 minuto.

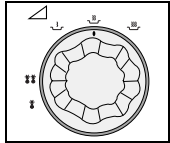
Raccomandazioni

- ☒ NON installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità.
Esempio: Vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero.
- ☒ Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione al forno.
- ☒ Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, passare l'interno e lo sportello con un panno umido.

Cottura/Riscaldamento

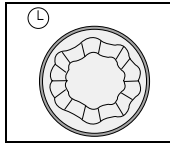
Accertarsi che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta "ON" sia visualizzata sul display. Aprire lo sportello. (La lampada del forno si accende.)

Sistemare il cibo in un contenitore adatto, appoggiare il contenitore al centro del forno e poi chiudere lo sportello fermamente. (La lampada si spegne.)



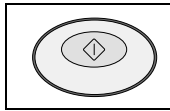
1. Selezionare il livello di potenza desiderato facendo ruotare la **MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

Risultato: Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul display.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato facendo ruotare la **MANOPOLA TIMER**.

Risultato: La scritta "ON" lampeggia e il tempo selezionato viene visualizzato sul display.



3. Premere il tasto **ON**.
- Risultato:** La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Inizia la cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del tempo selezionato.



- Quando il tempo scade, il Segnale Acustico di fine-ciclo emette 4 bip e la cottura si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, il display visualizza il segnale "0" e la ventola di raffreddamento continua a funzionare al fine di raffreddare le parti interne del forno. Durante questa fase, la ventola non si arresta anche quando viene aperto lo sportello. Occorre attendere 1 minuto affinché la ventola si arresti e il display visualizzi la scritta "ON" nuovamente. Gli alimenti possono essere asportati dal forno anche se la ventola è ancora in funzione.



4. Aprire lo sportello e prendere il contenitore. Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

- Per spegnere il forno durante la cottura occorre premere il tasto **ON**, mentre per riaccenderlo basta premere il tasto **ON**. Premere due volte il tasto **ON** comporta la cancellazione del programma selezionato, mentre premerlo una sola volta **ON** comporta la cancellazione solo se il forno NON ha avviato un ciclo di cottura. E' possibile impostare prima il livello di potenza e poi quello di cottura, o vice versa. E' possibile premere il tasto +20sec una o più volte a seconda di quanto si vuole aumentare il tempo di cottura.

- Quando, a ciclo di cottura completato, si apre lo sportello, la lampada del forno si accende automaticamente e si spegne 1 minuto più tardi.

- Quando si apre lo sportello durante il ciclo di cottura, il forno si arresta e la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto e si spegne 1 minuto più tardi. Se si lascia aperta la porta del forno per più di 1 minuto, il forno emette un segnale acustico al minuto e, dopo 5 minuti, la spia di controllo dell'alimentazione visualizza la scritta 'ON' sul display.

- Durante il ciclo di cottura, non è possibile modificare il livello di potenza o il tempo di cottura, ma si può incrementare il tempo di cottura di 20 secondi in 20 secondi premendo il tasto +20sec. La rotazione della manopola non ha effetti né sul funzionamento in corso né sul display. Diventa operativo quando il forno viene impostato manualmente alla fine del ciclo di cottura in corso. Se si vuole modificare l'impostazione in corso, bisogna innanzitutto fermare la cottura premendo il tasto CANCEL per poi impostare il livello di potenza desiderato e il tempo di cottura nuovamente.

- Quando il forno NON ha avviato un ciclo di cottura, è possibile modificare il livello di potenza e il tempo di cottura. I valori modificati sono prontamente visualizzati sul display.

- Il forno non funziona quando il livello di potenza è impostato su "0" poiché si trova a metà tra la modalità di scongelamento e quella di cottura.

- Quando si inserisce il cavo dell'alimentazione, il forno emette un solo segnale acustico e tutte le spie vengono visualizzate per 5 secondi sul display.

IT

Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura

⌂

La funzione "livello di potenza" consente di definire la quantità di energia dissipata e pertanto il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità dell'alimento. I livelli di potenza che possono essere selezionati sono riportati di seguito.

Livello di potenza	CM1919A		CM1619A		CM1319A	
	Percentuale	Potenza	Percentuale	Potenza	Percentuale	Potenza
ALTA (↗)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIOIA (↘)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BASSA (↘)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
SCONG. VELOCE (⚡)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
SCONG. LENTO (⌚)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

I tempi di cottura specificati nelle ricette ed in questa guida corrispondono al livello di potenza specificato.

Livello potenza	Tempo max.
ALTA (↗)	25 min.
MEDIOIA (↘)	40 min.
BASSA (↘)	40 min.
SCONG. VELOCE (⚡)	50 min.
SCONG. LENTO (⌚)	50 min.

✉ Il tempo massimo disponibile per ciascun livello di potenza è indicato nella tabella sopra riportata.
Il tempo di scongelamento può essere impostato su 50 min., ma il tempo si riduce a 25 min (per ALTA) o 40 min (per MEDIOIA o BASSA) quando si modifica il livello di potenza in corso (SCONGELAMENTO) impostandolo su ALTA, MEDIOIA o BASSA.

Esempio: Se si imposta il tempo di scongelamento su 45 min in modalità SCONGELAMENTO e si modifica il livello di potenza su ALTA, il tempo viene automaticamente ridotto a 25min.

✉ È possibile modificare prima il livello di potenza e poi il tempo di cottura, e vice versa.

