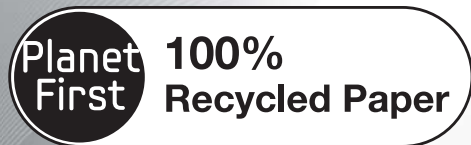




Mikrowellenherd

(FÜR GASTRONOMIE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen



Dieses Handbuch wurde zu 100 % aus Recyclingpapier hergestellt.

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

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

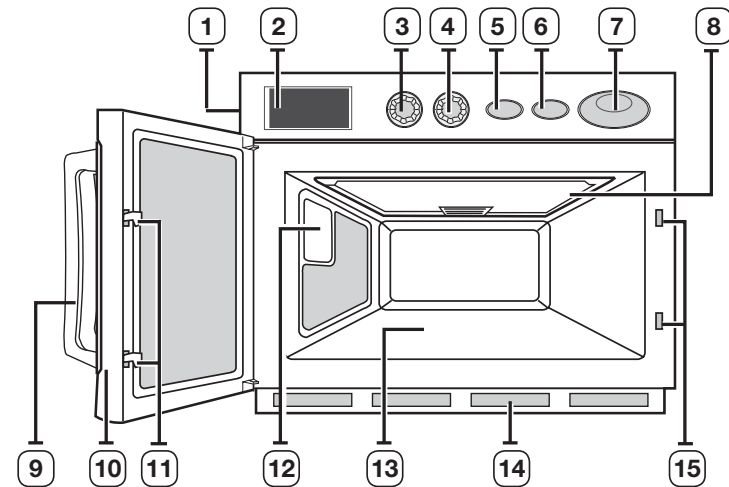
www.samsung.com/register



INHALT

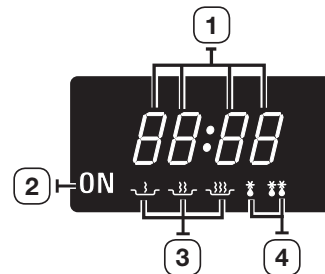
Herd	2
Anzeige	2
Zu dieser Bedienungsanleitung	3
Wichtige Sicherheitsinformationen	3
Übersicht über die Symbole und Zeichen	3
Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung	3
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	4
Zubereitungshinweise	6
Umweltfreundliche Entsorgung dieses Geräts (Elektro- und Elektronikschrott)	6
Erhitzen/Aufwärmen	7
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	8
Unterbrechen des Garvorgangs	8
Verwenden der +20s-Taste	8
Regulieren der Garzeit	9
Verwenden der Auftaufunktion	9
Fehlercodes	10
Pflege des Mikrowellenherds	11
Reinigen der Deckenverkleidung	11
Reinigen des Luftfilters	11
Installationshinweise bei Stapelung	12
Ersetzen der Lampe	12
Informationen zum Geschirr	13
Reinigen der Mikrowelle	17
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenherds	17
Technische Daten	17

HERD



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. HERDLAMPENABDECKUNG | 9. TÜRGRIFF |
| 2. ANZEIGE | 10. GERÄTETÜR |
| 3. LEISTUNGSSTUFENDREHSCHALTER | 11. TÜRRIEGEL |
| 4. TIMERDREHSCHALTER | 12. HERDLAMPE |
| 5. +20sec-TASTE | 13. DREHTELLER |
| 6. ABBRECHEN | 14. LUFTFILTER |
| 7. STARTTASTE | 15. VERTIEFUNGEN FÜR
SICHERHEITVERRIEGELUNG |
| 8. OBERE ABDECKUNG | |

ANZEIGE



- | |
|---|
| 1. ZEITANZEIGE |
| 2. NETZKONTROLLANZEIGE
(Heizung außer Betrieb, wenn sie
leuchtet) |
| 3. LEISTUNGSSTUFENANZEIGEN |
| 4. AUFTAUANZEIGEN |

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Zubereitungshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.


Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.











- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Es ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngebieten und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

 **WARNUNG** Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

 **VORSICHT** Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	Probieren Sie NICHT.		Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.
	Demontieren Sie NICHT.		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Berühren Sie NICHT.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis
	Wichtig		

















SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG


Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- (a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- (c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Tür (verbogen)
 - (2) Türschammiere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT






Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

 WARNUNG					
	Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbar Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
	Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✓	✓	✓	✓
	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht zu stark und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünnern, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓

	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
	Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt und verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✓	✓		
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in den Herd, noch auf die Herdtür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✓	✓		
	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.	✓	✓	✓	✓
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✓		✓	✓
	Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✓	✓	✓	✓

	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✓		✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. 	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✓	
	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✓	✓	✓	✓
	Dieser Mikrowellenherd muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.	✓	✓	✓	✓
	Bevor Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.	✓	✓	✓	✓
	Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Mikrowellenherd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (Nur Modell zum Schrankeinbau.)	✓	✓	✓	✓

VORSICHT					
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
	Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✓		✓	
	Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✓		✓	✓
	Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✓	✓		✓
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellenherd entweicht. Zudem kann sich der Mikrowellenherd aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✓	
	Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✓	

	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓
	Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓		✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“)	✓		✓
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellenherds anschließen.	✓	✓	✓



UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG DIESES GERÄTS (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(Anwendbar nur in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separaten Sammelsystemen)

Dieses Zeichen auf dem Produkt, dem Zubehör oder der Dokumentation gibt an, dass das Gerät und sein elektronisches Zubehör (Ladegerät, Kopfhörer und USB-Kabel) nach Ablauf ihrer Gebrauchsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät getrennt von anderen Abfällen, und führen Sie es dem Recycling zu, um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung von Materialien zu unterstützen.

Private Benutzer erhalten detaillierte Informationen zum ordnungsgemäßen Recycling dieser Gegenstände bei dem Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder bei den örtlichen Behörden.

Gewerbliche Benutzer wenden sich an ihren Lieferanten und überprüfen die Bedingungen Ihres Kaufvertrags. Weder dieses Gerät noch sein elektronisches Zubehör dürfen gemeinsam mit dem sonstigen gewerblichen Müll entsorgt werden.

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Die Nennausgangsleistung gemäß IEC ist eine international genormte Angabe und alle Hersteller von Mikrowellenherden verwenden nun die gleichen Methode zum Messen der Ausgangsleistung. Wenn die Zubereitungshinweise auf einer Lebensmittelpackung auf der Nennausgangsleistung gemäß IEC basieren, stellen Sie die Zubereitungszeiten entsprechend der IEC-Leistung Ihres Herdes ein.


Zum Beispiel:

Wenn die Zubereitungshinweise für eine Herdleistung von 650 W festgelegt wurden, müssen Sie die Zubereitungszeiten beim MW87L (mit 850 W) verkürzen. Fertiggerichte sind bequem und deswegen heute sehr verbreitet. Hierbei handelt es sich um bereits zubereitete Gerichte, die von Lebensmittelproduzenten gekocht und dann eingefroren, gekühlt und eingeschweißt werden.

In zunehmendem Maße basieren die Aufwärmzeiten für solche Fertiggerichte auf den Aufwärmkategorien A, B, C, D oder E.

Stellen Sie in diesem Fall einfach die auf der Verpackung angegebene Kategorie auf Ihrem Herd ein und verwenden Sie die angegebene Garzeit.

Zum Beispiel: Wenn auf der Verpackung angegeben ist, dass Sie bei einem Herd der Kategorie D eine Garzeit von 3 Minuten bei HOHER Leistung einstellen sollen, so müssen Sie bei unserem CM1919 (Kategorie E) weniger als 3 Minuten bei HOHER Leistung einstellen.

 Denken Sie immer daran, dass die Zubereitungshinweise nur als Richtschnur dienen. Wenn Sie die Anweisungen eingehalten haben, aber die Lebensmittel sind immer noch nicht durch und durch heiß, stellen Sie sie einfach zurück in den Herd und erhitzen Sie sie noch einmal.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

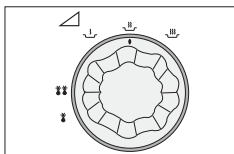
Sorgen Sie dafür, dass der Herd an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist, und dass im Display „ON (EIN)“ erscheint.

Öffnen Sie die Tür, damit die Herdlampe angeschaltet wird.

Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen in die Mitte des Herds, und schließen Sie die Tür dann fest. Die Herdlampe geht aus.

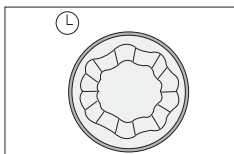
1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENDREHSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe ein.

Ergebnis: Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefenster angezeigt.



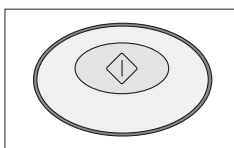
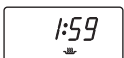
2. Wählen Sie mit dem **DREHRAD** für den **TIMER** die gewünschte Garzeit aus.


Ergebnis: „ON (EIN)“ blinkt, und die eingestellte Zeit wird im Displayfenster angezeigt.



3. Drücken Sie die Taste .






Ergebnis: Die Herdlampe und der Lüfter werden angeschaltet. Die Heizung geht an. Die Zeit wird auf dem digitalen Display heruntergezählt.




-  Sobald die Zeit vollständig abgelaufen ist, ertönt viermal ein Signalton und der Heizvorgang wird beendet. Die Herdlampe geht aus. Eine Minute lang wird im Display die Zahl „0“ angezeigt, und der Lüfter arbeitet weiter, um die inneren Bauteile abzukühlen. In dieser Zeit wird der Lüfter auch dann nicht ausgeschaltet, wenn Sie die Tür öffnen. Eine Minute später hält er an, und im Display erscheint wieder „ON (EIN)“. Sie können die Lebensmittel aus dem Herd entnehmen, auch wenn der Lüfter noch läuft.




4. Öffnen Sie die Herdtür, und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Schließen Sie die Gerätetür. Die Herdlampe geht aus.


-  Wenn Sie beim Heizen einmal auf  drücken, wird der Herd ausgeschaltet. Sie können ihn durch Drücken auf die Taste  wieder starten, oder durch nochmaliges Drücken auf  das gewählte Programm abbrechen. Außerhalb des Heizzyklus wird das aktivierte Programm durch einmaliges Drücken auf  abgebrochen. Sie können zuerst die Leistung und dann die Kochzeit bestimmen, oder umgekehrt vorgehen. Drücken Sie die +20sec-Taste einmal oder mehrmals, um die Kochzeit um jeweils 20 Sekunden zu verlängern.

-  Wenn Sie die Herdtür nach Abschluss des Heizzyklus öffnen, wird die Herdlampe automatisch an- und eine Minute später ausgeschaltet.

-  Wenn Sie die Herdtür während des Heizzyklus öffnen, stellt der Herd den Betrieb ein, und die Herdlampe wird automatisch an- und eine Minute später ausgeschaltet. Wenn Sie die Herdtür länger als 1 Minute lang offen lassen, ertönt jede Minute ein Tonsignal, und nach 5 Minuten erscheint im Display die Netzkontrollanzeige „ON (EIN)“.

-  Im Heizzyklus können Sie weder die Leistungsstufe noch die Kochzeit ändern. Aber mit der **+20sec**-Taste können Sie die Kochzeit um jeweils 20 Sekunden verlängern. Sie können zwar den Drehschalter drehen, dies hat aber keinen Einfluss auf den laufenden Vorgang und auch die Anzeige im Display ändert sich nicht. Veränderungen an den Einstellungen sind erst möglich, wenn Sie den Herd nach dem aktuellen Heizvorgang manuell einstellen. Wenn Sie die aktuelle Einstellung ändern möchten, müssen Sie zuerst den Heizzyklus durch Drücken auf **ABBRECHEN** beenden und dann die gewünschte Leistungsstufe und Kochzeit erneut einstellen.

Außerhalb des Heizzyklus können Sie jedoch die Leistungsstufe und die Kochzeit ändern. Die geänderten Einstellungen werden im Display sofort angezeigt.

-  Der Herd kann von der Auslegung her nicht arbeiten, wenn Sie ihn zwischen dem Heizzyklus und dem Auftauzyklus auf die Leistungsstufe „0“ einstellen.

-  Wenn Sie das Netzkabel erstmals mit der Steckdose verbinden, ertönt der Signalton des Herds einmal und alle Anzeigen werden 5 Sekunden lang im Display angezeigt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Prozentsatz	Ausgangsleistung	Prozentsatz	Ausgangsleistung	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH (☰)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MITTEL (☱)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
NIEDRIG (☲)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SCHNELL AUFTAUEN (☼☼)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
AUFTAUEN (☼)	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH (☰)	25 Min.
MITTEL (☱)	40 Min.
NIEDRIG (☲)	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.

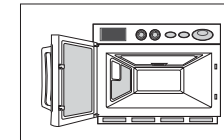
UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

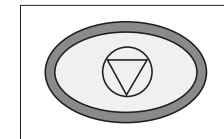
1. Vorübergehendes Unterbrechen des Garvorgangs: Öffnen Sie die Tür, oder drücken Sie einmal auf (☒).

Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut auf (☒), um den Garvorgang fortzusetzen.



2. Vollständiges Abbrechen des Garvorgangs: Drücken Sie zweimal auf die Taste (☒).

Ergebnis: Die Kocheinstellungen werden aufgehoben.



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

VERWENDEN DER +20S-TASTE

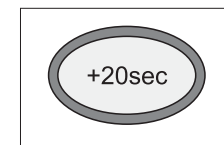
Dies ist eine Taste zum **KOCHEN AUF KNOPFDRUCK**.

Wenn Sie den Knopf einmal berühren, können Sie sofort aufheizen.

Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie beim Erhitzen auf die +20sec-Taste drücken.

Die Kochzeit wird mit jedem Drücken der +20sec-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 der +20sec-Taste verlängern.

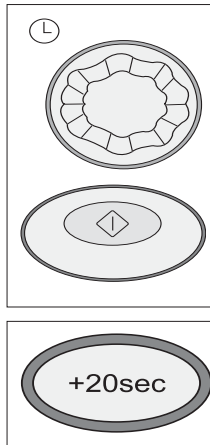


REGULIEREN DER GARZEIT

Wie bei der herkömmlichen Lebensmittelzubereitung muss die Garzeit an die Eigenschaften der Nahrungsmittel und an persönlichem Geschmack angepasst werden. Sie können:

- den Garzustand der Lebensmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- die Herdtür schließen.
- die verbleibende Garzeit verlängern.

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



VERWENDEN DER AUFTAUFUNKTION

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

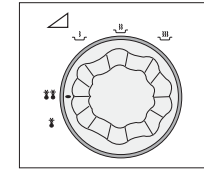
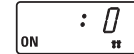
 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers.


Schließen Sie die Gerätetür.

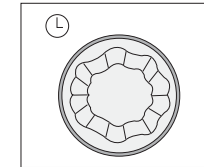
1. Stellen Sie den Leistungsstufenschalter je nach Wunsch auf **SCHNELL AUFTAUEN** (☼☼) oder **AUFTAUEN** (☼) ein.

Ergebnis: Im Display wird AUFTAUEN angezeigt.



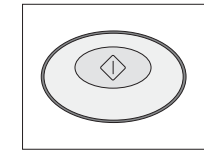
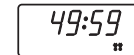
2. Drehen Sie den **TIMER**-Drehschalter auf die gewünschte Auftauzeit.

 Sie können eine maximale Auftauzeit von 50 Minuten einstellen.



3. Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet.




FEHLERCODES

Fehlercodes	Nummer	Signalton	Ursache	Behebung
Falsche Netzfrequenz (50 / 60 Hz)	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 Messen 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 Messen 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 geringer 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 „ON (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.
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.
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.

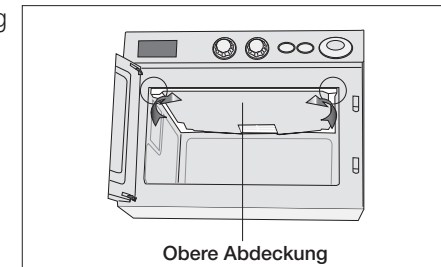
VORSICHT: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite und in die Öffnungen der Bedientafel eindringt.

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 Fenstereinigungsmittel, 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.

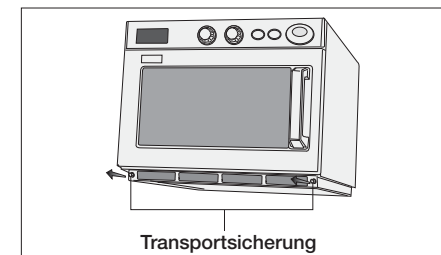
VORSICHT: Die Deckenverkleidung muss sicher eingebaut worden sein, ehe Sie den Herd verwenden. Wenn Sie die Deckenverkleidung zum Reinigen entfernt haben, sein Sie besonders vorsichtig mit den innen liegenden Bauteilen oberhalb des Garraums. Wenn eines dieser Bauteile verformt wird, kann es im Betrieb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



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.