Interruzione della cottura

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare gli alimenti
- Girare o mescolare gli alimenti
- Lasciarli riposare

Per interrompere la cottura...	Allora ...
Temporaneamente	Aprire lo sportello oppure premere una volta il tasto . <u>Risultato:</u> La cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tasto .
Completamente	Premere due volte il tasto . <u>Risultato:</u> Le impostazioni della cottura vengono cancellate.

✉ In caso si vogliano cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, è sufficiente premere una volta il tasto **CANCEL** ().

Uso del tasto +20sec

È un tasto per la **COTTURA AUTOMATICA**.

Basta premere questo tasto una sola volta per avviare il riscaldamento **imMEDI**atamente.

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **+20sec** a ciclo di cottura iniziato.

Il tempo di cottura aumenta di **20 secondi** in **20 secondi** ogni volta che viene premuto il tasto **+20sec**, ma non può superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.

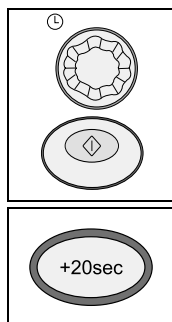


Prima di mettere in funzione il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito utilizzando la manopola timer o il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento, è possibile aumentare il tempo solo attraverso l'uso del tasto **+20sec**.

Regolazione del tempo di cottura

Come nella cottura tradizionale, può accadere che, in base alle caratteristiche del cibo o al gusto personale, sia necessaria una leggera modifica del tempo di cottura. E' possibile:

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello
- Chiudere lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura residuo



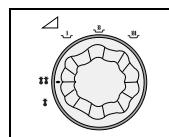
Quando il forno non è in funzione, il tempo può essere aumentato/diminuito sia attraverso l'impiego della manopola **Timer** che del tasto **+20sec**. Durante il funzionamento, il tempo può essere aumentato solo attraverso il tasto **+20 sec**.

Uso della funzione di scongelamento

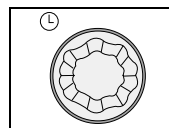
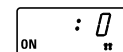
La funzione di scongelamento consente di scongelare carne, pollame, pesce.

- Utilizzare solo contenitori per microonde.

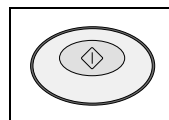
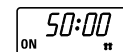
Aprire lo sportello. Sistemare l'alimento surgelato al centro del vano cottura. Chiudere lo sportello.



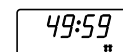
1. Ruotare la manopola per il Controllo Variabile della Potenza di Cottura in posizione **SCONGELAMENTO VELOCE** (**) o **SCONGELAMENTO LENTO** (*).
Risultato: L'indicatore di SCONGELAMENTO viene visualizzato sul display.



2. Ruotare la manopola **TIMER** in modo da impostare il tempo di scongelamento.
✉ Il tempo massimo che può essere impostato in modalità scongelamento è di 50min.



3. Premere il tasto **◇**.
Risultato: Inizia lo scongelamento.



IT

Istruzioni per l'installazione sovrapposta

IT

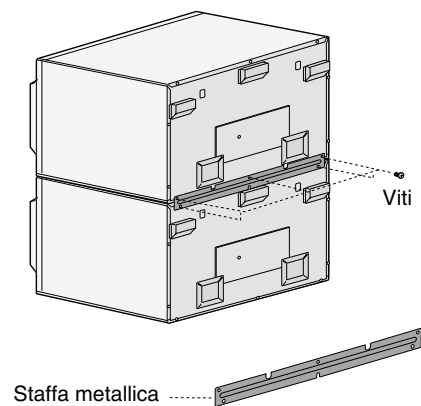
Importante

1. Estrarre la spina del cavo elettrico dalla presa prima di procedere all'installazione.
2. Per l'installazione sovrapposta è necessario utilizzare una "staffa metallica" fornita con il forno.
3. E' possibile la sovrapposizione di non oltre due apparecchi.
 - ☒ Questo tipo di installazione è limitata ai seguenti modelli.

ATTENZIONE: Controllare che la cavità del forno sia vuota.

Installazione

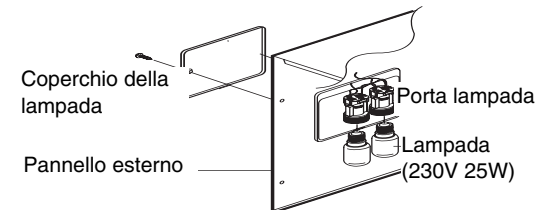
1. Sovrapporre i due forni.
2. Svitare le 6 viti come indicato nella figura.
3. Posizionare la staffa metallica per unire i due forni.
4. Avvitare e stringere le 6 viti nuovamente.
5. Accertarsi che il forno superiore sia sistemato ad un'altezza che garantisce un uso pratico e sicuro.



Sostituzione della lampada

Importante

1. Rimuovere la vite di fissaggio del coperchio della lampada.
 - ☒ Non occorre rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.
2. Rimuovere la lampada svitando in senso orario.
3. Sostituire con una nuova lampada avvitando in senso anti-orario.



Guida alla cottura

IT

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
PANE E DOLCI						
Per scongelare						
Vienna Baton 9" C		Scongela-mento1(✱✱)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Vienna Baton 9" X 2 C		Scongela-mento1(✱✱)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Gateaux, ind. Fetta C	Mettere sul piatto	Scongela-mento2(✱)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Per riscaldare						
Quiche 11" a fetta136g	Mettere sul piatto	Scongela-mento1(✱✱) ALTO	3'00"	3'00"	3'00"	1 min.
Pastixxio di carne tritata ind. X 2 C	Togliere dal vassoil di foglio di alluminio. Mettere sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min.
Torta di frutta C	Mettere sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min.
Crossant X 2 C	Mettere sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min.
Dolci, cotto 227g F	Mettere sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Pollo e torta di funghi X 2F	Rimuovere il foglio di alluminio. Mettere sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.
Pollo e torta di funghi F	Mettere sul piatto, rimuovere il foglio di alluminio	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
SPUNTINI E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Bacon, fetta F	Mettere sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min.
Uova, in camicia X 2 F	Mettere nei tegamini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.
Uova, strapazzate X 2 F	Battere le uova e mettere in una scodella	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min.
Salsicce X 2 Grosse F	Punzecchiare	MEDIO	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
SPUNTINI E ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Salsicce Cumberland C	Mettere sul piatto	MEDIO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Colazione completa F	Coprire	MEDIO	2'30"	2'40"	2'50"	1 min.
Hamburger di manzo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Hamburger di pollo C		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.
Spiedini di carne e verdura 162g C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Hot Dog C		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.
Pizza 190g C	Mettere sul piatto	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Costolette alla griglia 200g	Mettere sul piatto	MEDIO	3'30"	3'45"	4'00"	1 min.
Ali6 X 6 C	Disporre sul piatto con le estremità più sottili verso il centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Fagioli cotti 500g	Cover and Stir half way cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Fagioli cotti 250g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
DESSERT						
Per riscaldare						
Dolce di mele 200g C	Mettere sul piatto e coprire	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Dolce di Natale 150g F	Mettere in una scodella	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Rotolo di marmellata 80g C	Mettere sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Crepes Suzette 2 C	Bucherellare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min.
Pudding di grasso di rognone C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min. 2 min.
Budino leggero C	X 2 X 1	ALTO ALTO	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min. 2 min.

Guida alla cottura (segue)

IT

C: Congelato


F: Freddo


Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
VERDURE FRESCHE						
Per cucinare 500 g						
Fagioli, freschi affettati	Coprire, mescolare ogni tanto durante la cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Fagioli, interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, divisi in fiori	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cavolo, tagliato a pezzi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Carote intere	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cavolfiore, diviso in fiori	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Pannocchie di mais	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Mais, a chicchi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	5'15"	5'30"	2 min.
Funghi, interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Patate, non sbucciate 230~290g X 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Patate, passate X 2 X 4		ALTO ALTO	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min. 2 min.
Ratatouille 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Cavoletti di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RISO, 500g						
Per riscaldare						
Riso, bollito C	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Riso, pilaf C	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

Pulizia del vostro Microonde

Le parti di seguito elencate del vostro microonde devono essere pulite con frequenza per prevenire che il grasso e le particole di cibo si accumulino:

- superfici interne ed esterne
- sportello e guarnizione dello sportello


 Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

 Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.


1. Pulite le superfici esterne con un panno soffice e con acqua calda e saponosa. Sciacquare ed asciugare
2. Togliere schizzi o chiazze dalle superfici interne con un panno insaponato.
3. Per sciogliere particole indurite di cibo e per togliere gli odori, mettete una brocca d'acqua e spremuta di limone nel piatto ceramico e scaldare durante 3 minuti a massima potenza.
4. Non pulite questo utensile con acqua.

 NON versate acqua nei condotti di sfiato.

 NON impiegate prodotti abrasivi o diluenti chimici.

 Prestate particolare attenzione quando pulite le guarnizioni dello sportello per assicurarvi che non ci siano particole:

- che si accumulino
- che evitino che lo sportello chiuda correttamente

 Pulite l'interno del microonde dopo ogni uso con un detersivo soave, ma lasciate raffreddare il microonde prima di pulirlo per evitare scottature.

Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde

Bisogna prendere delle semplici precauzioni quando s'immagazzina il microonde o si porta a riparare.

Il microonde non deve usarsi se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate:

- *Cerniere rotte*
- *Guarnizioni deteriorate*
- *Carcassa piegata o storta*

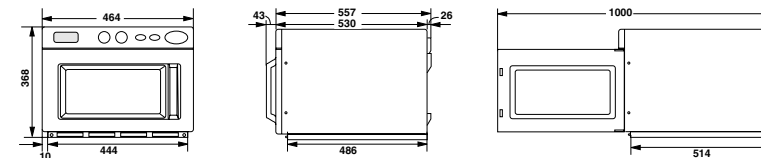
Soltanto un tecnico qualificato può riparare questo forno a microonde.

- ☛ **NON** togliete mai la carcassa esterna del microonde. Se il microonde è guasto è necessita essere riparato o siete in dubbio sul da farsi:
 - Togliete la spina dalla presa.
 - Contattate con il centro post vendita più vicino a voi.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti senza preavviso.

Modello	CM1919A	CM1619A	CM1319A
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo Microonde	3, 200 W	3, 000 W	2, 600 W
La potenza di uscita	1, 850 W (IEC-705)	1, 600W (IEC-705)	1, 300W (IEC-705)
Frequenza funzionamento	2, 450 MHz		
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 Kg circa		



Italiano



Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'opportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.



ELECTRONICS

**If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor**

**Samsung professional microwave ovens
European service centre**

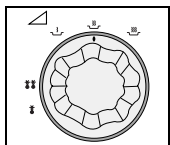
**Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europa@apuro.co.uk**

Cuisez/réchauffez un plat

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

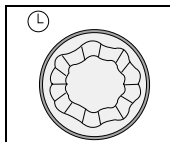
Ouvrez la porte (La lampe du four s'allume.).