INSTALLATIONSHINWEISE BEI STAPELUNG

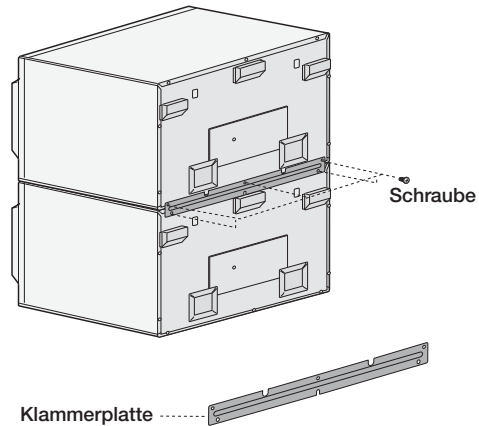
Wichtig

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

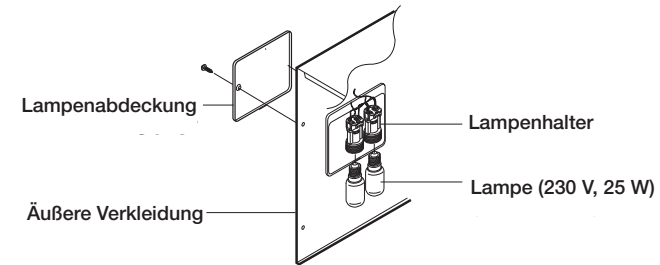
1. Stellen Sie zwei Geräte aufeinander.
2. Entfernen Sie die sechs in der Abbildung gezeigten Schrauben.
3. Platzieren Sie die Klammerplatte so, dass die beiden Geräte miteinander verbunden sind.
4. Ziehen Sie die sechs Schrauben so an, wie in dieser Abbildung dargestellt.
5. Achten Sie darauf, dass 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

Um Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedenen Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellenherd verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	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 oder Pappe	✓	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		
• Ofenfestes Tischgeschirr	✓	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.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
• 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 einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : **Empfehlenswert**

✓ x : **Mit Vorsicht**

x : **Nicht sicher**

Zubereitungshinweise

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROT UND KUCHEN						
Auftauen						
Wiener Brot 9" (tiefgekühlt)		AUFTAUEN 1 (☼☼)	0'45"	0'50"	0'50"	5 Min.
Wiener Brot 9" 2 Stück (tiefgekühlt)		AUFTAUEN 1 (☼☼)	1'10"	1'15"	1'20"	5 Min.
Kuchen, Scheibe (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 2 (☼)	2'30"	2'40"	2'50"	5 Min.
Aufwärmen						
Quiche 11" Scheiben à 136 g	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 1 (☼☼)	3'00"	3'00"	3'00"	1 Min.
		HOCH	0'40"	0'45"	0'50"	1 Min.
Gefüllte Pasteten 2 Stück (tiefgekühlt)	Verpackung entfernen. Auf den Drehteller legen.	HOCH	0'10"	0'15"	0'15"	1 Min.
Früchtekuchen (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'40"	0'45"	0'45"	1 Min.
Croissants 2 Stück (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'05"	0'10"	0'10"	1 Min.
Kuchen, gebacken 227 g (gekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'45"	0'55"	1'00"	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete 2 Stück (gekühlt)	Folie entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0'45"	0'55"	1'00"	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete (gekühlt)	Verpackung entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0'30"	0'40"	0'45"	1 Min.
SNACKS & VORSPEISEN						
Kochen						
Schinken, Speckscheibe (gekühlt)	Auf den Rost stellen.	HOCH	1'30"	1'40"	1'50"	1 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Eier, pochiert 2 Stück (gekühlt)	In Glas geben	HOCH	0'30"	0'40"	0'45"	1 Min.
Eier, Rührer 2 Stück (gekühlt)	Eier in Schüssel geben und schlagen	HOCH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 Min.
2 Würstchen dick (gekühlt)	Anstechen	MITTEL	1'00"	1'10"	1'20"	2 Min.
Aufwärmen						
Cumberland-Würstchen (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	MITTEL	2'00"	2'10"	2'20"	2 Min.
Englisches Frühstück (gekühlt)	Abdecken	MITTEL	2'30"	2'40"	2'50"	1 Min.
Rindfleischburger (tiefgekühlt)		HOCH	0'55"	1'05"	1'10"	1 Min.
Hähnchenburger (tiefgekühlt)		HOCH	0'55"	1'05"	1'10"	1 Min.
Döner Kebab 162 g (tiefgekühlt)		HOCH	1'00"	1'10"	1'20"	1 Min.
Hotdog (tiefgekühlt)		HOCH	1'00"	1'10"	1'20"	1 Min.
Pizza 190 g (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	NIEDRIG	2'30"	2'45"	3'00"	2 Min.
Gegrillte Rippchen 200 g (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	MITTEL	3'30"	3'45"	4'00"	1 Min.
Scharfe Chicken Wings 6 Stück (tiefgekühlt)	Auf Teller anordnen, dünnes Ende zur Mitte	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Backbohnen 500 g	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	2'00"	2'10"	2'20"	2 Min.
Backbohnen 250 g	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	1'00"	1'05"	1'10"	2 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERTS						
Aufwärmen						
Bratpfel 200 g (tiefgekühlt)	In Schüssel geben und abdecken	HOCH	1'20"	1'30"	1'40"	2 Min.
Weihnachtspudding 150 g (gekühlt)	In eine Schüssel geben	HOCH	0'20"	0'25"	0'30"	2 Min.
Marmeladenkuchen 80 g (tiefgekühlt)	Auf einem Teller	HOCH	1'00"	1'05"	1'10"	2 Min.
Crepes Suzette 2 (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	0'50"	1'00"	1'10"	1 Min.
Suet Sponge-Pudding (tiefgekühlt)	x 2	HOCH	0'35"	1'05"	1'30"	2 Min.
	x 1	HOCH	0'40"	0'50"	1'00"	2 Min.
Sponge-Pudding (tiefgekühlt)	x 2	HOCH	0'35"	1'05"	1'30"	2 Min.
	x 1	HOCH	0'40"	0'50"	0'45"	2 Min.
REZEPT GERICHT VORSPEISEN						
Aufwärmen						
Amorini & Stilton gebacken (gekühlt)	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	HOCH	3'30"	3'40"	3'50"	1 Min.
Chicken Tikka Masala (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'20"	3'30"	3'40"	2 Min.
Thai-Huhn mit grünem Curry (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Chili con Carne (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
1/2 Huhn gekocht (gekühlt)	In angestochene Backfolie geben	MITTEL	4'30"	5'00"	5'30"	2 Min.
Lasagne 192 g	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	MITTEL	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Muscheln Marinieres 466 g (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	2'30"	2'45"	3'00"	2 Min.
Lachs & Avocado Paupiette (gekühlt)	Folie anstechen	HOCH	2'30"	2'45"	3'00"	2 Min.
Shepherd's Pie 300 g (gekühlt)	In Herd stellen und abdecken	MITTEL	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Suet-Puddings (gekühlt)	Abdecken und aufrecht auf eine mikrowellengeeignete Platte stellen	NIEDRIG	4'00"	4'20"	4'40"	2 Min.
Huhn Supreme in rotem Pesto 312 g (tiefgekühlt)	In angestochene Backfolie geben.	AUFTAUEN 1 (**) HOCH	5'00"	5'00"	5'00"	1 Min.
		HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle Carbonara (gekühlt)	Folie einstechen und auf den Teller legen.	HOCH	1'40"	2'00"	2'20"	1 Min.
Tortellini Formaggio (gekühlt)	In Schüssel geben und abdecken	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Vegetarischer Cumberland Pie (gekühlt)	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	HOCH	3'20"	3'35"	3'50"	1 Min.
Tellergericht 350 g (gekühlt)	Abgedeckt	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Tellergericht 700 g (gekühlt)	Abgedeckt	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	1 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Kochen 500 g						
Schnittbohnen, grün	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Broccoli, Röschen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Kohl, geschnitten	10 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	5'00"	5'30"	6'00"	2 Min.






Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Möhrenspalten	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Ganze grüne Bohnen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Kartoffeln, ungeschält	Nach halber Zeit umdrehen	HOCH	10'00"	11'00"	12'00"	5 Min.
Rosenkohl	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	4'30"	4'45"	5'00"	2 Min.
Schnittbohnen, grün	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Ganze Bohnen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Brokkoliröschen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Kohl, geschnitten	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Möhren	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Maiskolben	Abdecken	HOCH	4'00"	4'30"	5'00"	2 Min.
Maiskolben	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	5'00"	3'15"	3'30"	2 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Ganze Pilze	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Kochen 500 g						
Kartoffeln, ungeschält 230 – 290 g x 1		HOCH	3'00"	4'00"	4'30"	2 Min.
Kartoffelpüree x 2 bzw. x 4		HOCH	6'00"	6'30"	7'00"	2 Min.
		HOCH	10'00"	11'15"	12'30"	2 Min.
Ratatouille 500 g		HOCH	3'30"	4'00"	4'30"	2 Min.
Rosenkohl	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'30"	4'00"	2 Min.
Reis, 500 g						
Aufwärmen						
Reis, gekocht (tiefgekühlt)	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Reis, Pilaw (tiefgekühlt)	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.

REINIGEN DER MIKROWELLE

Die folgenden Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller

-  **Stellen Sie STETS** sicher, dass die Türdichtungen sauber sind, und die Tür ordnungsgemäß schließt.
-  Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
 2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen sowie auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten lang bei maximaler Leistung.
-  Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze.
- Verwenden Sie NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.
-  Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:
- sich nicht ansammeln
 - nicht das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern
-  **Reinigen Sie den** Innenraum des Mikrowellenherds nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenherds sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Mikrowellengehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

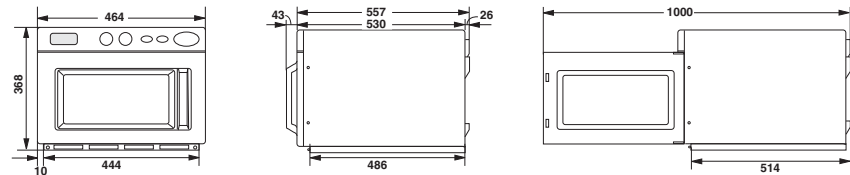
-  **Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse der Mikrowelle.** Wenn der Mikrowellenherd fehlerhaft arbeitet und repariert werden muss oder Sie unsicher sind in Bezug auf seinen Zustand:
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
 - Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Gemäß der allgemeinen Regelung 2/1984 (III.10) BKM-IpM bestätigen wir als Händler hiermit, dass der Mikrowellenherd **CM1919A/CM1519A/CM1319A** von Samsung mit den unten genannten technischen Parametern übereinstimmt.

Modell	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz		
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd	3200 W	3000 W	2600 W
Ausgangsleistung	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz		
Abmessungen (B x H x T)			
Gehäuse	464 x 368 x 557 mm		
Garraum	370 x 190 x 370 mm		
Fassungsvermögen	26 Liter		
Gewicht Netto	Ca. 32 kg		
Geräuschpegel	54,5 dB		





HINWEIS

HINWEIS

DEUTSCH





HINWEIS

HINWEIS

DEUTSCH



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Code-Nr.: DE68-04029B



Horno microondas

(COMERCIAL)

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

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

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

CE

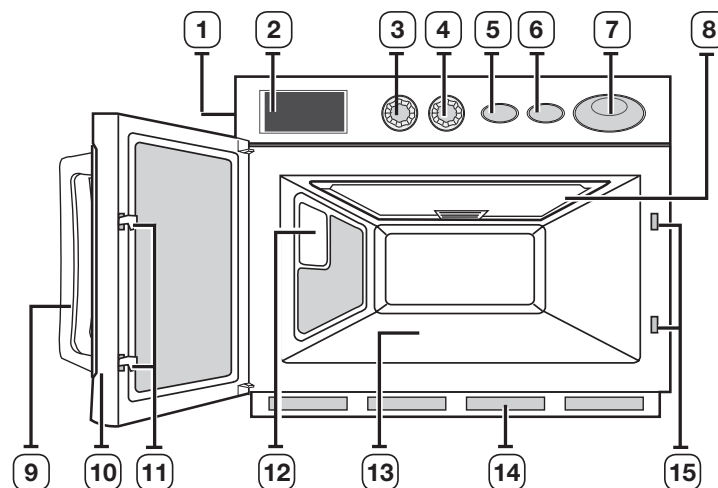
SAMSUNG



ÍNDICE

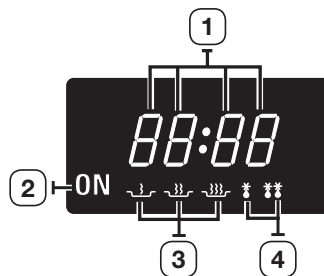
Horno.....	2
Pantalla.....	2
Uso de este manual de instrucciones.....	3
Información de seguridad importante.....	3
Descripción de los símbolos e iconos.....	3
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas.....	3
Instrucciones importantes de seguridad.....	4
Instrucciones de cocción.....	6
Correcta eliminación del producto (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).....	6
Cocción/Recalentamiento.....	7
Niveles de potencia y variaciones de tiempo.....	8
Cómo detener la cocción.....	8
Uso del botón +20seg.....	8
Ajuste del tiempo de cocción.....	9
Uso de la función de descongelación.....	9
Códigos de error.....	10
Cuidados del horno microondas.....	11
Limpieza de la cubierta del techo.....	11
Limpieza del filtro de aire.....	11
Instrucciones para la instalación en columna.....	12
Sustitución de la lámpara.....	12
Guía de utensilios de cocina.....	13
Limpieza del horno microondas.....	17
Conservación y mantenimiento del horno microondas.....	17
Especificaciones técnicas.....	17

HORNO



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. CUBIERTA DE LA LÁMPARA DEL HORNO | 8. CUBIERTA DEL TECHO |
| 2. PANTALLA | 9. TIRADOR DE LA PUERTA |
| 3. SELECTOR DE CONTROL DE POTENCIA | 10. PUERTA |
| 4. TEMPORIZADOR | 11. PESTILLOS DE LA PUERTA |
| 5. +20seg | 12. LÁMPARA DEL HORNO |
| 6. CANCELAR | 13. BANDEJA |
| 7. BOTÓN DE INICIO | 14. FILTRO DE AIRE |
| | 15. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |

PANTALLA



- | |
|---|
| 1. VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO |
| 2. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DE ALIMENTACIÓN (Cuando aparece, el horno no está en funcionamiento) |
| 3. INDICADORES DE NIVEL DE POTENCIA |
| 4. INDICADORES DE DESCONGELACIÓN |

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE
















INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

	ADVERTENCIA	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar graves lesiones personales o la muerte.	
	PRECAUCIÓN	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar lesiones personales leves o daños a la propiedad.	
	Advertencia: riesgo de incendio		Advertencia: superficie caliente
	Advertencia: electricidad		Advertencia: material explosivo
	NO intentar.		Seguir las indicaciones explícitamente.
	NO desmontar.		Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
	NO tocar.		Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.		Notas
	Importante		

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
 - la puerta (curvada)
 - las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
 - los cierres y las superficies de cierre
- Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.



! ADVERTENCIA					
	Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados.	✓	✓	✓	✓
	No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
	Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
	En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓		
	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓







	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico	✓	✓	✓	✓
	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓
	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
	Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: <ul style="list-style-type: none"> • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓
-------------------------------------	---	---	---	---	---

PRECAUCIÓN

<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
	Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	

	No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✓
	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓
	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓
	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓		✓
	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas)	✓		✓
	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓



CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Aplicable en la Unión Europea y otros países de Europa con sistemas de recogida selectiva)

Esta marca en el producto, los accesorios o la documentación indica que el producto y sus accesorios electrónicos (como cargador, auriculares, cable USB) no se deben desechar junto con el resto de la basura doméstica. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas por una eliminación incontrolada, separe este aparato de otros tipos de residuos y reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden ponerse en contacto con el comercio donde adquirieron el aparato o con alguna oficina municipal donde les informarán de dónde deben depositar el electrodoméstico para su reciclaje.

Los comerciantes deben ponerse en contacto con el distribuidor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no se deben mezclar con otros desechos comerciales para su eliminación.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

La potencia nominal de salida IEC es un estándar internacional utilizado por todos los fabricantes de microondas para medir la potencia de salida.

Si en la comida envasada se proporcionan las instrucciones de cocción basadas en la clasificación IEC, establezca los tiempos de cocción de acuerdo con la potencia IEC del horno microondas.


Por ejemplo:

Si las instrucciones de cocción se basan en un horno de 650 W, deberá reducir el tiempo de cocción de MW87L (850 W). Las comidas preparadas son muy cómodas y populares. Se trata de comidas preparadas y cocinadas por el fabricante, que a continuación las ha congelado, refrigerado o sellado al vacío para una más larga conservación.

Los tiempos de calentamiento de estas comidas preparadas se basan cada vez más en las categorías de recalentamiento A, B, C, D y E.

En estos casos basta con hacer coincidir la categoría de recalentamiento del horno con las instrucciones de la comida envasada y establecer el temporizador consecuentemente.

Por ejemplo: Si las instrucciones indican 3 minutos de calentamiento a nivel ALTO para un horno de categoría D, deberá establecer el temporizador en menos de 3 minutos a nivel ALTO para el CM1919 (categoría E).

-  Tenga en cuenta siempre que las instrucciones de cocción sólo son indicativas. Si a pesar de haber seguido las instrucciones la comida no se ha calentado lo suficiente, vuelva a poner la comida en el horno y caliéntela a su gusto.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

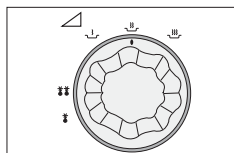
Compruebe que el horno esté enchufado a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y que en la pantalla aparezca la indicación "ON".

Abra la puerta (la lámpara del horno se encenderá).

Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente (la lámpara del horno se apagará).

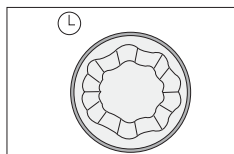
1. Seleccione el nivel de potencia deseado girando el **SELECTOR DE CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**.

Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.



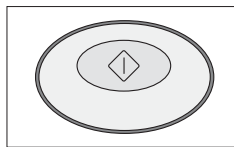
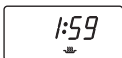
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **TEMPORIZADOR**.

Resultado: El indicador "ON" parpadea y en la pantalla se muestra el tiempo seleccionado.



3. Pulse el botón

Resultado: La lámpara y el ventilador del horno se encienden. Empieza la función del horno. El tiempo que aparece en la pantalla digital inicia la cuenta atrás.



- Una vez transcurrido el tiempo, suena 4 veces el pitido de final de ciclo, se detiene la función y la lámpara del horno se apaga. Durante 1 minuto la pantalla muestra "0" y el ventilador sigue en funcionamiento para enfriar la zona interior. Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se apagará 1 minuto más tarde y se volverá a mostrar "ON" en la pantalla. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento.



4. Abra la puerta del horno y saque los alimentos. Cierre la puerta. la lámpara del horno se apaga.

- ☞ Durante la operación de calentamiento, si se pulsa una vez el botón , el horno se detiene. Para que siga funcionando, pulse ; para cancelar el programa seleccionado, vuelva a pulsar . Si NO está en funcionamiento, pulsando el botón se cancelará el programa seleccionado. Se puede establecer el nivel de potencia en primer lugar y después el tiempo de cocción, o viceversa. Se puede pulsar el botón +20seg una o más veces para añadir 20 segundos al tiempo de cocción.

- ☞ Si se abre la puerta una vez finalizado el ciclo, la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde.

- ☞ Si se abre la puerta durante un ciclo de calentamiento, el horno deja de funcionar y la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde. Si se deja la puerta abierta durante más de 1 minuto, el horno emite un pitido cada minuto y después de 5 minutos el indicador "ON" de comprobación de alimentación aparece en la pantalla.

- ☞ Durante el ciclo de calentamiento, no se puede cambiar el nivel de potencia ni el tiempo de cocción. Sin embargo, se puede añadir incrementos de 20 segundos mediante el botón **+20seg**. Aunque haga girar el botón, ello no afecta al funcionamiento actual y la pantalla no sufre ninguna variación. Sin embargo, tendrá efecto la próxima vez que se ajuste el horno manualmente. Si se desea cambiar la configuración actual, en primer lugar se debe detener el funcionamiento mediante el botón **CANCELAR** y después establecer de nuevo el nivel de potencia y el tiempo de cocción.

Sin embargo, cuando el horno NO está en el ciclo de calentamiento, se puede cambiar el nivel de potencia y el tiempo de cocción. Los valores modificados aparecen inmediatamente en la pantalla.

- ☞ Este horno está diseñado para que no funcione cuando el nivel de potencia esté ajustado en el modo "0", entre el modo de calentamiento y el de descongelación.

- ☞ Cuando se enciende por primera vez, el horno emite un pitido y todos los indicadores se muestran durante 5 segundos en la pantalla.

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

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		CM1519A		CM1319A	
	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida
ALTO (🔥)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIO (🔥)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BAJO (🔥)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
DESCONGELAR ALTO (❄️)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
DESCONGELAR BAJO (❄️)	10 %	185 W	13 %	195 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 (🔥)	25 min
MEDIO (🔥)	40 min
BAJO (🔥)	40 min
DESCONGELAR ALTO (❄️)	50 min
DESCONGELAR BAJO (❄️)	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.

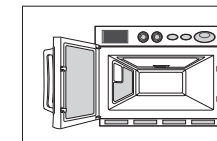
CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

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

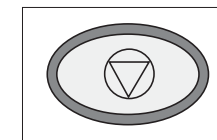
1. Para detener la cocción temporalmente: Abra la puerta o pulse una vez el botón (🔍).

Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo (🔍).



2. Para detener la cocción completamente: Pulse el botón (🔍) dos veces.

Resultado: Se cancelan los ajustes de cocción.



Si desea cancelar cualquiera de los ajustes antes de empezar la cocción, pulse una vez **CANCELAR** (🔍).

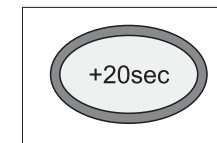
USO DEL BOTÓN +20SEG

Es un botón de **COCCIÓN DE UN TOQUE**.

Si se pulsa una vez, el horno empieza a funcionar inmediatamente. Se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +20seg durante el ciclo de funcionamiento.

El tiempo de cocción aumenta 20 segundos con cada pulsación del botón +20seg. 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 **+20seg**. Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20seg**.

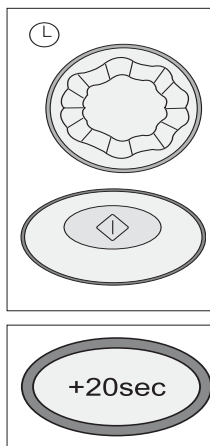


AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Como sucede con la cocina tradicional, es posible que, según las características de los alimentos o 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 **+20seg**. Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20seg**.



USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN

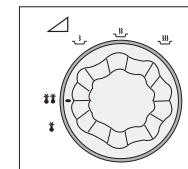
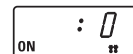
La función de descongelación permite descongelar carne, aves o pescado.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

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

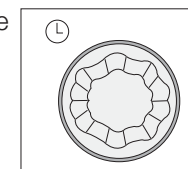
1. Gire el selector de control de potencia de cocción variable hasta **DESCONGELAR ALTO** (**) o **DESCONGELAR BAJO** (*) según desee.

Resultado: En la pantalla aparece el indicador **DESCONGELAR**.



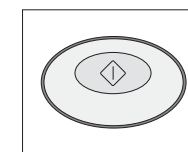
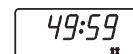
2. Gire el **TEMPORIZADOR** para establecer el tiempo de descongelación.

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


Errores	Código	Señal acústica	Causa	Solución
Error en frecuencia de alimentación (50 / 60 Hz)	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 obstruyentes 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.

CUIDADOS DEL HORNO MICROONDAS

Limpeza del horno microondas

1. Desenchufe el horno de la toma de corriente antes de la limpieza.

2. Limpie el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente para cocinas. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

 Los restos de comida o líquidos adheridos a las paredes del horno o entre los cierres y la superficie de la puerta absorben microondas, lo que puede causar chispas o arcos eléctricos.

3. Limpie el exterior del horno con agua y jabón y seque con un paño suave.

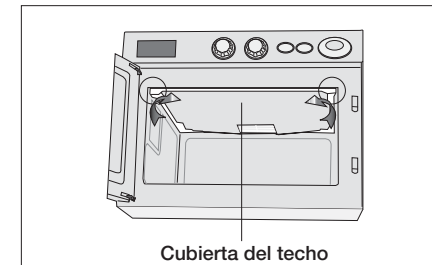
PRECAUCIÓN: No permita que entre agua por las aberturas de la ventilación posterior o del panel de control.

4. Para limpiar la ventana de la puerta, lave con agua y un jabón muy suave y seque con un paño suave. No use limpiadores ásperos o abrasivos para no causar arañazos en la puerta.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DEL TECHO

1. Con las dos manos, empuje los topes de la cubierta del techo hacia adentro y luego hacia abajo. A continuación extraiga la cubierta de la cavidad del horno.
2. Lave la cubierta del techo con agua jabonosa o solución desinfectante para cocina.
3. Vuelva a colocar la cubierta del techo antes de utilizar el horno.

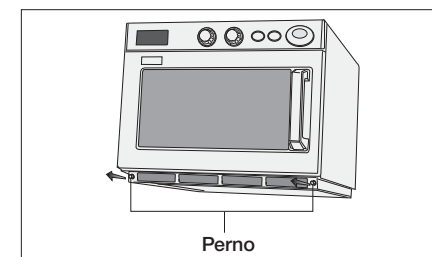
PRECAUCIÓN: La cubierta del techo debe estar firmemente sujeta en su sitio cuando se utiliza el horno. Cuando haya retirado la cubierta del techo para proceder a su limpieza, tenga mucho cuidado con los componentes interiores de la parte superior de la cavidad del horno que han quedado expuestos. Si alguno de ellos está deformado, pueden ocasionarse síntomas anormales como arcos eléctricos o chispas cuando el horno está en funcionamiento. En ese caso, póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.



LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

Limpeza del filtro de aire regularmente siguiendo las instrucciones que figuran a continuación. Cuando el filtro de aire está obturado por el polvo, el horno puede presentar problemas.


1. Quite los tornillos de los dos lados del filtro de aire.
2. Extraiga el filtro de aire con cuidado.
3. Lave el filtro con agua jabonosa tibia.
4. Vuelva a colocar el filtro de aire antes de utilizar el horno.



 Si el filtro de aire está obstruido por residuos, se producirá un sobrecalentamiento en el horno.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN EN COLUMNA

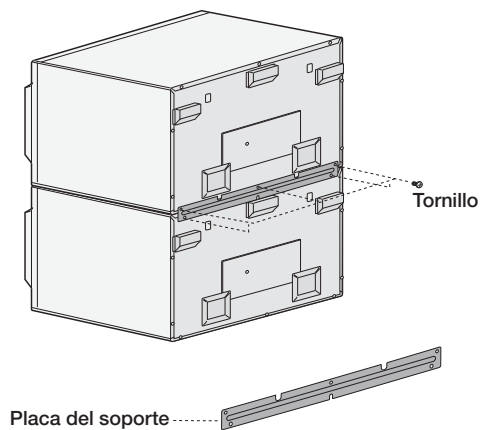
Importante

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

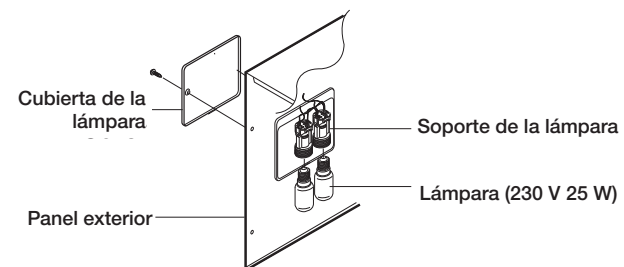
1. Apile las dos unidades.
2. Quite los 6 tornillos, como se muestra en la ilustración.
3. Coloque la placa de soporte para trabar las dos unidades.
4. Ponga los 6 tornillos y apriételes, como se muestra en la ilustración.
5. El horno superior debe estar a una altura segura y accesible.



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 UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vídrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechable	✓	Algunos alimentos congelados vienen empacutados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes y tazas de poliestireno 	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas de papel o periódicos 	X	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado o adornos metálicos 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
<ul style="list-style-type: none"> Utensilios para el horno 	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
<ul style="list-style-type: none"> Cristalería fina 	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
<ul style="list-style-type: none"> Tarros de cristal 	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Platos 	X	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
<ul style="list-style-type: none"> Tiras de cierre de las bolsas para congelados 	X	
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina 	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes 	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
<ul style="list-style-type: none"> Film transparente 	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas para congelados 	✓ X	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

- ✓ : Especificaciones
 ✓ X : Usar con precaución
 X : Inseguro

Guía de cocción

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAN Y PASTAS						
Para descongelar						
Barrita Viena 9" (congelada)		DESCONGELACIÓN 1 (**)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
2 barritas Viena 9" (congeladas)		DESCONGELACIÓN 1 (**)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Pastel, porción ind. (congelado)	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 2 (*)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para calentar						
Quiche 11" porciones 136 g	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1 (**) ALTO	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
			0'40"	0'45"	0'50"	1 min
2 pastelillos rellenos ind. (congelados)	Quitar papel aluminio Poner en bandeja	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarta frutas (congelada)	Poner en bandeja	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
2 croissants (congelados)	Poner en bandeja	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Bollería 227 g (refrigerada)	Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
2 tartas pollo y champiñones (refrigeradas)	Quitar envoltorio. Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones (refrigerada)	Poner en bandeja, quitar envoltorio.	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para cocinar						
Panceta, loncha (refrigerada)	Poner en parrilla	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
2 huevos escalfados (refrigerados)	Poner en tarrinas	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
2 huevos revueltos (refrigerados)	Batir los huevos y poner en bol	ALTO	25'-30"	30'-40"	35'-45"	1 min
2 salchichas gruesas (refrigeradas)	Perforar	MEDIO	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para recalentar						
Salchichas grandes (congeladas)	Poner en bandeja	MEDIO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Desayuno completo (refrigerado)	Cubrir	MEDIO	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburguesas ternera (congeladas)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburguesas pollo (congeladas)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (congelado)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Perrito caliente (congelado)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g (congelada)	Poner en bandeja	BAJO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costillas barbacoa 200 g (congeladas)	Poner en bandeja	MEDIO	3'30"	3'45"	4'00"	1 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
6 alitas picantes (congeladas)	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 (congelada)	Plato cubierto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudín de Navidad 150 g (refrigerado)	Poner en bol	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rollito de bizcocho con mermelada 80 g (congelado)	En una bandeja	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
2 crepes suzette (congeladas)	Perforar film	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudín de biscuit a base de sebo (congelado)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudín de biscuit (congelado)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	0'45"	2 min
ENTRANTES						
Para recalentar						
Espirales con salsa de queso (refrigerados)	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo tikka masala (congelado)	Perforar film	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Pollo al curry verde tailandés (congelado)	Perforar film	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chile con carne (congelado)	Perforar film	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
1/2 pollo cocido (refrigerado)	Poner en bolsa perforada	MEDIO	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasaña 192 g	Poner en plato apto microondas	MEDIO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mejillones marinera 466 g (congelados)	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupetón de salmón y aguacate (refrigerado)	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pastel de carne 300 g (refrigerado)	Poner en el horno y cubrir	MEDIO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudines a base de sebo (refrigerado)	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 (congelado)	Perforar bolsa, poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Tallarines a la carbonara (refrigerados)	Perforar bolsa, poner en bandeja	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al queso (refrigerados)	Poner en plato y cubrir	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Pastel de verduras (refrigerado)	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min


Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Plato combinado 350 g (refrigerado)	Cubierto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plato combinado 700 g (refrigerado)	Cubierto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Judías verdes cortadas	60ml / 4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brécol, cabezuelas	60ml / 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	60ml / 4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Coliflor, cabezuelas	60ml / 4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Judías verdes enteras	60ml / 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	60ml / 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


Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Brécol, cabezuelas	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"	3'15"	3'30"	2 min
Champiñones, enteros	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
1 patata con piel 230-290 g		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Puré de patata x 2, puré de patata x 4		ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Pisto 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Coles de Bruselas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para recalentar						
Arroz hervido (congelado)	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz pilaf (congelado)	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:


- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Bandeja

 **Asegúrese SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

 Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño empapado en agua jabonosa. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resacas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

 **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación.
NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.

 Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:

- no se acumulen
- no impidan que la puerta se cierre correctamente


 **Limpie la** cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

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 carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

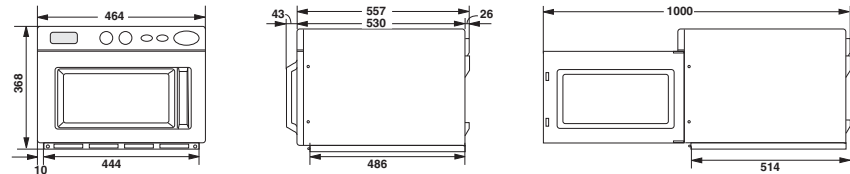
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

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.

En virtud de la norma general 2/1984 (Ill. 10) BKM-lpM, nosotros, como distribuidores, testificamos que los hornos CM1919A/CM1519A/CM1319A de Samsung cumplen los parámetros tecnológicos mencionados a continuación.