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



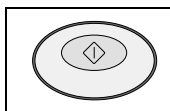
- 1. Réglez le niveau de puissance souhaité en tournant le **BOUEN DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE.**

Résultat: le niveau de puissance sélectionné s'affiche.



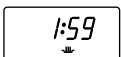
- 2. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le **BOUEN DE SÉLECTION DU TEMPS.**

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



- 3. Appuyez sur le bouton de démarrage ◊ .

Résultat: la lampe du four s'allume et le ventilateur démarre. La cuisson commence. Le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



- Une fois la cuisson terminée, un signal retentit quatre fois et la lampe du four s'éteint. Pendant une minute, "0" s'affiche et le ventilateur continue automatiquement de fonctionner afin de refroidir les composants internes du four. Puis, "ON" s'affiche de nouveau. Vous pouvez cependant retirer les aliments du four avant que le ventilateur ne s'arrête complètement.



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

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

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

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

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

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

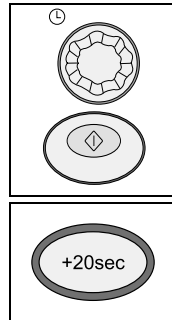
- Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation pour la première fois, le four émet un bip sonore et tous les indicateurs s'affichent pendant 5 secondes.

FR

Ajustez le temps de cuisson

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

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



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

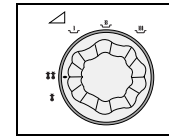
Utilisez la fonction de décongélation

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

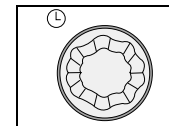
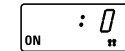
FR

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

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

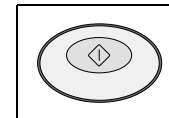
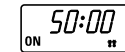


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur **DÉCONGÉLATION ÉLEVÉE (**)** ou **DÉCONGÉLATION BASSE (*)** selon votre choix.
Résultat: l'indicateur de décongélation s'affiche.

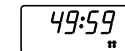


2. Tournez le bouton de sélection du temps afin d'entrer le temps de décongélation désiré.

✉ Le temps maximal de décongélation est de 50 minutes.



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



Entretenez votre four à micro-ondes

Nettoyage du four à micro-ondes

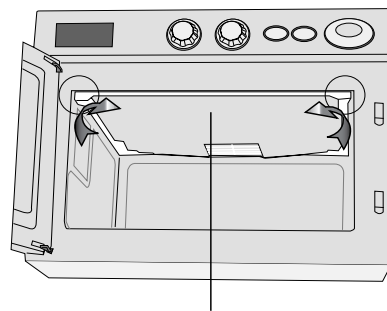
1. Débranchez le four de la prise électrique avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur du four. Essuyez toute éclaboussure avec un chiffon humide. Si le four est trop sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents trop forts ni de produits abrasifs.
 - Des résidus alimentaires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

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

Nettoyage du panneau de protection de la voûte

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

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



Panneau de protection de la voûte

Nettoyage du filtre à air

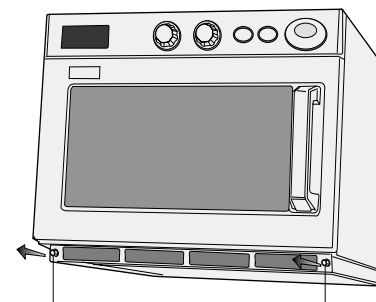
FR

Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes.

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

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

- Un filtre à air obstrué entraîne une surchauffe du four.



Boulon

Superposez un four sur un autre

FR

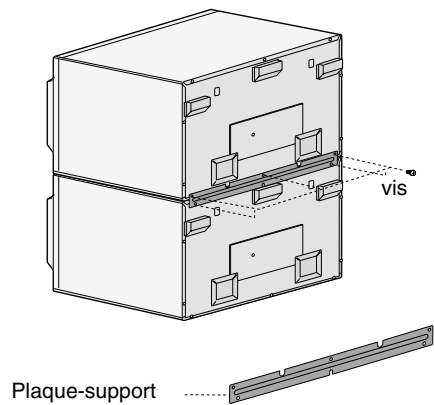
Important

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

ATTENTION: Assurez-vous que les fours sont vides.

Installation

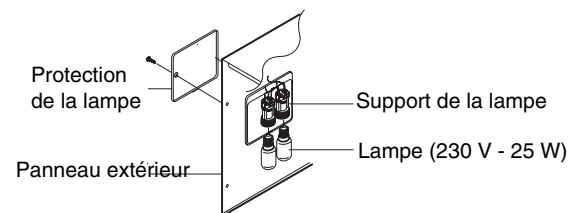
1. Empilez les deux appareils.
2. Retirez les 6 vis comme illustré sur la figure ci-dessous.
3. Placez la plaque-support permettant d'assembler les deux appareils.
4. Insérez les 6 vis dans leur emplacement puis serrez-les.
5. Veillez à ce que le four du haut soit à une hauteur raisonnable afin qu'il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



Remplacez la lampe

Important

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



Guide des récipients

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

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

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

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
<ul style="list-style-type: none"> Gobelets et barquettes en polystyrène 	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
<ul style="list-style-type: none"> Sachets en papier ou journaux 	X	Risquent de brûler.
<ul style="list-style-type: none"> Papier recyclé ou décorations métalliques 	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).