Modelo	CM1919A	CM1519A	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)	1500 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 aproximadamente		
Nivel de ruido	54,5 dB		





NOTA

NOTA





NOTA

NOTA

ESPAÑOL



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

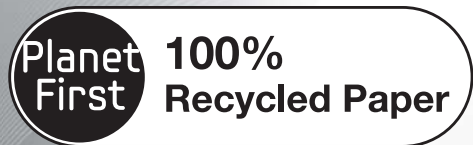
**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

N.º de código: DE68-04029B





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



Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

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

Un monde de possibilités

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

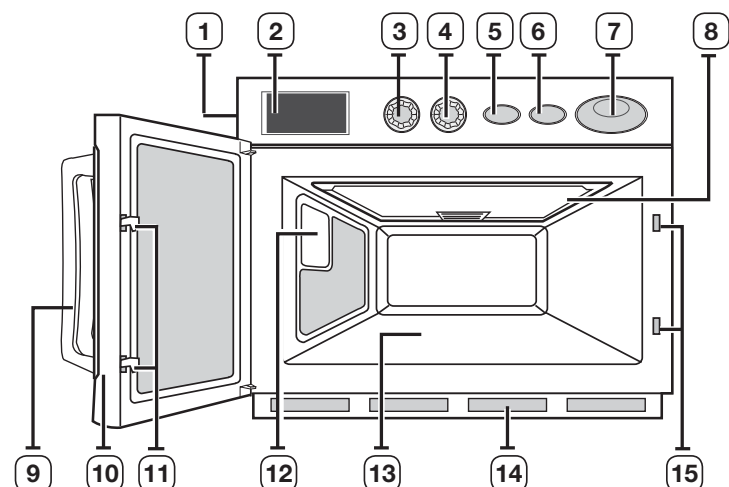
www.samsung.com/register



SOMMAIRE

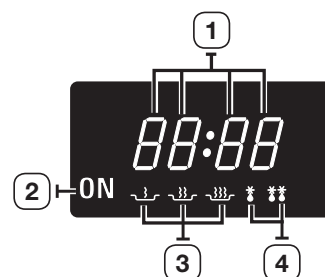
Four.....	2
Écran.....	2
Utilisation du manuel d'utilisation	3
Informations importantes relatives à la sécurité	3
Légendes des symboles et des icônes	3
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.....	3
Consignes de sécurité importantes.....	4
Consignes concernant la cuisson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

FOUR



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

ÉCRAN



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

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

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


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

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

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

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

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

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


 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Electricité

 Interdit.

 NE PAS démonter.

 NE PAS toucher.

 Contactez le service d'assistance technique.


 Important

 Avertissement ; Surface chaude

 Avertissement ; Matière explosive

 Suivez scrupuleusement les consignes.

 Débranchez la prise murale.

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

 Remarque



















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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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




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








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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON


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

Par exemple :

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

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

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

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

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

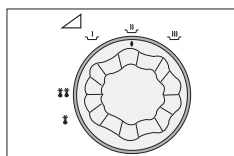
Assurez-vous qu'il est correctement branché sur une prise murale reliée à la terre et que le message « **ON** » (MARCHE) s'affiche à l'écran.

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

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

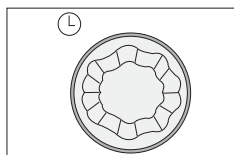
1. Sélectionnez la puissance désirée en faisant tourner le **BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

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



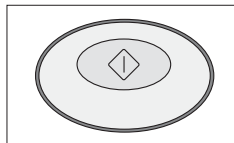
2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en faisant tourner le **BOUTON DE LA MINUTERIE**.


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




3. Appuyez sur le bouton .

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








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


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




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


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

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

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

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

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

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

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

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

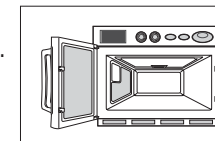
ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

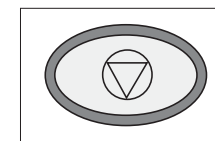
1. Pour arrêter la cuisson temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton (🔽).

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



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

Résultat : Les réglages de cuisson sont annulés.



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

UTILISATION DU BOUTON +20S

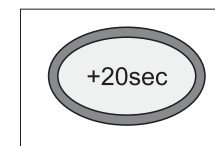
Il s'agit d'un bouton de **CUISSON IMMEDIATE**.

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

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

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


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

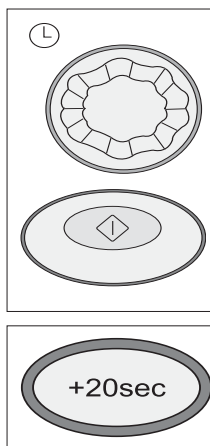


RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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

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

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



UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

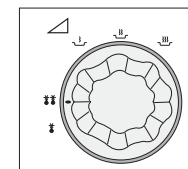
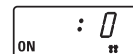
Le mode Décongélation permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

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

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

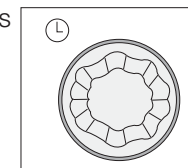
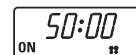
1. Placez le bouton de commande de la puissance de cuisson variable sur **DÉCONGÉLATION MAXI.** (☼☼) ou **DÉCONGÉLATION MINI.** (☼).

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



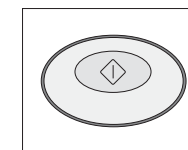
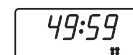
2. Tournez le bouton de **MINUTERIE** pour régler le temps de décongélation.

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



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat : La phase de décongélation commence.




CODES D'ERREUR

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

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Nettoyage du four à micro-ondes

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

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

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

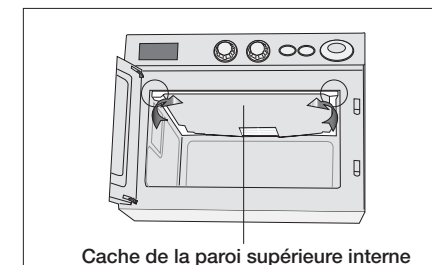
ATTENTION : évitez que de l'eau ne s'infilte dans le système de ventilation arrière ou dans les ouvertures du tableau de commande.

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

NETTOYAGE DU CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE

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

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

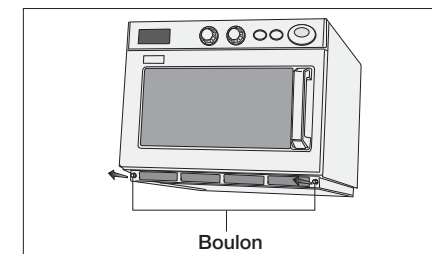


NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

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

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

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



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

CONSIGNES D'INSTALLATION EN VUE D'UNE SUPERPOSITION

Important

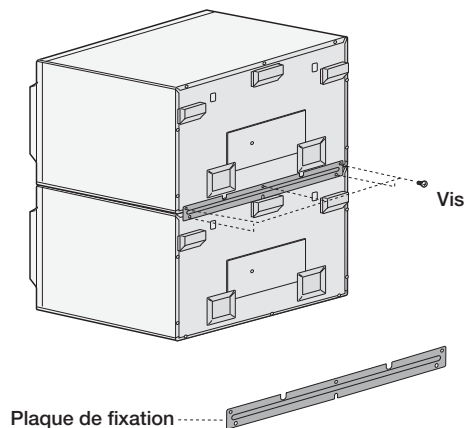
1. Débranchez le four de la prise murale avant d'effectuer ce type d'installation.
2. Pour installer le four sur un autre appareil, utilisez la plaque de fixation fournie avec le produit.
3. Seuls deux appareils peuvent être installés l'un sur l'autre.

 La superposition est limitée aux modèles ci-dessous.

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


Installation

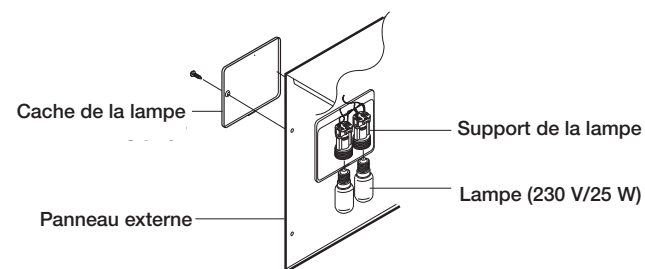
1. Empilez les deux appareils l'un sur l'autre.
2. Retirez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
3. Positionnez la plaque de fixation afin de relier les deux appareils entre eux.
4. Engagez et serrez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
5. Assurez-vous que le four du dessus est situé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



REMPACEMENT DE LA LAMPE

Important

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



GUIDE DES RÉCIPIENTS

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

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

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

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

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

Guide de cuisson

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

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

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

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

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


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

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES


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


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

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


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

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

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

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

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

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


RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

 **Ne retirez JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

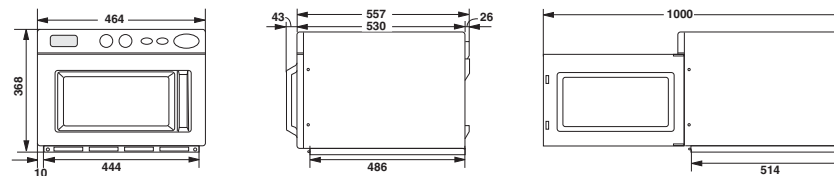
- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

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





REMARQUE

REMARQUE

FRANÇAIS





REMARQUE

REMARQUE

FRANÇAIS



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Code N° : DE68-04029B

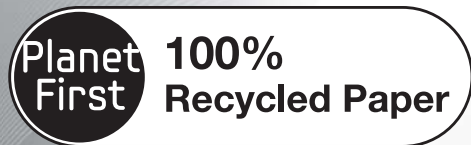




Forno a microonde

(COMMERCIALE)

Manuale dell'utente e Guida alla cottura



Questo manuale è realizzato in carta riciclata al 100 %.

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

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registri il suo prodotto all'indirizzo

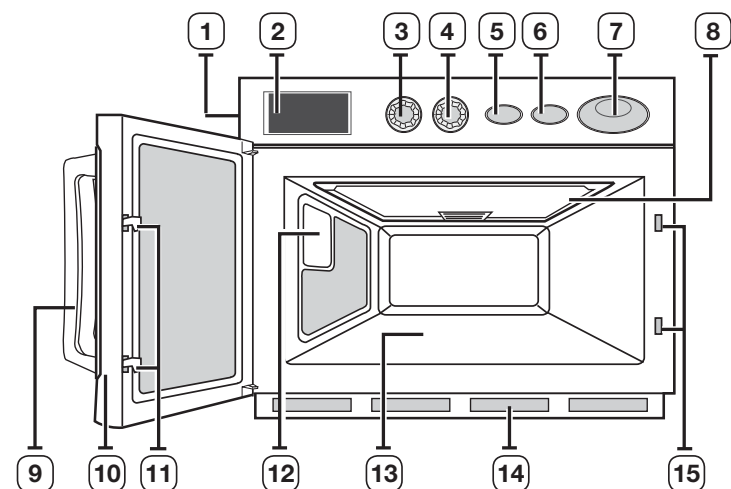
www.samsung.com/register



INDICE

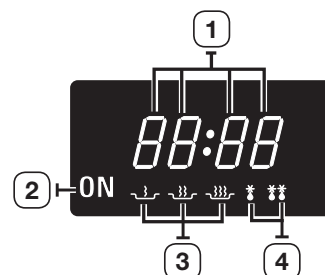
Forno.....	2
Display	2
Uso del manuale di istruzioni	3
Informazioni importanti sulla sicurezza	3
Legenda dei simboli e delle icone	3
Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde.....	3
Istruzioni di sicurezza importanti	4
Istruzioni per la cottura.....	6
Corretto smaltimento del prodotto (RAEE, Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).....	6
Cottura/Riscaldamento	7
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	8
Interruzione della cottura.....	8
Uso del tasto +20sec	8
Regolazione del tempo di cottura.....	9
Uso della funzione Scongelo.....	9
Codici di errore.....	10
Manutenzione del forno a microonde.....	11
Pulizia del cielo del forno.....	11
Pulizia del filtro dell'aria	11
Istruzioni per l'installazione a colonna.....	12
Sostituzione della lampada	12
Guida ai materiali per la cottura.....	13
Pulizia del forno a microonde	17
Conservazione e riparazione del forno a microonde	17
Specifiche tecniche.....	17

FORNO



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. COPRILAMPADA | 8. CIELO DEL FORNO |
| 2. DISPLAY | 9. MANIGLIA DELLO SPORTELLO |
| 3. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA | 10. SPORTELLO |
| 4. TIMER | 11. CHIUSURE DELLO SPORTELLO |
| 5. TASTO +20sec | 12. LAMPADA INTERNA |
| 6. TASTO ANNULLA | 13. VASSOIO |
| 7. TASTO AVVIO | 14. FILTRO DELL'ARIA |
| | 15. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |

DISPLAY



- | |
|---|
| 1. DISPLAY TEMPI DI RISCALDAMENTO |
| 2. INDICATORE CONTROLLO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
(Se questa spia è accesa, la funzione di riscaldamento non funziona) |
| 3. INDICATORI LIVELLO DI POTENZA |
| 4. INDICATORI FUNZIONE DI SCONGELAMENTO |

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
















LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare lesioni personali gravi o mortali.
AVVERTENZA	
	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare lesioni personali lievi o danni alla proprietà.
ATTENZIONE	
	Avvertenza; pericolo di incendio
	Avvertenza; elettricità
	NON tentare di.
	NON disassemblare.
	NON toccare.
	Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
	Importante
	Avvertenza; superficie calda
	Avvertenza; materiale esplosivo
	Seguire le istruzioni fornite.
	Estrarre la spina dalla presa di corrente.
	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
	Nota

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.
- Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - (1) sportello (piegato)
 - (2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.





ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI








Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

 AVVERTENZA				
 Eventuali modifiche o riparazioni a questo forno a microonde devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
 Non riscaldare liquidi o altri cibi chiusi in contenitori a chiusura ermetica.	✓	✓	✓	✓
 Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
 La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
 Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
 Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
 In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
 Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
 Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
 Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
 Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
 Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro. (Solo modello da tavolo)	✓	✓		
 Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, dienti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓

 Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
 Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
 Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
 Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
 Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.	✓	✓		
 Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
 Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
 Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
 Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.	✓	✓	✓	✓
 L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.	✓	✓	✓	✓
 Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
 L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso. (Solo modello da tavolo)	✓	✓	✓	✓
 AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
 AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	AVVERTENZA: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: <ul style="list-style-type: none"> Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. Coprire con un panno pulito e asciutto. Non applicare creme, oli o lozioni. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti con un contenitore d'acqua al suo interno.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile. Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi. (Solo modello da incasso.)	✓	✓	✓	✓
ATTENZIONE					
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	

	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓
	Non toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.			✓
	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓		✓
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde)	✓		✓
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE, RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE)

(applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i suoi accessori elettronici (per es. caricatore, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici al termine del loro utilizzo. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute delle persone derivanti da uno smaltimento non appropriato, separare queste parti da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere 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 richiedere tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio di queste parti.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto d'acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Lo standard IEC relativo alla tensione in uscita (denominato IEC Power Output Rating) è un rating standardizzato a livello internazionale adottato da tutti i produttori di forni a microonde per la misurazione della tensione in uscita dei loro prodotti.

Se sui cibi preconfezionati le istruzioni per la cottura sono basate sul rating IEC, impostare il tempo secondo il valore IEC del proprio forno.

Esempio:

Se le istruzioni per la cottura sono relative a un forno a 650 W, quando si utilizza il forno MW87L (a 850 W) sarà necessario ridurre i tempi di cottura rispetto a quelli indicati sulla confezione. L'aggiunta di questo simbolo tiene conto del crescente consumo di piatti pronti da parte dei consumatori. Questi cibi sono preparati e cotti da un'azienda alimentare, quindi surgelati, congelati o confezionati sottovuoto per prolungarne la durata.

Sempre più spesso i tempi di riscaldamento dei piatti pronti si basano sulle categorie A, B, C, D e E. In questo caso, far corrispondere la categoria di riscaldamento del forno alle istruzioni riportate sulla confezione dei cibi, quindi impostare il timer.

Esempio: Se per un forno di categoria D le istruzioni per il riscaldamento del cibo indicano di impostare 3 minuti su ALTO, utilizzando un forno CM1919 (di categoria E) sarà necessario impostare un tempo inferiore a 3 minuti sempre su ALTO.



E' bene ricordare che le istruzioni per la cottura sono da intendersi solo a scopo di guida.

Se nonostante siano state seguite le istruzioni per la cottura il riscaldamento del cibo non è ottimale, rimetterlo brevemente in forno fino al completamento della cottura o del riscaldamento.

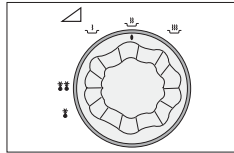
COTTURA/RISCALDAMENTO

Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display.

Aprire lo sportello (la lampada del forno si accende automaticamente). Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello (la luce del forno si spegne).

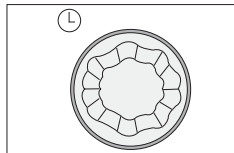
1. Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA**.

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



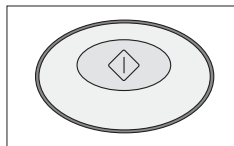
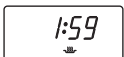
2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato ruotando il **TIMER**.

Risultato: L'indicazione "ON" lampeggia e il tempo selezionato viene visualizzato sul display.

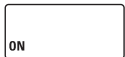


3. Premere il tasto

Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il riscaldamento si avvia. Il tempo indicato sul display digitale inizia a diminuire.



- ☑ Al termine del tempo impostato, vengono emessi 4 segnali acustici di fine ciclo e il riscaldamento si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, sul display appare '0' e la ventola di raffreddamento si attiva per raffreddare l'interno del forno. Durante questo intervallo di tempo, la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta e sul display appare "ON". Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.



4. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.
Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

- ☑ Durante il riscaldamento, premendo il tasto il forno si arresta. E' possibile riattivarlo premendo il tasto , oppure, premendo un'altra volta , verrà annullato il programma selezionato. Quando il forno NON è in ciclo di riscaldamento, premendo verrà annullato il programma selezionato. Impostare prima il livello di potenza e quindi il tempo di cottura, o vice versa. Premere una o più volte il tasto +20sec per aumentare il tempo di cottura con incrementi di 20 secondi.
- ☑ Quando termina il ciclo di riscaldamento e si apre il forno, la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto.
- ☑ Quando si apre il forno durante un ciclo di riscaldamento, il forno si arresta e la luce si accende automaticamente per 1 minuto. Se si lascia lo sportello del forno aperto per più di 1 min, il forno emette un segnale acustico ogni minuto e dopo 5 min l'indicatore di controllo dell'alimentazione 'ON' appare sul display.
- ☑ Durante un ciclo di riscaldamento, non è possibile modificare il livello di potenza o il tempo di riscaldamento. Tuttavia, è possibile aggiungere ulteriori 20 secondi premendo il tasto **+20sec**. La manopola può essere ruotata ma ciò non influirà sull'impostazione corrente e sul display rimarrà il valore impostato. Diventerà effettiva la prossima volta che si imposterà manualmente il forno al termine del riscaldamento corrente. Se si desidera modificare l'impostazione corrente, per prima cosa arrestare il riscaldamento premendo il tasto **ANNULLA**, quindi impostare nuovamente il livello di potenza e il tempo di cottura desiderato. Tuttavia, quando NON è in corso un ciclo di riscaldamento, è possibile modificare a piacere il livello di potenza e il tempo di riscaldamento. I valori modificati appariranno immediatamente sul display.
- ☑ Il forno è progettato per non funzionare quando il livello di potenza è impostato su "0" tra le modalità di riscaldamento e di scongelamento.
- ☑ Quando si collega per la prima volta il forno all'alimentazione elettrica, il forno emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per 5 sec sul display.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita
ALTO (ALTO)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIO (MEDIO)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BASSO (BASSO)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SCONGELAMENTO RAPIDO (SCONGELAMENTO RAPIDO)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
SCONGELAMENTO LENTO (SCONGELAMENTO LENTO)	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Livello di potenza	Tempo max.
ALTO (ALTO)	25 min.
MEDIO (MEDIO)	40 min.
BASSO (BASSO)	40 min.
SCONGELAMENTO RAPIDO (SCONGELAMENTO RAPIDO)	50 min.
SCONGELAMENTO LENTO (SCONGELAMENTO LENTO)	50 min.

Il tempo massimo disponibile per livello di potenza è indicato sulla tabella sopra riportata. Il tempo di scongelamento impostabile è di 50 min. Tuttavia, il tempo viene ridotto a 25 min (per il livello ALTO) o a 40 min (per il livello MEDIO e BASSO) nel momento in cui si modifica il livello di potenza corrente (SCONGELAMENTO) su un altro livello come per esempio ALTO, MEDIO o BASSO.

Esempio: Impostando il tempo di scongelamento su 45 min con la modalità di riscaldamento impostata su SCONGELAMENTO e modificando il livello di potenza su ALTO, il tempo verrà automaticamente ridotto a 25 min.

Impostare prima il livello di potenza e quindi il tempo di cottura, o vice versa.

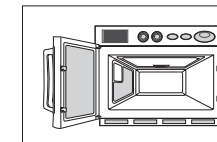
INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

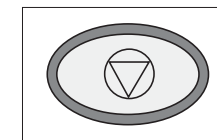
1. Per arrestare temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello o premere una volta il tasto (STOP).

Risultato: La cottura si interrompe.
Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente (START).



2. Per interrompere definitivamente la cottura;
Premere due volte il tasto (STOP).

Risultato: Le impostazioni di cottura vengono annullate.



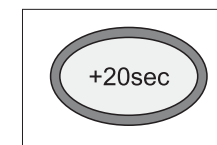
Se si desidera annullare le impostazioni di cottura prima di avviare la cottura del cibo, premere una volta il tasto **ANNULLA** (STOP).

USO DEL TASTO +20SEC

Questo tasto consente la **COTTURA CON UN SINGOLO TOCCO**. Premendo una volta questo tasto, il riscaldamento si avvia all'istante. E' possibile aumentare il tempo premendo il tasto +20sec in fase di riscaldamento.

Il tempo di cottura aumenta di 20 secondi a ogni pressione del tasto +20sec. Tuttavia, non può superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.

Prima di attivare il forno, è possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento del forno, il tempo può essere aumentato solo mediante il tasto **+20sec**.

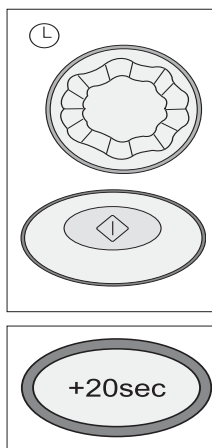


REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti. E' possibile:

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Chiudere lo sportello
- Aumento del tempo di cottura restante

Prima di attivare il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito ruotando la manopola del **TIMER** o premendo il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento del forno, il tempo può essere aumentato solo mediante il tasto **+20sec**



USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

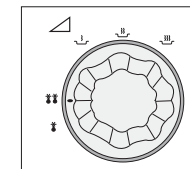
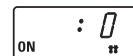
La funzione Scongelamento consente di scongelare carni, pollame e pesce.

Utilizzare solo recipienti idonei al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio. Chiudere lo sportello.

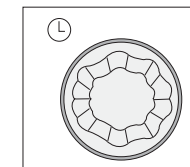
1. Ruotare la manopola di regolazione della cottura su **SCONGELAMENTO RAPIDO** (☼☼) o **SCONGELAMENTO LENTO** (☼), a piacere.

Risultato: L'indicatore di SCONGELAMENTO appare sul display.



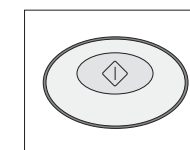
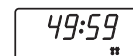
2. Ruotare il **TIMER** per impostare il tempo di scongelamento.

Il tempo massimo impostabile in modalità Scongelamento è 50 min.



3. Premere il tasto ◊.

Risultato: Il cibo inizia a scongelarsi.




CODICI DI ERRORE

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa	Soluzione
Errore Frequenza alimentazione (50 / 60 Hz)	E1	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	L'alimentazione è diversa da 50 Hz.	Scollegare la spina dalla presa elettrica e verificare che la tensione sia 50 Hz. Collegare la spina a una fonte di alimentazione a 50 Hz per verificare se il codice "E1" appare di nuovo. Se il codice di errore appare nuovamente sul display anche con una fonte di alimentazione corretta, contattare il più vicino centro di assistenza.
Errore Termistore aperto	E21	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore aperto)	Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Cortocircuito termistore	E22	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore in cortocircuito)	Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Temperatura scarico aria troppo elevata	E3	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La cavità del forno può scaldarsi eccessivamente se l'unità viene fatta funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, o in caso di ostruzione del filtro dell'aria o dello scarico dell'aria sul retro del forno.	Aprire lo sportello del forno e verificare se 1) il forno è stato fatto funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, 2) il filtro dell'aria è collocato in una posizione errata, o 3) lo scarico dell'aria è ostruito. Far raffreddare il forno (per circa 30 min) a temperatura normale. La temperatura del forno è tornata a livelli normali se il codice di errore "E3" scompare e "ON" appare nuovamente sul display. Scollegare la spina di alimentazione, rimuovere l'ostruzione dalle aperture di ventilazione, lasciare raffreddare sufficientemente il forno (per circa 30 min), ricollegare la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore si ripresenta. Se il sintomo persiste anche se la temperatura del forno è tornata a un livello normale, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-I	E41	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E41" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-II	E42	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E42" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

MANUTENZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Pulizia del forno a microonde

1. Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa elettrica.
 2. Pulire l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido.
Se il forno è particolarmente sporco, è possibile usare una soluzione detergente per cucine. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
-  Se rimangono residui di cibo o di liquidi sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la superficie dello sportello, questi assorbiranno le microonde provocando archi elettrici o scintille.
3. Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.
ATTENZIONE: Fare attenzione a non far penetrare acqua nei fori di ventilazione sul retro o nelle aperture del pannello di controllo.
 4. Per pulire il vetro dello sportello, utilizzare una soluzione di acqua e sapone neutro e asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare detersivi per la pulizia dei vetri perché lo sportello potrebbe graffiarsi con l'uso di saponi o detersivi troppo aggressivi.

PULIZIA DEL CIELO DEL FORNO

1. Tenere i fermi laterali con entrambe le mani e tirare il cielo verso di sé e in basso. Estrarre quindi il cielo dal forno.
2. Sciacquare utilizzando acqua e sapone o una soluzione di sanitizzazione per alimenti.
3. Ricollocare il cielo nel suo alloggiamento prima di utilizzare nuovamente il forno.

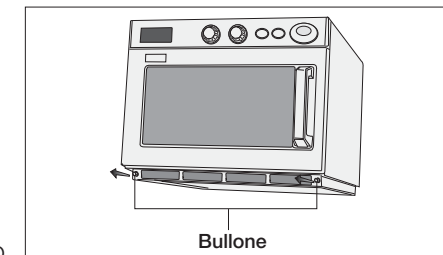



ATTENZIONE: Verificare che il cielo sia posizionato in modo fermo e sicuro nel suo alloggiamento prima di utilizzare il forno. Quando si rimuove il cielo per pulirlo, prestare estrema attenzione ai componenti interni esposti sul pannello superiore della cavità del forno. Se qualcuno dei componenti dovesse risultare deformato, è possibile che si verifichino sintomi anomali come la formazione di archi elettrici o scintille durante il funzionamento del forno. Se questi problemi dovessero verificarsi, contattare il più vicino centro di assistenza post-vendita.

PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Pulire il filtro dell'aria regolarmente seguendo le istruzioni qui riportate. Se il filtro dell'aria è intasato di polvere potrebbero verificarsi malfunzionamenti.

1. Rimuovere i bulloni su entrambe le estremità del filtro dell'aria.
2. Estrarre con cura il filtro dell'aria dalla sua sede.
3. Lavare il filtro in acqua calda e sapone.
4. Rimontare in posizione il filtro dell'aria prima di utilizzare il forno.




 Se il filtro dell'aria è intasato di detriti, il forno potrebbe surriscaldarsi causando malfunzionamenti.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE A COLONNA

Importante

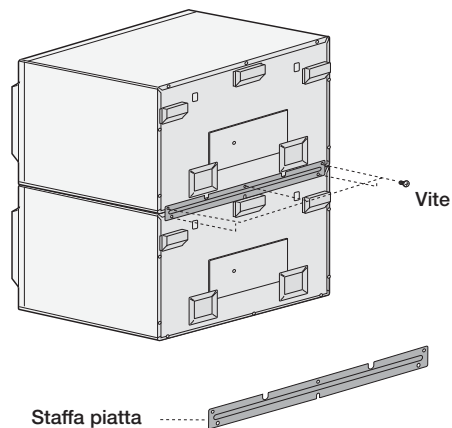
1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa a parete prima di eseguire l'installazione.
2. Per l'installazione a colonna, utilizzare la "staffa piatta" fornita in dotazione.
3. E' possibile impilare un massimo di due unità.

 L'installazione a colonna di due unità è limitata ai seguenti modelli.

ATTENZIONE: Verificare che il forno sia vuoto.


Installazione

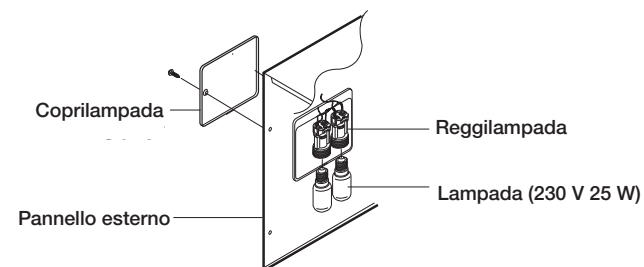
1. Impilare due unità una sopra l'altra.
2. Rimuovere le 6 viti come mostrato in figura.
3. Posizionare la staffa piatta per unire le due unità.
4. Fissare le 6 viti come mostrato in figura.
5. Verificare che il forno superiore sia a collocato a un'altezza operativa pratica e sicura.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Importante

1. Rimuovere la vite che trattiene il coprilampada.
-  Non è necessario rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.
2. Rimuovere la lampada ruotandola in senso orario.
3. Sostituirla con una nuova avvitandola in senso antiorario.



GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	X	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	X	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	X	
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	
• Sacchetti da freezer	✓ X	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	

- ✓ : **Usato consigliato**
 ✓ X : **Usare con attenzione**
 X : **Non sicura**

Guida alla cottura

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PANE E DOLCI DI PASTA FROLLA						
Per scongelare						
Panino viennese (surgelato)		SCONGELAMENTO 1 (☞)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Panini viennesi x 2 (surgelati)		SCONGELAMENTO 1 (☞)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Torta a fette (surgelata)	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 2 (☞)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Per riscaldare						
Quiche a fette, circa 136 g	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 (☞) ALTO	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
			0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tortine x 2 (surgelate)	Rimuovere l'alluminio Collocare sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Torta di frutta (surgelata)	Collocare sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (surgelati)	Collocare sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Dolce di pasta frolla precotto, circa 227 g (congelato)	Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi x 2 (congelato)	Rimuovere l'involucro. Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi (congelato)	Collocare sul piatto, rimuovere l'involucro	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
SNACK E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Pancetta a fette (congelata)	Collocare sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Uova in camicia x 2 (congelate)	Collocare negli stampini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Uova strapazzate x 2 (congelate)	Battere le uova e versarle nel recipiente di cottura	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsicce spesse x 2 (congelate)	Forare	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Per riscaldare						
Salsiccia arrotolata (surgelata)	Collocare sul piatto	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Colazione inglese completa (congelata)	Coprire	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburger di manzo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburger di pollo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab, circa 162 g (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza, circa 190 g (surgelata)	Collocare sul piatto	BASSO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costata alla griglia 200 g f (surgelata)	Collocare sul piatto	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ali di pollo piccanti x 6 (surgelate)	Disporre sul piatto, le parti più sottili rivolte al centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Fagioli cotti 500 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Fagioli cotti 250 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERT						
Per riscaldare						
Sbrisolona di mele 200 g (surgelata)	Coprire il piatto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Christmas pudding, circa 150 g (congelato)	Collocare in una ciotola	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rotolo alla marmellata, circa 80 g (surgelato)	Collocare sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes suzette x 2 (surgelate)	Forare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Souffl� di rognone (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Souffl� (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	0'45"	2 min
RICETTE DI ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Amorini in salsa di formaggio stilton (congelati)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo Tikka masala (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde alla thailandese (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Mezzo pollo precotto (congelato)	Collocare nel microonde e forare l'involucro	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasagne, circa 192 g	Collocare su un piatto per microonde	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cozze marinate, circa 466 g (surgelate)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Involtni di salmone e avocado (congelati)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pasticcio di carne, circa 300 g (congelato)	Collocare in forno e coprire	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Mini souffl� di rognone (congelati)	Coprire - collocare in posizione verticale su un piatto per microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Supr�me di pollo in pesto rosso, circa 312 g (surgelata)	Forare l'involucro e collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Spaghetti alla carbonara (congelati)	Forare la pellicola, collocare sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al formaggio (congelati)	Collocare sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Torta di verdure (congelata)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Piatto pronto, da 350 g (congelato)	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Piatto pronto, da 700 g (congelato)	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Fagiolini verdi	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fiori di broccoli	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min


Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cavolo tagliato a strisce	10 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carote a rondelle	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fiori di cavolfiore	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fagiolini interi	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patate con la buccia	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Cavolini di Bruxelles	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Fagiolini verdi	Coprire, mescolare a metà 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
Fiori di broccoli	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cavolo tagliato a strisce	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncini di carote	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di cavolfiore	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Pannocchie di granoturco	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Mini pannocchie	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Funghi interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min


Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Patate con la buccia, circa 230~290 g x 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purè di patate x 2 - Purè di patate x 4		ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Cavolini di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RISO, 500 g						
Per riscaldare						
Riso bollito (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riso pilau (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:


- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Vassoio

 **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. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.

 **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione.
NON utilizzare MAI prodotti abrasivi o solventi chimici.

 Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscono allo sportello di chiudersi correttamente

 **Pulire** l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.


CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni al forno a microonde devono essere effettuate solo da personale qualificato.