FR

Verre		
<ul style="list-style-type: none"> Résistant à la chaleur 	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
<ul style="list-style-type: none"> Verres de table 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> Bocaux 	✓	
Métal		
<ul style="list-style-type: none"> Plats et attaches pour sacs de congélation 	X X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Assiettes, gobelets, serviettes et Papier absorbant 	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
<ul style="list-style-type: none"> Papier recyclé 	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
<ul style="list-style-type: none"> Barquettes 	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
<ul style="list-style-type: none"> Film plastique 	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
<ul style="list-style-type: none"> Sacs de congélation 	✓ X	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
<ul style="list-style-type: none"> Papier sulfurisé ou paraffiné 	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

- ✓ : Recommandé
 ✓ X : Faire attention
 X : Peu sûr

Conseils de cuisson

FR

C : congelé

F : frais

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

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

Conseils de cuisson (suite)

C : congelé

F : frais

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

FR

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

Conseils de cuisson (suite)

FR

C : congelé

F : frais


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


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

Nettoyez votre four à micro-ondes


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


- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- Plateau en verre


 Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

 Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.


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

 Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.

 N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

 Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

 **Nettoyez** l'intérieur du four après tout usage avec un produit de nettoyage doux. Attendez jusqu'au four se soit refroidi, afin d'éviter des brûlures.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes


Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

FR

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

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

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


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

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

Magnetronoven installeren

NL


Deze magnetronoven kunt u bijna overal plaatsen (aanrecht, keukenplank, vrijdbaar keukenblok, tafel).

-  Voor uw veiligheid dient het apparaat:
- goed geaard te zijn,
 - aangesloten te worden op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz, wisselspanning.
1. Zet de oven op een egaal, stabiel en waterpas werkvlak. Stel de oven zo op dat er voldoende ventilatieruimte blijft. Aan de achterzijde en aan weerszijden moet dat minimaal 10 cm zijn en aan de bovenzijde minimaal 20 cm. (Zie pagina 10. voor informatie over op elkaar plaatsen van twee ovens.)

2. Blokkeer nooit de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

3. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven.

4. Steek de netkabel in een geaard stopcontact. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type.

-  Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant. Deze folie is aangebracht om het apparaat tegen krassen te beschermen. Verwijder het voor installatie of voordat u de oven gaat gebruiken.




Gebruik in de buitenlucht

Deze magnetronoven is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht. Hij mag alleen binnen worden gebruikt.

Tijdens het afkoelen

Zet het apparaat niet uit als de ventilator automatisch 1 minuut draait.

Aanbevelingen

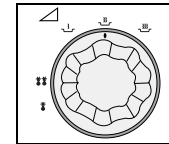
-  Zet de magnetronoven NIET op een plek waar het heet of vochtig kan zijn.
Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.
-  Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.
-  Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Koken/opwarmen

Controleer of de oven op een geaard stopcontact is aangesloten en of "ON" op het display verschijnt.

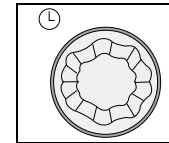
Open de deur. (De lamp in de ovenruimte gaat aan.)

Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze midden in de oven en duw de deur stevig dicht. (De lamp in de ovenruimte gaat uit.)



1. Stel het juiste vermogen in met de draaiknop voor het vermogen.


Resultaat: Het gekozen vermogen verschijnt op het display.



2. Stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop voor de tijd.


Resultaat: "ON" knippert en de gekozen tijd verschijnt op het display.

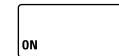


3. Druk op de knop .

Resultaat: De lamp en de ventilator gaan aan. Het verhitten begint. De tijd op het digitale display loopt terug.







-  Als de tijd verstreken is, hoort u 4 keer een pieptoon en het verhitten stopt. De lamp gaat uit. Op het display staat 1 minuut lang "1" en de ventilator blijft draaien om de onderdelen in de oven af te koelen. De ventilator blijft draaien, ook als u de deur opent. Na 1 minuut stopt de ventilator en "ON" verschijnt weer op het display. U kunt voedsel uit de oven halen terwijl de ventilator draait.



4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven. Sluit de deur. De lamp in de ovenruimte gaat uit.

Koken/opwarmen (vervolg)

- ☒ Tijdens het verhitten kunt u de oven stoppen met één druk op de toets . U kunt weer met verhitten beginnen door op de knop  te drukken, of het programma annuleren door nogmaals op de toets  te drukken. Als de oven NIET bezig was met verhitten, kan het gekozen programma met één druk op de toets  geannuleerd worden. U kunt eerst het vermogen instellen en daarna de tijd, maar ook andersom. U kunt één of meerdere keren op de +20sec-toets drukken om de bereidingstijd steeds met 20 seconden te verlengen.
- ☒ Als u na het verhitten de deur opent, gaat de lamp automatisch aan en 1 minuut later weer uit.
- ☒ Als u de deur tijdens het verhitten opent, stopt de oven en de lamp gaat automatisch 1 minuut aan en 1 minuut later weer uit. Als u de deur méér dan 1 minuut open laat staan, piept de oven iedere minuut en na 5 minuten verschijnt de indicatie "ON" op het display.
- ☒ Tijdens de bereiding kunt u het vermogen of de tijd niet veranderen. U kunt aan de knop draaien maar de instelling verandert niet. Ook op het display zijn geen veranderingen te zien. Dit is praktisch voor de eerstvolgende keer dat u de oven handmatig bedient. Als u de huidige instelling wilt wijzigen, stopt u de bereiding met de ANNULEREN-TOETS waarna u het gewenste vermogen en de tijd opnieuw instelt. Met de +20sec-toets kunt u de tijd wel steeds met 20 seconden verlengen.
Als de oven NIET bezig was met verhitten, kunnen het vermogen en de verhittingstijd veranderd worden. De gewijzigde waarden verschijnen direct op het display.
- ☒ De oven werkt niet als u tussen het ontdooien en verhitten het vermogen in de "0"-modus zet.
- ☒ Als u de netkabel voor het eerst in het stopcontact steekt, piept de oven één keer en alle indicaties verschijnen 5 seconden op het display.