 **Non rimuovere MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

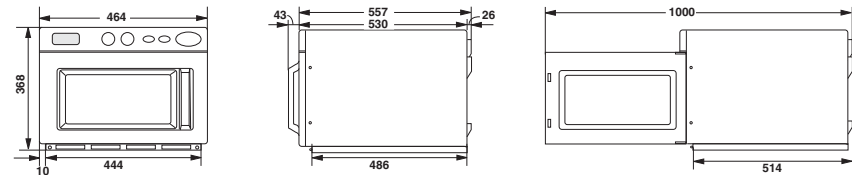
SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Secondo normativa 2/1984 (Ill. 10) BKM-IpM la nostra azienda, in qualità di distributore certificato, garantisce la conformità dei forni **CM1919A/CM1519A/CM1319A** Samsung alle specifiche tecniche qui menzionate.

Modello	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo elettrico Microonde	3200 W	3000 W	2600 W
Potenza generata	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz		
Dimensioni (L x A x P)			
Esterne	464 x 368 x 557 mm		
Cavità del forno	370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 kg circa		
Livello di rumore	54,5 dB		

ITALIANO





NOTA

NOTA





NOTA

NOTA

ITALIANO



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Codice N.: DE68-04029B



Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

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

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register

CE

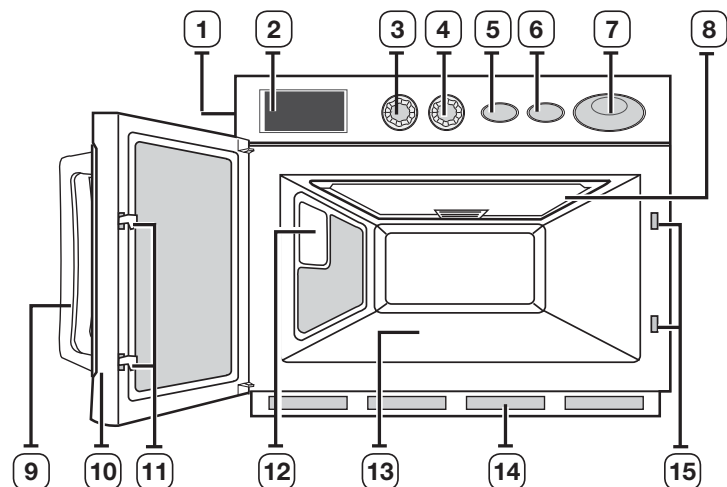
SAMSUNG



INHOUD

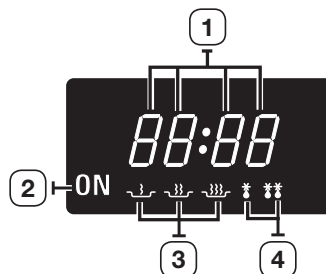
Oven	2
Display	2
Over deze gebruiksaanwijzing	3
Belangrijke veiligheidsinformatie	3
Legenda van symbolen en pictogrammen	3
Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven. 3	
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	4
Kookinstructies	6
Juiste afvoer van het product (Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur)	6
Bereiden/Opwarmen	7
Vermogensniveaus en bereidingstijden	8
De bereiding beëindigen	8
De toets +20sec gebruiken	8
De bereidingstijd bijstellen	9
De ontdooifunctie gebruiken	9
Foutcodes	10
Onderhoud van uw magnetronoven	11
De bovenplaat reinigen	11
Luchtfilter schoonmaken	11
Installatie-instructies voor stapelen	12
De lamp vervangen	12
Richtlijnen voor kookmaterialen	13
De magnetronoven reinigen	17
De magnetronoven opbergen of laten repareren	17
Technische specificaties	17

OVEN



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. AFDEKPLAATJE OVENLAMP | 9. DEURGREEP |
| 2. DISPLAY | 10. DEUR |
| 3. VERMOGENSREGELAAR | 11. VERGRENDELINGSPALLEN |
| 4. TIMER | 12. OVENLAMP |
| 5. +20sec | 13. DRAAGPLAAT |
| 6. ANNULEREN | 14. LUCHTFILTER |
| 7. START | 15. VERGRENDELINGSOPENINGEN |
| 8. BOVENPLAAT | |

DISPLAY



- | |
|--|
| 1. TIJDSAANDUIDING |
| 2. INDICATIE VOEDINGSBRON
(wanneer deze brandt, wordt er niet verwarmd) |
| 3. VERMOGENSNIVEAUS |
| 4. ONTDOOIISTANDEN |

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsvoorschriften
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.


Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

 **WAARSCHUWING** Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood**.

 **LET OP** Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	Probeer dit NIET.		Volg de aanwijzingen strikt op.
	NIET demonteren.		Haal de stekker uit het stopcontact.
	NIET aanraken.		Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.		Opmerking
	Belangrijk		

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- (a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- (c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - (1) deur (gebogen)
 - (2) scharnieren (los of gebroken)
 - (3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

 WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
	In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken.	✓	✓	✓	✓
	Raak de stekker niet met natte handen aan.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.	✓	✓	✓	✓
	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓		
	Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓

	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
	Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuut geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✓	✓	✓	✓

! LET OP					
<input checked="" type="checkbox"/>	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓
<input type="checkbox"/>	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓



JUISTE AFVOER VAN HET PRODUCT (AFVALVERWERKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Deze markering op het product, de accessoires of de bijgeleverde documenten geeft aan dat het product en de elektronische accessoires (lader, hoofdtelefoon, USB-kabel) niet mogen worden weggegooid bij het gewone huisvuil. Voorkom mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid als gevolg van een onbeheerste afvalstroom door deze producten te scheiden van andere typen afval en ze op een verantwoordelijke wijze in te zamelen voor duurzaam hergebruik van grondstoffen.

Particulieren dienen contact op te nemen met het verkooppunt waar het product is gekocht of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar deze producten voor een milieuvriendelijke recycling kunnen worden ingeleverd.

Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en de bijbehorende elektronische accessoires mogen niet samen met ander commercieel afval worden weggegooid.

KOOKINSTRUCTIES

De IEC-waarde van het uitgangsvermogen is een gestandaardiseerde waarde, dus alle magnetronfabrikanten gebruiken nu dezelfde methode van het meten van het uitgangsvermogen.

Als de voedselverpakking kookinstructies heeft gebaseerd op IEC-vermogenswaarden, kunt u de kooktijden afstellen op het IEC-vermogen van uw oven.

Bijvoorbeeld:

Als de kookinstructies zijn gebaseerd op een 650 W oven, zult u wat kooktijd moeten aftrekken voor de MW87L (850 W) Kant-en-klaarmaaltijden zijn nu heel handig en populair. Deze maaltijden zijn al bereid en gekookt door de voedselproducent en daarna ingevroren, gekoeld of vacuümverpakt voor een langere levensduur.

Steeds vaker worden opwarmtijden voor dergelijke kant-en-klaar-maaltijden gebaseerd op de opwarmcategoriën A, B, C, D en E.

Gebruik in dit geval gewoon de opwarmcategorie van uw oven in volgens de instructies op de voedselverpakking en stel uw timer overeenkomstig hiermee in.

Bijvoorbeeld: Als de opwarminstructies 3 minuten aangeven op HIGH voor een oven categorie D, stelt u uw timer in op minder dan 3 minuten op HIGH voor de CM1919 (E-categorie).

- Onthoud altijd dat kookinstructies slechts als richtlijn zijn bedoeld. Als u de instructies hebt gevolgd en het voedsel nog steeds niet overal warm is, zet u het gewoon terug in de oven en kookt u het totdat het wel warm is.

BEREIDEN/OPWARMEN

Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact zodat "ON" (AAN) op de display wordt weergegeven.

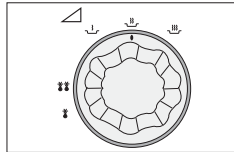
Open de deur (de ovenlamp gaat aan).

Gebruik schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed (de ovenlamp gaat uit).

1. Stel het vermogen in door aan de

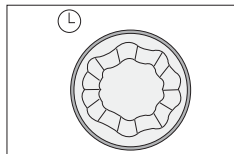
VERMOGENSREGELAAR te draaien.

Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.



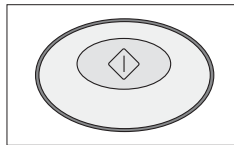
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door aan de **TIMER** te draaien.


Resultaat: "ON" (AAN) knippert en de geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.



3. Druk op de toets .






Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. Het voedsel wordt verwarmd. De tijd op de digitale display loopt terug.




-  Wanneer de tijd is verstreken, wordt er vier keer een geluidssignaal weergegeven om aan te geven dat de tijd is verstreken en de oven wordt uitgeschakeld. De ovenlamp gaat uit. 1 minuut wordt op de display '0' weergegeven en de ventilator blijft ingeschakeld om de interne onderdelen te blijven koelen. In deze tijd blijft de ventilator werken, ook als u de deur opent. De ventilator wordt 1 minuut later uitgeschakeld en daarna wordt 'ON' weer weergegeven. U kunt het voedsel gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait.





4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven.
Sluit de deur. De ovenlamp gaat uit.


-  Wanneer u tijdens het verwarmen één keer op de toets  drukt, wordt de oven uitgeschakeld. U kunt de oven weer inschakelen door op de toets  te drukken. Als u nogmaals op de toets  drukt, wordt het geselecteerde programma geannuleerd. Wanneer er NIET wordt verwarmd, kunt u één keer op te toets  drukken om het geselecteerde programma te annuleren. U kunt eerst het vermogensniveau en vervolgens de bereidingstijd instellen, of vice versa. U kunt een of meerdere keren op de toets **+20sec** drukken om de bereidingstijd telkens met 20 seconden te verlengen.

-  Zodra de ingestelde tijd is verstreken en u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp automatisch branden. De ovenlamp blijft 1 minuut branden.

-  Wanneer u de deur tijdens de bereiding opent, wordt de oven uitgeschakeld en wordt automatisch de ovenlamp ingeschakeld. Deze blijft 1 minuut branden. Als u de deur langer dan 1 minuut open laat staan, wordt er om de minuut een geluidssignaal weergegeven. Na 5 minuten wordt in het venster de aan/uit-indicator 'ON' (aan) weergegeven in het displayvenster.

-  Wanneer de oven is ingeschakeld, kunt u niet tussentijds het vermogensniveau of de bereidingstijd wijzigen. U kunt de bereidingstijd echter met stappen van 20 seconden verlengen door op de toets **+20sec** te drukken. Hoewel u aan de draaiknop kunt draaien, heeft dit geen enkel effect op de huidige instellingen en blijft de display ongewijzigd. U kunt de draaiknop weer gebruiken nadat de huidige bereidingstijd is verstreken en u de oven handmatig instelt. Als u de huidige instellingen wilt wijzigen, stopt u de bereiding door op de toets **ANNULEREN** te drukken en opnieuw het gewenste vermogensniveau en de gewenste bereidingstijd op te geven. Als de oven echter NIET is ingeschakeld, kunt u het vermogensniveau en de bereidingstijd gewoon wijzigen. De wijzigingen worden meteen weergegeven in op de display.

-  Wanneer het vermogensniveau "0" wordt geselecteerd in de verwarm- of ontdooistand, verwarmt de oven niet.

-  Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, geeft de oven een geluidssignaal weer en worden alle indicatoren vijf seconden weergegeven in het displayvenster.


VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.


Vermogensniveau	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Percentage	Uitvoer	Percentage	Uitvoer	Percentage	Uitvoer
HOOG (🔥)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MIDDEL (🔥)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
LAAG (🔥)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SNEL ONTDOOIEN (🔥🔥)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
ONTDOOIEN (🔥)	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd
HOOG (🔥)	25 min.
MIDDEL (🔥)	40 min.
LAAG (🔥)	40 min.
SNEL ONTDOOIEN (🔥🔥)	50 min.
ONTDOOIEN (🔥)	50 min.

 In de bovenstaande tabel wordt de maximale tijd per vermogensniveau weergegeven. 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 instelt op 45 min met de verwarmstand ONTDOOIEN en als u het vermogen verandert naar HOOG, wordt de tijd automatisch verminderd tot 25 min.

 U kunt eerst het vermogensniveau en vervolgens de bereidingstijd instellen, of vice versa.

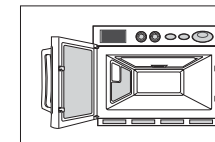
DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

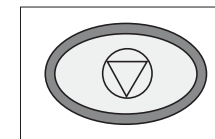
1. Om het bereidingsproces tijdelijk te onderbreken: Open de deur of druk één keer op de toets (🔍).

Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op (🔍) te drukken.



2. De bereiding definitief beëindigen: Druk tweemaal op de toets (🔍).

Resultaat: De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.



 Als u de bereidingsinstellingen wilt wissen voordat u de bereiding start, drukt u gewoon één keer op **ANNULEREN** (🔍).


DE TOETS +20SEC GEBRUIKEN

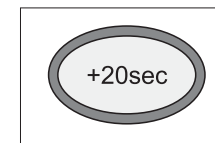
Dit is een **tiptoets**.

Door één keer op deze toets te drukken, kunt u meteen verwarmen.

U kunt de bereidingstijd tussentijds verlengen door op de toets +20sec te drukken in een verwarmingscyclus.

Telkens wanneer u op de toets +20sec drukt, wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd. De maximale toegestane tijd voor het geselecteerde vermogensniveau kan echter niet worden overschreden.


 Voordat u de oven inschakelt, kunt u de bereidingstijd verlengen met de toets **+20sec**. Wanneer de oven is ingeschakeld, kunt u de bereidingstijd alleen verlengen met de toets **+20sec**.

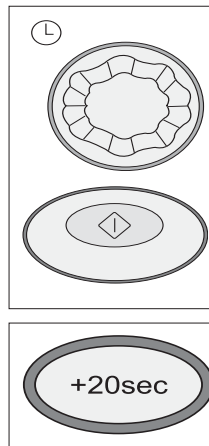


DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

Net als bij gewoon koken, zult u merken dat u de bereidingstijden afhankelijk van de kenmerken van het gerecht en uw persoonlijke voorkeuren soms enigszins moet aanpassen. U kunt:

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- Sluit de deur
- De resterende bereidingstijd verlengen

 Voordat u de oven inschakelt, kunt u de bereidingstijd verlengen/reduceren met de **timer** of de toets **+20sec**. Wanneer de oven is ingeschakeld, kunt u de bereidingstijd alleen verlengen met de toets **+20sec**.



DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

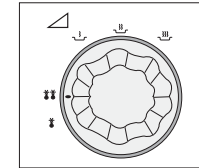
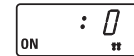
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.


Open de deur. Plaats het bevroren voedsel in het midden van de plaat. Sluit de deur.

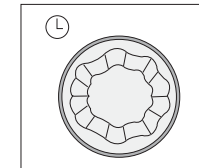
1. Draai de vermogensregelaar naar keuze naar **SNEL ONTDOOIEN** (☼☼) of **ONTDOOIEN** (☼).

Resultaat: De indicator voor ONTDOOIEN wordt weergegeven op de display.



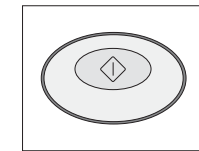
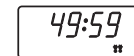
2. Draai aan de **TIMER** om de ontdooitijd in te stellen.

 In de ontdooi-stand kunt u een ontdooitijd van maximaal 50 minuten opgeven.



3. Druk op de toets .

Resultaat: Het ontdooien begint.




FOUTCODES

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stroomfrequentiefout (50 / 60 Hz)	E1	Een lange piep van 2 seconden	Ander stroomfrequentie dan 50 Hz.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de stroomfrequentie 50 Hz. Steek de stekker in een stopcontact met een frequentie van 50 Hz en controleer of "E1" wordt weergegeven. Als de foutcode ook met de juiste stroomfrequentie wordt weergegeven, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout thermistor open	E21	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (thermistorsensor open)	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Kortsluiting thermistor	E22	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (Kortsluiting thermistorsensor)	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout Temperatuur uitlaatlucht te hoog	E3	Een lange piep van 2 seconden	De ovenruimte wordt te heet door overmatige werking zonder lading of een kleine lading of door verstoppend materiaal rond het luchtfilter of de luchtuitlaat achter in de oven.	Open de ovendeur en controleer 1) of de oven werd gebruikt zonder lading of met een te kleine lading, 2) of het luchtfilter in een verkeerde positie is gezet of 3) dat er verstoppend materiaal rond de luchtuitlaat aanwezig is. Laat de oven afkoelen (ongeveer 30 min.) tot onder de normale temperatuur. De oven is terug op normaal wanneer de foutcode "E3" verdwijnt en "ON" weer wordt weergegeven op de display. Koppel de netsnoer los, verwijder het verstoppende materiaal rond de ventilatoropeningen, laat de oven voldoende afkoelen (ongeveer 30 min.), sluit het netsnoer weer aan en controleer of de foutcode weer wordt weergegeven. Als het symptoom aanhoudt zelfs als de oven voldoende is afgekoeld, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout HVT-I vermogen	E41	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker in een stopcontact en controleer of "E41" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout HVT-II vermogen	E42	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker weer in een stopcontact en controleer of "E42" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

ONDERHOUD VAN UW MAGNETRONOVEN

De magnetronoven reinigen

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven reinigt.
2. Reinig de oven van binnen. Verwijder de gemorste etensresten door de binnenzijde schoon te vegen met een vochtige doek. Als de oven erg vuil is, kunt u een reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

 Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

3. Reinig de buitenkant van de oven met zeep en water en veeg deze vervolgens droog met een zachte, droge doek.

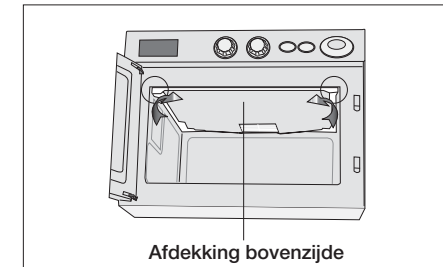
LET OP: Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen aan de achterzijde of in het bedieningspaneel komt.