Vermogen en tijden

Met de functie vermogen kunt u de hoeveelheid energie aanpassen en daarmee de benodigde tijd voor het bereiden en opwarmen van voedsel. Dit is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. U kunt uit de hieronder aangegeven vermogens kiezen.

NL

Niveau	CM1919		CM1619		CM1319	
	Percentage	Vermogen	Percentage	Vermogen	Percentage	Vermogen
HIGH (H)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MIDDELLAAG (M)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
LAAG (L)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
HOOG (H)						
ONTDOOIEN (D)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
LAAG (L)						
ONTDOOIEN (D)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

De bereidingstijden in de recepten en in deze handleiding komen overeen met het aangeven vermogen.

Niveau	Max. tijd
HIGH (H)	25 min.
MIDDELLAAG (M)	40 min.
LAAG (L)	40 min.
HOOG ONTDOOIEN (D)	50 min.
LAAG ONTDOOIEN (D)	50 min.

- ☒ De maximale tijd per niveau wordt in bovenstaande tabel aangeven. De maximale ontdooitijd is 50 minuten. Deze tijd wordt teruggebracht tot 25 (bij HOOG) of 40 minuten (bij MIDDELLAAG en LAAG) zodra u het huidige vermogen (ONTDOOIEN) verandert naar andere niveaus zoals HOOG, MIDDELLAAG of LAAG.

Voorbeeld: Als u een ontdooitijd van 45 minuten instelt en het vermogen daarna op HOOG zet, dan wordt de tijd automatisch teruggebracht tot 25 minuten.






- ☒ U kunt eerst het vermogen instellen en daarna de tijd, maar ook andersom.

Bereiding stoppen

NL

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken, zodat u:

- *kunt controleren of het voedsel gaar is,*
- *het voedsel kunt omdraaien of doorroeren,*
- *het voedsel kunt laten nawarmen.*

Om de bereiding te stoppen...	Doe het volgende...
Tijdelijk	Open de deur of druk één keer op de toets  . <u>Resultaat:</u> Programma stopt. Als u de bereiding wilt voortzetten, sluit de deur en druk nogmaals op de knop  .
Definitief	Druk twee keer op de toets  . <u>Resultaat:</u> De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.
<p> Als u de bereidingsinstellingen vóór de bereiding wilt annuleren drukt u één keer op de ANNULEREN-TOETS ().</p>	

+20sec-toets gebruiken

Dit is een tiptoets. Met één druk op deze toets wordt het verhitten meteen gestart.

Tijdens het verhitten kunt u de bereidingstijd verlengen met de +20sec-toets.

Bij iedere druk op de +20sec-toets wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd. De maximale tijd kan niet worden overschreden.

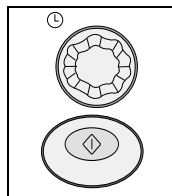


Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/verkorten met de draaiknop voor tijd of de **+20sec**-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de +20sec-toets.

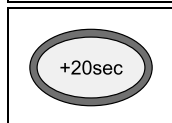
Bereidingstijd aanpassen

Net als bij normaal koken kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt aanpassen aan uw eigen smaak of het soort voedsel. U kunt:

- op ieder gewenst moment de deur openen en kijken hoe de bereiding verloopt,
- de deur sluiten,
- de resterende bereidingstijd verlengen.



Voordat u de oven aanzet, kunt u de tijden verlengen/verkorten met de draaiknop voor tijd of de **+20sec**-toets. Tijdens de bereiding mag de tijd alléén worden verlengd met de **+20sec**-toets.

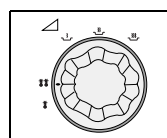


Ontdooifunctie gebruiken

Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte of vis ontdooien.

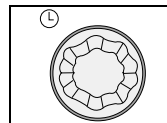
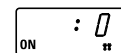
☞ Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron.

Open de deur. Leg het bevroren voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



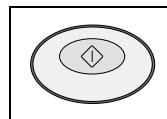
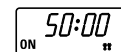
1. Zet de draaiknop voor vermogen op **HOOG ONTDOOIE** (**) of **LAAG ONTDOOIE** (*).

Resultaat: De gekozen indicatie voor ontdooien verschijnt op het display.



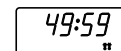
2. Stel met de draaiknop voor tijd de ontdooitijd in.

✉ In de ontdooimodus kunt u maximaal 50 minuten instellen.



3. Druk op de knop **◇**.

Resultaat: Het ontdooien begint.



NL

Foutcodes

NL

Fouttype	Code	Pieptoon	Oorzaak	Oplossing
Verkeerde netfrequentie (50/60 Hz)	E1	Een pieptoon 2 seconden	De netfrequentie is hoger of lager dan 50 Hz.	Trek de netkabel uit het stopcontact en controleer de netfrequentie. Steek de netkabel in het stopcontact van 50 Hz. Controleer of "E1" verschijnt. Als de foutcode opnieuw verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Thermistor open	E21	Een pieptoon 2 seconden	De thermistorsensor die de binnentemperatuur moet meten, werkt niet correct (thermistorsensor open).	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel weer in het stopcontact. Als het probleem blijft optreden, contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Thermistor maakt sluiting	E22	Een pieptoon 2 seconden	De thermistorsensor die de binnentemperatuur moet meten, werkt niet correct (thermistorsensor maakt sluiting).	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel weer in het stopcontact. Als het probleem blijft optreden, contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Temperatuur uitlaatlucht te hoog	E3	Een pieptoon 2 seconden	De ovenruimte wordt te heet. Dit kan het gevolg zijn van een te hoge belasting met geen of te weinig levensmiddelen in de oven, dan wel door materialen die het luchtfilter en de luchtuitlaat achter in de oven blokkeren.	Open de oven deur en controleer of: 1) de oven geen of te weinig levensmiddelen bevat, 2) het luchtfilter verkeerd is geplaatst, 3) de luchtuitlaat wordt geblokkeerd. Laat de oven afkoelen (ca. 30 min.). De oven is weer bedrijfsklaar als de foutcode "E3" verdwijnt en "ON" weer op het display verschijnt. Trek de netkabel uit het stopcontact, verwijder blokkerende materialen voor de ventilatieopeningen, laat de oven voldoende afkoelen (ca. 30 min.), steek de netkabel weer in het stopcontact en controleer of de foutcode opnieuw verschijnt. Als het probleem ook na afkoeling van het apparaat blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-I werkt niet	E41	Een pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of "E41" opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.
Voeding HVT-II werkt niet	E42	Een pieptoon 2 seconden	De elektrische schakelingen in de oven werken niet correct.	Trek de netkabel uit het stopcontact en wacht minimaal 10 seconden. Steek de netkabel in het stopcontact en controleer of "E42" opnieuw verschijnt. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde service-dienst.

Installatieinstructies voor het op elkaar plaatsen van 2 ovens

NL

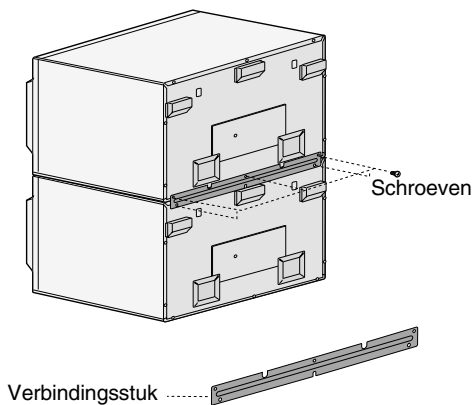
LET OP

1. Haal voor installatie de netkabel uit het stopcontact.
2. Gebruik het meegeleverde verbindingsstuk als u twee ovens op elkaar wilt plaatsen.
3. U kunt maximaal twee ovens op elkaar plaatsen.
 Alleen deze modellen mogen op elkaar geplaatst worden:

LET OP: Zorg dat de oven leeg is.

Installatie

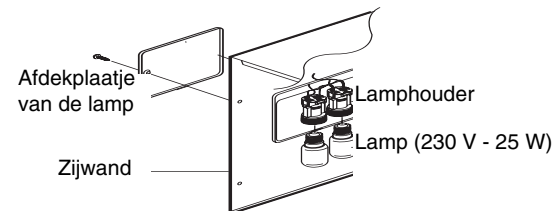
1. Zet de ovens op elkaar.
2. Verwijder 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven.
3. Zet de ovens aan elkaar vast met het verbindingsstuk.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals in de afbeelding is aangegeven. Draai ze stevig vast.
5. Zorg dat de bovenste oven op een veilige en praktische hoogte staat.



Lamp vervangen

LET OP

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.
 U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.
2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.



Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ X	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	X	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	X	Kan leiden tot vonk Vorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.

Metaal		
• Schotels of borden	X	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	X	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	X	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ X	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

- ✓ : geschikt
 ✓ X : onzeker
 X : ongeschikt

NL

Bereidingstips

NL

D: diepvries		K: koud		Tijd			Nawa- rmtijd
Recept	Methode	Vermogen	1850W	1600W	1300W		
BROOD & GEBAK							
Ontdooien							
Baguette 22 cm D		ONTDOO- IEN 1 (**)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.	
Baguette 22 cm X 2 D		ONTDOO- IEN 1 (**)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.	
Gebak, 1 punt D	Op bord	ONTDOO- IEN 2 (*)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.	
Opwarmen							
Quiche 28 cm, 1 punt 136g	Op bord	ONTDOO- IEN 1 (**) HOOG	3'00"	3'00"	3'00"	1 min.	
			0'40"	0'45"	0'50"	1 min.	
Pasteitjes X 2 D	Verwijder aluminiumfolie Op bord	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min.	
Vruchtentaart D	Op bord	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min.	
Croissant X 2 D	Op bord	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min.	
Bladerdeeg-gerechten 227g K	Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.	
Hartige taart met kip en champignons X 2 K	Verwijder aluminiumfolie Op bord	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min.	
Hartige taart met kip en champignons K	Op bord, Verwijder aluminiumfolie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.	
HAPJES & VOORGERECHTEN							
Bereiden							
Bacon, plakje K	Op rooster	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min.	
Eieren, gepocheerd X 2 K	In schaal	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min.	
Eieren, roerei X 2 K	Kluts eieren en doe in schaal	HOOG	25"- 30"	30"- 40"	35"- 45"	1 min.	
Worstjes X 2, dik K	Inprikken	MIDDELL- AAG	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.	