4. Nadat u het venster van de deur hebt gereinigd met een milde oplossing van water en zeep, gebruikt u een zachte doek. Gebruik geen ruitenreiniger. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen kan leiden tot krassen.

DE BOVENPLAAT REINIGEN

1. Duw de borgringen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze naar beneden. Neem de bovenplaat uit de oven.
2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor hygiënisch verwijderen van voedselresten.
3. Plaats de plaat weer terug voordat u de weer gaat gebruiken.

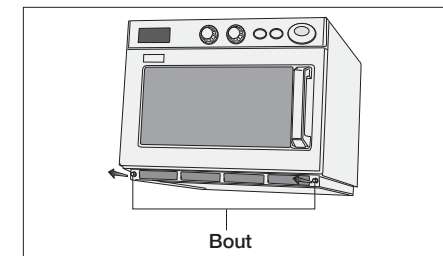
LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Als deze onderdelen vervormd raken, kan dit leiden tot abnormale verschijnselen, zoals tot vonkoverslag. Neem in dat geval contact op met het dichtstbijzijnde aftersales servicecentrum.



LUCHTFILTER SCHOONMAKEN

Maak het luchtfilter regelmatig schoon conform de volgende instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.

1. Verwijder de bouten aan beide zijden van het luchtfilter.
2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.
3. Spoel het filter af in een warm sopje.
4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.



 Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.

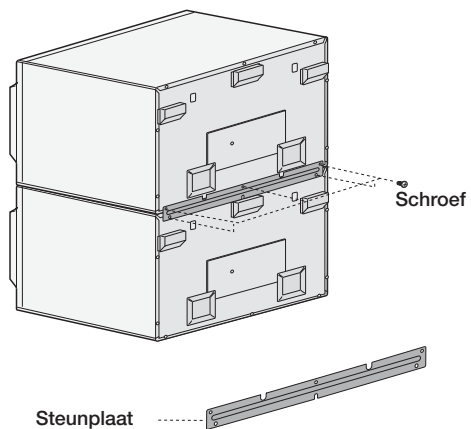
INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR STAPELEN

Belangrijk

1. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de installatie te beginnen.
 2. Voor de stapelinstallatie moet u de "steunplaat" gebruiken die bij deze unit is geleverd.
 3. De maximum stapelhoogte is twee eenheden.
- Het stapelen van de twee eenheden is beperkt tot de volgende modellen.
LET OP: Controleer of de oven leeg is.

Installatie

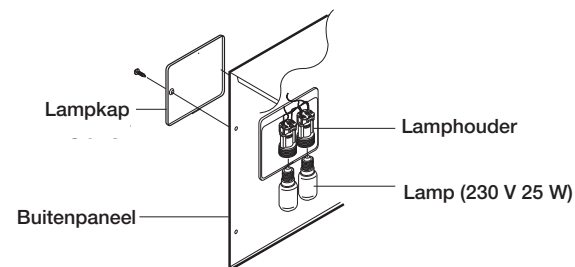
1. Stapel de twee eenheden.
2. Verwijder 6 schroeven zoals aangegeven in de figuur.
3. Plaats de steunplaat om de twee eenheden samen te brengen.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals aangegeven in deze figuur en draai ze vast.
5. Zorg ervoor dat de bovenkant van de oven op een veilige en werkbare hoogte staat.



DE LAMP VERVANGEN

Belangrijk

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.



RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekertjes	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metaal		
• Schalen	X	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	X	
Papier		
• Borden, bekertjes, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	X	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ X	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

- ✓ : Aanbevolen
 ✓ X : Wees voorzichtig
 X : Onveilig

Kooktips

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROOD & GEBAK						
Ontdooien						
Vienna baton 9" (diepvries)		ONTDOOIEN 1 (**)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Vienna baton 9" x 2 (diepvries)		ONTDOOIEN 1 (**)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Taarten, punten (diepvries)	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 2 (*)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Opwarmen						
Quiche 11" gesneden 136 g	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1 (**)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		HOOG	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Pasteitjes x 2 (diepvries)	Verwijder van folie. Plaats op schaal	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruitgebak (diepvries)	Zet op de schaal	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (diepvries)	Zet op de schaal	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Taart, gebakken 227 g (gekoeld)	Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart x 2 (gekoeld)	Verwijder folie. Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart (gekoeld)	Zet op de schaal, verwijder folie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACK & VOORGERECHTEN						
Koken						
Bacon, plakje (gekoeld)	Zet op rek	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eieren, gepocheerd x 2 (gekoeld)	Plaats in soufflébakjes	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eieren, geroerd x 2 (gekoeld)	Klop de eieren los en plaats ze in een kom	HOOG	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Worstjes x 2 dik (gekoeld)	Prik	MED (MIDDEL)	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.
Opwarmen						
Worstjes Cumberland (diepvries)	Zet op de schaal	MED (MIDDEL)	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Compleet ontbijt (gekoeld)	Afdekken	MED (MIDDEL)	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers (diepvries)		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger (diepvries)		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (diepvries)		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (diepvries)		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g (diepvries)	Zet op de schaal	LAAG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Houtskool geroosterde koteletten 200 g (diepvries)	Zet op de schaal	MED (MIDDEL)	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Kippenvleugeltjes x 6 (diepvries)	Schik op schaal, dunne partjes in het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
DESSERTS						
Opwarmen						
Appelkruimelgebak 200 g (diepvries)	Afdekken in schaal	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Christmas pudding 150 g (gekoeld)	Doe in een kom	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Jam roly poly 80 g (diepvries)	Op een bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Crêpes Suzette 2 (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet sponge pudding (diepvries)	x 2	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.
	x 1	HOOG	0'40"	0'50"	1'00"	2 min.
Sponge pudding (diepvries)	x 2	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.
	x 1	HOOG	0'40"	0'50"	0'45"	2 min.
RECEPTEN VOOR GERECHTEN						
Opwarmen						
Amorini & Stilton-gebak (gekoeld)	Plaats in magnetronbestendige schaal	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Kip tikka masala (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Thaise groene kipcurry (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Kip gekookt 1/2 (gekoeld)	Plaats in magnetron in zak met gaatjes	MED (MIDDEL)	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasagne 192 g	Plaats in magnetronbestendige schaal	MED (MIDDEL)	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Mosselen 466 g (diepvries)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & avacodo paupiette (gekoeld)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Shepherd's pie (ovenshotel) 300 g (gekoeld)	Plaats in oven en dek af	MED (MIDDEL)	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Suet pudding (gekoeld)	Afdekken - rechtop in een magnetronbestendig bord zetten	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Kip in rode pesto 312 g (diepvries)	Prik gaatjes in zak. Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1 (**) HOOG	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara (gekoeld)	Prik gaatjes in folie. Zet op de schaal	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio (gekoeld)	Plaats in schaal en dek af	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetarische Cumberland Pie (gekoeld)	Plaats in magnetronbestendige schaal	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Kant-en-klaarmaaltijden 350 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Kant-en-klaarmaaltijden 700 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Sperziebonen, gesneden	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Kool, fijngenhakt	bedekken met 10 eetlepels water	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Schijfjes wortel	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Bloemkool, roosjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Sperziebonen	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Ongeschilde aardappelen	Halverwege omdraaien	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.
Sperziebonen, gesneden	Afdekken half doorroeren tot koken	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Bonen, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Kool, fijngenhakt	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Wortelbroodjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Bloemkool, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Maïskolven	Afdekken	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Mais, whole baby	Afdekken, half doorroeren	HOOG	5'00"	3'15"	3'30"	2 min.


Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Champignons, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Aardappelen, in schil 230~290 g x 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappelen, gestampt x 2, gestampt x 4		HOOG	6'00"	6'30"	7'00"	2 min.
		HOOG	10'00"	11'15"	12'30"	2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Spruitjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt (diepvries)	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Rijst, pilau (diepvries)	Afdekken, half doorroeren	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 vet- en 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 schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.

 **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.

 Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

 **Reinig** de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding 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.

 **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

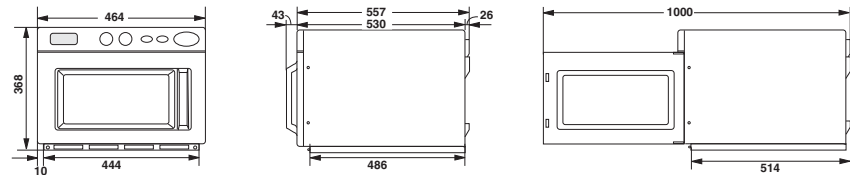
- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Volgens de algemene regulerings 2/1984 (III.10) BKM-IpM, verklaren wij als distributeurs dat de ovens **CM1919A/CM1519A/CM1319A** van Samsung voldoen aan de genoemde technologische parameters.

Model	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Energiebron	230 V - 50 Hz		
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie	3200 W	3000 W	2600 W
Afgegeven vermogen	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz		
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde	464 x 368 x 557 mm		
Ovenruimte	370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 liter		
Gewicht Netto	circa 32 kg		
Geluidsniveau	54,5 dB		





OPMERKING

OPMERKING





OPMERKING

OPMERKING

NEDERLANDS



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Codenr.: DE68-04029B

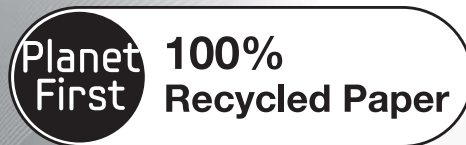




Forno micro-ondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e Guia de
confecção de alimentos



Este manual foi feito com 100 % de papel reciclado.

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

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto
Samsung. Registe o seu produto em

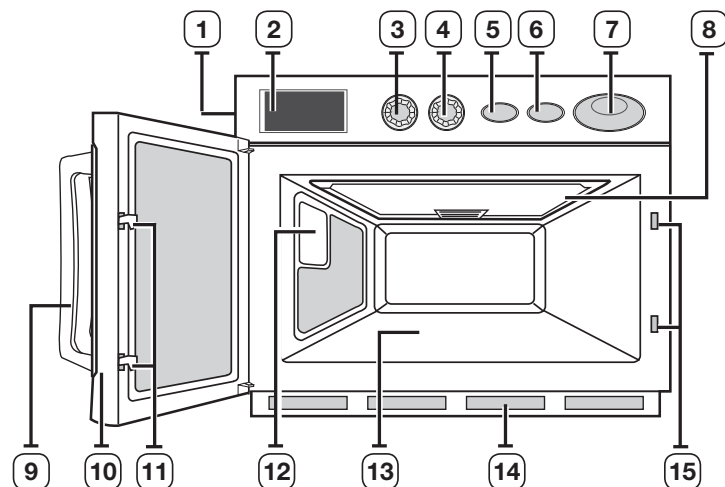
www.samsung.com/register



ÍNDICE

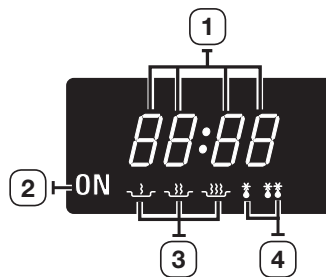
Forno.....	2
Visor.....	2
Utilizar este folheto de instruções.....	3
Informações de segurança importantes.....	3
Legenda para símbolos e ícones.....	3
Precauções para evitar uma possível exposição a uma energia de micro-ondas excessiva.....	3
Instruções de segurança importantes.....	4
Instruções de confecção.....	6
Eliminação correcta deste produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos).....	6
Cozinhar/Reaquecer.....	7
Níveis de potência e variações de tempo.....	8
Interromper a cozedura.....	8
Utilizar o botão +20seg.....	8
Regular o tempo de cozedura.....	9
Utilizar a função de Descongelamento.....	9
Códigos de erro.....	10
Cuidados a ter com o forno micro-ondas.....	11
Limpar a cobertura do tecto.....	11
Limpar o filtro de ar.....	11
Instruções para instalação em pilha.....	12
Substituição da lâmpada.....	12
Guia de utensílios de cozinha.....	13
Limpar o forno micro-ondas.....	17
Guardar e reparar o forno micro-ondas.....	17
Características técnicas.....	17

FORNO



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. TAMPA DA LÂMPADA DO FORNO | 9. PEGA DA PORTA |
| 2. VISOR | 10. PORTA |
| 3. BOTÃO DE CONTROLO DA POTÊNCIA | 11. TRINCOS DA PORTA |
| 4. BOTÃO DO TEMPORIZADOR | 12. LÂMPADA DO FORNO |
| 5. BOTÃO +20seg | 13. TABULEIRO DO PRATO |
| 6. BOTÃO CANCELAR | 14. FILTRO DE AR |
| 7. BOTÃO INICIAR | 15. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA |
| 8. COBERTURA DO TECTO | |

VISOR



- | |
|---|
| 1. VISOR DO TEMPO |
| 2. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO
(Se aparecer, o aquecimento não funciona.) |
| 3. INDICADORES DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA |
| 4. INDICADORES DE DESCONGELAMENTO |

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.

LEIA ATENTAMENTE E GARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES



AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte.**



ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade.**



Aviso; Perigo de incêndio



Aviso; Superfície quente



Aviso; Electricidade



Aviso; Material explosivo



NÃO tente fazer isto.



Siga as instruções de forma rigorosa.



NÃO desmonte.



Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.



NÃO toque.



Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.



Contacte o centro de assistência para obter ajuda.



Nota



Importante

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

- (a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- (b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
- (c) Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
 - (1) porta (empenada)
 - (2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - (3) fechos das portas e superfícies isolantes
- (d) O forno apenas deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

 AVISO					
	A modificação ou reparação do forno micro-ondas apenas pode ser efectuada por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados.	✓	✓	✓	✓
	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de um material inflamável; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
	Retire todas as substâncias estranhas, tais como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro. (Modelo apenas para bancada.)	✓	✓		
	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓







	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.	✓	✓		
	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
	As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.	✓	✓	✓	✓
	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
	O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário. (Modelo apenas para bancada.)	✓	✓	✓	✓
	AVISO: só deve autorizar uma criança a utilizar o forno micro-ondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até o mesmo ter sido reparado por uma pessoa competente.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	AVISO: é perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVISO: o aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: <ul style="list-style-type: none"> • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos bôides de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Este forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível. Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica. (Apenas modelo integrado.)	✓	✓	✓	✓
-------------------------------------	--	---	---	---	---

ATENÇÃO

				
<input checked="" type="checkbox"/> Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.	✓		✓	
<input type="checkbox"/> Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/> Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/> Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/> Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/> Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	

	Não toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.			✓
	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓
	Afasto-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓
	Não ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. O forno micro-ondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno micro-ondas arrancar de forma acidental.	✓		✓
	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno micro-ondas".)	✓		✓
	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos.)

Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.

Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.

INSTRUÇÕES DE CONFECCÃO

A classificação de potência da IEC é uma classificação internacional padronizada, pelo que agora todos os fabricantes de micro-ondas utilizam o mesmo método de medição da potência. Se a embalagem dos alimentos fornecer instruções de confeção baseadas nas classificações de potência da IEC, programe os tempos de cozedura de acordo com a potência da IEC do seu forno.

Por exemplo:

Se as instruções de confeção forem baseadas num forno de 650 W, então necessitará de reduzir um pouco o tempo de cozedura para o MW87L (850 W). As refeições prontas são muito práticas e populares nos dias de hoje. São refeições que já estão preparadas e cozinhadas pelo fabricante dos alimentos, e que são depois congeladas, arrefecidas ou seladas em vácuo para terem uma validade mais longa.

Cada vez mais os tempos de cozedura deste tipo de refeições prontas têm por base as categorias de aquecimento A, B, C, D e E.