Recept	Methode	Vermo- gen	Tijd			Nawa- rmtijd	
			1850W	1600W	1300W		
HAPJES & VOORGERECHTEN							
Opwarmen							
Worstjes D	Op bord	MIDDE- LLAAG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.	
Engels ontbijt K	Afdekken	MIDDE- LLAAG	2'30"	2'40"	2'50"	1 min.	
Hamburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.	
Kipburger D		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min.	
Kebab 162 g D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.	
Hot Dog D		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min.	
Pizza 190 g D	Op bord	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.	
Spareribs 200 g D	Op bord	MIDDE- LLAAG	3'30"	3'45"	4'00"	1 min.	
Kipkluijtes X 6 D	Op bord, dunne delen naar het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.	
Witte bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.	
Witte bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken en halverwege de bereidingstijd doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.	
NAGERECHTEN							
Opwarmen							
Appelkruimeltaart 200 g D	In schaal afdekken	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.	
Kerstpudding 150 g K	In schaal	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.	
Cakerol met jam 80g D	Op bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.	
Flensjes 2 D	Prik plastic folie in	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min.	
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.	
		HOOG	0'40"	0'50"	1'00"	2 min.	
Biscuitgebak D	X 2 X 1	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.	
		HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	2 min.	

Bereidingstips (vervolg)

D: diepvries

K: koud

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
GERECHTEN VOLGENS RECEPT						
Opwarmen						
Kaasgratin K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min.
Kip Tikka masala D	Prik plastic folie in	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Thaise groene curry met kip D	Prik plastic folie in	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne D	Prik plastic folie in	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Gekookte kip ½ K	In ingeprikte magnetronzak	MIDDELLAAG	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagna 192 g	In schaal geschikt voor magnetron	MIDDELLAAG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Mosselen 466g D	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & advocadorolletje K	Prik in zak	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Gehakt met aardappelpuree 300g K	Dek af	MIDDELLAAG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Niervetpudding K	Dek af - zet rechtop op schaal geschikt voor magnetron	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Kip in rode pesto 312g D	Prik in zak, op bord	ONTDOOIEN 1(**) HOOG	5'00"	5'00"	5'00"	1 min.
			3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara K	Prik plastic folie in, op bord	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min.
Tortellini formaggio K	Afgedekt in schaal	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Groententaart K	In schaal geschikt voor magnetron	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 350g K	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Kant-en-klaar maaltijd 700g K	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min.

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
VERSE GROENTEN						
Koken 500 g						
Snijbonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Kool, gesneden	10 eetlepels water Dek af	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Wortels, gesneden	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Bloemkool, roosjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Sperziebonen	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Aardappels, in schil	Turn half way	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	60ml/4 eetlepels water Dek af	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.
Snijbonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Sperziebonen	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Kool, gesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.

NL

Bereidingstips (vervolg)

NL

F : Frozen
C : Chilled

Recept	Methode	Vermogen	Tijd			Nawarmtijd
			1850W	1600W	1300W	
VERSE GROENTEN						
Koken 500g						
Wortels	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Bloemkool, roosjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Maïskolf	Dek af	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Babymaïs	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	5'00"	5'15"	5'30"	2 min.
Champignons, ongesneden	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Aardappels, in schil 230 ~ 290 g X 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappels, puree X 2		HOOG	6'00"	6'30"	7'00"	2 min.
Aardappels, puree X 4		HOOG	10'00"	11'15"	12'30"	2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Spruitjes	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Rijst, pilav D	Dek af, halverwege omdraaien	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

De magnetronoven reinigen

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van veten voedselresten te voorkomen:

- **Binnen- en buitenwanden**
- **Deur en afsluitstrippen**
- **Onderplaat**

- ☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- ☛ Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Plaats een kopje verdund citroensap op de onderplaat en schakel de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen.

- ☛ Zorg ervoor dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen terecht komt.
- ☛ Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- ☛ Let bij het reinigen van de afsluitstrips vooral goed op het volgende:
 - Dat zich geen vuilresten ophopen
 - Dat de deur goed sluit
- ☛ **Reinig de binnenkant** van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

De magnetronoven opbergen of laten repareren

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.

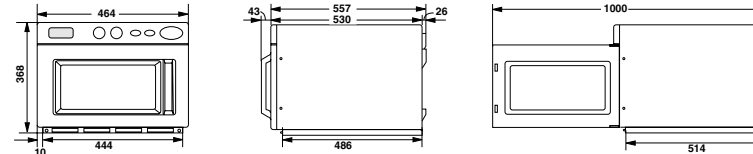
- Verwijder **NOOIT** de behuizing van de oven. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
 - Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

NL

Model	CM1919	CM1619	CM1319
Netspanning	230 V ~ 50 Hz		
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	3200 W	3000 W	2600 W
Afgegeven vermogen	1850 W (IEC-705)	1600W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz		
Afmetingen (B x D x H)			
Buitenmaten	464 x 368 x 557 mm		
Ovenruimte	370 x 190 x 370 mm		
Inhoud	26 litre		
Gewicht Netto	ong. 32 Kg		



Netherlands



Correcte verwijdering van dit product
(elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevordert.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.



ELECTRONICS

**If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor**

**Samsung professional microwave ovens
European service centre**

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)

Fax: +44 (0)121 744 0974

Email: europe@apuro.co.uk