Neste caso, basta fazer corresponder a categoria de aquecimento do seu forno com as instruções na embalagem dos alimentos, e programar o temporizador em conformidade. Por exemplo: se as instruções de aquecimento forem 3 minutos na potência ALTA para um forno de categoria D, então necessitará de programar o seu temporizador para menos de 3 minutos na potência ALTA para o CM1919 (categoria E).



Lembre-se sempre que as instruções de confeção são apenas uma orientação. Se tiver seguido as instruções e os alimentos ainda não estiverem totalmente quentes, basta colocá-los novamente no forno e cozinhá-los até ao fim.

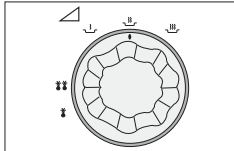
COZINHAR/REAQUECER

Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação “ON” (LIGADO) aparece no visor. Abra a porta (a lâmpada do forno acende-se).

Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança (a lâmpada do forno apaga-se).

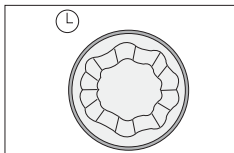
1. Selecciono o nível de potência pretendido rodando o **BOTÃO DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA**.

Resultado: o nível de potência seleccionado aparece no visor.



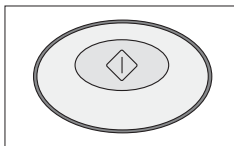
2. Programe o tempo de aquecimento pretendido rodando o **BOTÃO do TEMPORIZADOR**.

Resultado: a indicação “ON” (LIGADO) pisca e o tempo seleccionado aparece no visor.



3. Carregue no botão

Resultado: acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. Começa o aquecimento. Começa a contagem decrescente do tempo no visor.



- Depois de decorrido o tempo programado, o sinal sonoro de fim de ciclo ouve-se 4 vezes e o aquecimento pára. A lâmpada do forno apaga-se. Durante 1 minuto, o visor mostra "0" e a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer as partes interiores. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. 1 minuto depois, pára e aparece novamente a indicação “ON” (LIGADO). Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar.



4. Abra a porta e retire os alimentos.
Feche a porta. A lâmpada do forno apaga-se.

- Durante o aquecimento, carregue uma vez no botão para parar o forno. Pode reiniciá-lo carregando no botão ou, se carregar uma segunda vez no botão , cancela o programa seleccionado. Se NÃO estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão cancela o programa seleccionado. Pode programar o nível de potência primeiro e o tempo de cozedura depois, ou vice-versa. Pode carregar no botão +20seg uma ou mais vezes para adicionar 20 segundos de cada vez ao tempo de cozedura.
- Após estar concluído o ciclo de aquecimento e ter sido aberta a porta, a lâmpada do forno acende-se automaticamente e apaga-se 1 minuto depois.
- Se abrir a porta durante um ciclo de aquecimento, o forno pára de funcionar e a lâmpada acende-se automaticamente durante 1 minuto, apagando-se 1 minuto depois. Se deixar a porta do forno aberta durante mais de 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro de minuto a minuto e, 5 minutos depois, aparece no visor o indicador de verificação da fonte de alimentação "ON" (LIGADO).
- Durante um ciclo de aquecimento, não pode alterar o nível de potência nem o tempo de aquecimento. Mas pode adicionar incrementos de 20 segundos utilizando o botão **+20seg**. Pode rodar o botão mas tal não afecta a operação em curso e o visor permanecerá inalterado. A acção entra em vigor quando voltar a programar o forno manualmente, depois de terminar o aquecimento actual. Se pretender alterar a programação actual, interrompa primeiro o aquecimento com o botão **CANCELAR** e programe novamente o nível de potência e o tempo de cozedura pretendidos.
Mas, se NÃO estiver num ciclo de aquecimento, pode alterar o nível de potência e o tempo de aquecimento. Os valores alterados aparecem imediatamente no visor.
- O forno não funciona se o nível de potência for programado para “0” entre o modo de aquecimento e o modo de descongelamento.
- Quando ligar pela primeira vez a ficha do cabo de alimentação, o forno emite um sinal sonoro e todos os indicadores aparecem no visor durante 5 segundos.

NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

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		CM1519A		CM1319A	
	Percentagem	Potência	Percentagem	Potência	Percentagem	Potência
ALTA (ALTA)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MÉDIA (MÉDIA)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BAIXA (BAIXA)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
ALTA - DESCONGELAMENTO (ALTA - DESCONGELAMENTO)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
BAIXA - DESCONGELAMENTO (BAIXA - DESCONGELAMENTO)	10 %	185 W	13 %	195 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 (ALTA)	25 min
MÉDIA (MÉDIA)	40 min
BAIXA (BAIXA)	40 min
ALTA - DESCONGELAMENTO (ALTA - DESCONGELAMENTO)	50 min
BAIXA - DESCONGELAMENTO (BAIXA - DESCONGELAMENTO)	50 min

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

Exemplo: se programar um tempo de descongelamento de 45 minutos com o modo de aquecimento na posição DESCONGELAMENTO e alterar o nível de potência para ALTA, reduz automaticamente o tempo para 25 minutos.

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

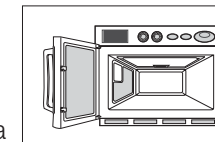
INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

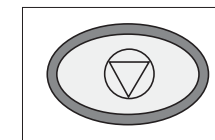
1. Para interromper a cozedura temporariamente: Abra a porta ou carregue uma vez no botão (STOP).

Resultado: a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão (STOP).



2. Para parar a cozedura completamente: Carregue duas vezes no botão (STOP).

Resultado: as programações da cozedura são canceladas.



Se pretender cancelar uma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez em **CANCELAR** (STOP).

UTILIZAR O BOTÃO +20SEG

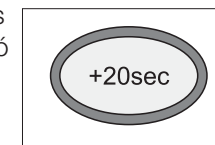
Este é um botão de **COZEDURA DE UM TOQUE**.

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**.

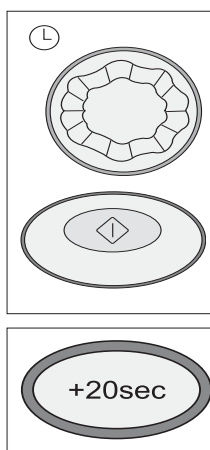


REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, dependendo dos seus gostos ou das características 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 o botão do **TEMPORIZADOR** ou o botão **+20seg**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.



UTILIZAR A FUNÇÃO DE DESCONGELAMENTO

A função de Descongelamento permite descongelar carne, aves ou peixe.

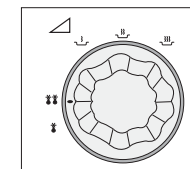
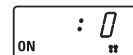
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

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

Feche a porta.

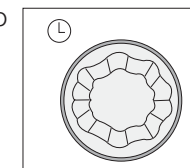
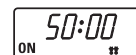
1. Rode o botão de Controlo da potência de cozedura variável para definir a potência **ALTA - DESCONGELAMENTO** (☼☼) ou **BAIXA - DESCONGELAMENTO** (☼), conforme pretender.

Resultado: o indicador de DESCONGELAMENTO aparece no visor.



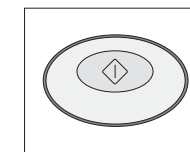
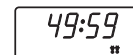
2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para programar o tempo de descongelamento.

O tempo máximo que pode programar para o modo de descongelamento é 50 minutos.



3. Carregue no botão ◊.

Resultado: inicia-se o descongelamento.




CÓDIGOS DE ERRO

Itens de erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo	Solução
Erro de frequência da potência (50 / 60 Hz)	E1	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.	Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz. Ligue o cabo de alimentação 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 mais próximo.
Erro de abertura do termistor	E21	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor 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 mais próximo.
Erro de curto-circuito do termistor	E22	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor 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 mais próximo.
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.	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 minutos) à temperatura normal. O forno volta ao normal quando o código de erro "E3" desaparecer e o visor mostrar novamente a indicação "ON" (LIGADO). Desligue o cabo de alimentação, retire os materiais que estão a bloquear as aberturas de ventilação, arrefeça o forno o suficiente (durante cerca de 30 minutos), volte a ligar o cabo de alimentação e verifique se aparece outra vez o código de erro. Se o sintoma persistir, mesmo depois de o forno arrefecer o suficiente, contacte o centro de assistência mais próximo.
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 de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E41" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.
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 de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E42" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.

CUIDADOS A TER COM O FORNO MICRO-ONDAS

Limpar o forno micro-ondas

1. Desligue o forno da tomada antes de o limpar.
2. Limpe o interior do forno. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Pode utilizar uma solução de detergente de cozinha se o forno estiver muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.

 Se houver restos de alimentos ou salpicos de líquidos nas paredes do forno ou entre o fecho e a superfície da porta, esses restos absorvem as micro-ondas e podem provocar faíscas.

3. Limpe o exterior do forno com água e detergente e depois seque-o com um pano macio.

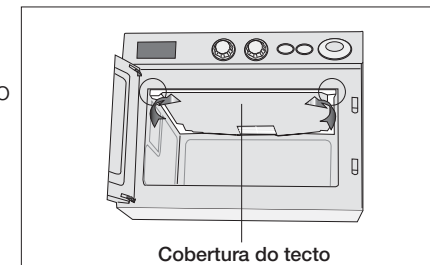
ATENÇÃO: certifique-se de que a água não entra na ventilação traseira nem na abertura do painel de controlo.

4. Limpe o vidro da porta com um pano macio depois de o lavar com água e um detergente muito suave. Não utilize um limpa-vidros porque o vidro da porta pode ficar riscado se usar detergentes ou produtos de limpeza fortes.

LIMPAR A COBERTURA DO TECTO

1. Agarre os bloqueadores laterais da cobertura do tecto com ambas as mãos e puxe-os para dentro e para baixo. Em seguida, retire a cobertura do tecto para fora da cavidade do forno.
2. Lave a cobertura do tecto com água e detergente ou com uma solução de esterilização de alimentos.
3. Volte a colocar a cobertura do tecto antes de usar o forno.

ATENÇÃO: a cobertura do tecto tem de estar bem colocada quando utilizar o forno. Quando retirar a cobertura do tecto para limpar, tenha um cuidado extremo com os componentes interiores que ficam expostos na parte superior da cavidade do forno. Se algum deles estiver deformado, podem surgir sintomas anormais, como faíscas, durante o funcionamento. Se isso acontecer, contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo.

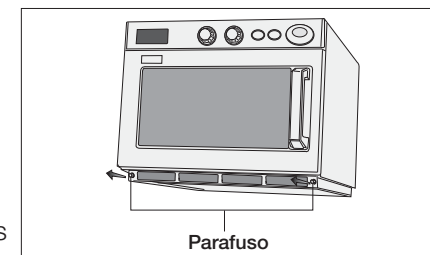


LIMPAR O FILTRO DE AR

Limpe o filtro de ar com regularidade, de acordo com as seguintes instruções.

O forno pode ter problemas se o filtro de ar ficar entupido com pó.

1. Retire os parafusos nas duas extremidades do filtro de ar.
2. Retire o filtro de ar do suporte com cuidado.
3. Lave o filtro com água quente e detergente.
4. Volte a colocar o filtro de ar antes de usar o forno.



 Se o filtro de ar ficar entupido com detritos, o forno pode sobreaquecer.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO EM PILHA

Importante

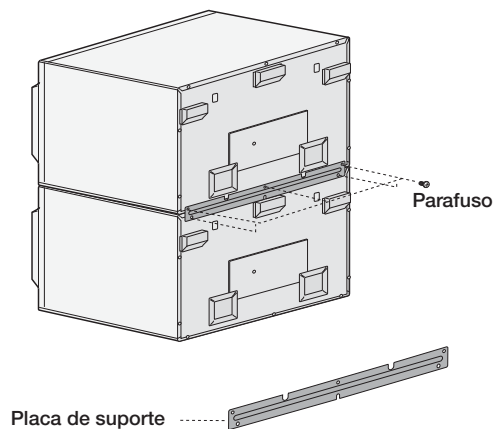
1. Desligue o cabo de alimentação da tomada antes de proceder à instalação.
2. Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a “placa de suporte” incluída com este aparelho.
3. A altura máxima da pilha é de duas unidades.

 A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos que se seguem.

ATENÇÃO: verifique se a cavidade do forno está vazia.


Instalação

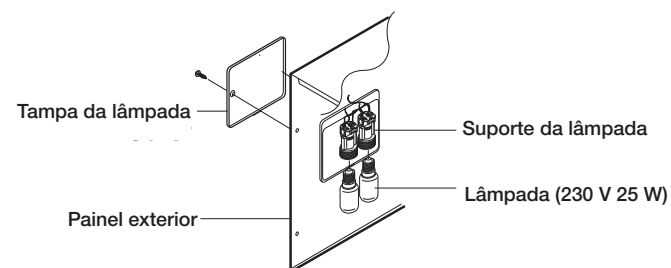
1. Empilhe duas unidades.
2. Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.



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 UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Podem ser utilizadas em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Podem ser utilizadas, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Podem ser utilizadas para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Podem ser utilizados para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado

✓ ✗ : com cuidado

✗ : não seguro

Guia de confecção de alimentos

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
PÃO E PASTELARIA						
Para descongelar						
Baguete vienense 23 cm (congelada)		DESCONGELAMENTO 1 (✳✳)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Baguete vienense 23 cm x 2 (congelada)		DESCONGELAMENTO 1 (✳✳)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Bolo, ind. à fatia (congelado)	Coloque no prato	DESCONGELAMENTO 2 (✳)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para aquecer						
Quiche 28 cm em fatias 136 g	Coloque no prato	DESCONGELAMENTO 1 (✳✳)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTA	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tartes de carne picada ind. x 2 (congeladas)	Retire a folha de alumínio Coloque no prato	ALTA	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte de fruta (congelada)	Coloque no prato	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (congelado)	Coloque no prato	ALTA	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastelaria, cozida no forno 227 g (fria)	Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos x 2 (fria)	Retire a película. Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos (fria)	Coloque no prato, retire a película	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para cozinhar						
Bacon, fatia fina (frio)	Coloque no suporte	ALTA	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Ovos, escalfados x 2 (frios)	Coloque em formas próprias	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Ovos, mexidos x 2 (frios)	Bata os ovos e coloque-os numa tigela	ALTA	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsichas x 2 grossas (frias)	Pique-as	MÉDIA	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para reaquecer						
Salsichas Cumberland (congeladas)	Coloque no prato	MÉDIA	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Pequeno-almoço completo (frio)	Tape	MÉDIA	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hambúrgueres de vaca (congelados)		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hambúrguer de frango (congelado)		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (congelado)		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Cachorro-quente (congelado)		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Piza 190 g (congelada)	Coloque no prato	BAIXA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Entrecosto grelhado 200 g (congelado)	Coloque no prato	MÉDIA	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Asas picantes x 6 (congeladas)	Disponha-as no prato, as partes finas no centro	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Feijão cozido 500 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	2'00"	2'10"	2'20"	2 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Feijão cozido 250 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
SOBREMESAS						
Para aquecer						
Crumble de maçã 200 g (congelado)	Tape no prato	ALTA	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudim inglês de Natal 150 g (frio)	Coloque na tigela	ALTA	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Jam roly poly (torta de doce) 80 g (congelada)	Coloque num prato	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 (congelados)	Pique a película	ALTA	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudim esponja de sebo (congelado)	x 2 x 1	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
		ALTA	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudim esponja (congelado)	x 2 x 1	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
		ALTA	0'40"	0'50"	0'45"	2 min
RECEITAS DE PRATOS PRINCIPAIS						
Para reaquecer						
Assado de Amorini e Stilton (frio)	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Frango Tikka Masala (congelado)	Pique a película	ALTA	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Caril verde tailandês de frango (congelado)	Pique a película	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (congelado)	Pique a película	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Frango cozinhado 1/2 (frio)	Coloque no forno num saco perfurado	MÉDIA	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasanha 192 g	Coloque num prato próprio para micro-ondas	MÉDIA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mexilhões à Marinheira 466 g (congelados)	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de salmão e abacate (fria)	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Empadão de carne 300 g (frio)	Coloque no forno com tampa	MÉDIA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudins de sebo (frios)	Tape - coloque na vertical num prato próprio para micro-ondas	BAIXA	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Supremo de frango em pesto vermelho 312 g (congelado)	Pique o saco e coloque num prato	DESCONGELAMENTO 1 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara (frio)	Pique a película, coloque num prato	ALTA	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio (frio)	Coloque num prato e tape	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Empadão de vegetais com pão ralado (frio)	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Refeição no prato 350 g (fria)	Tapada	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Refeição no prato 700 g (fria)	Tapada	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Feijão verde cortado	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Flores de brócolos	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Couve, migada	Cobrir com 10 colheres de sopa de água	ALTA	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Cenouras, cortadas	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Flores de couve-flor	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Feijão verde inteiro	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Batatas, com pele	Vire a meio	ALTA	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Couves	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Feijão verde cortado	Tape, mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Feijão, inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de brócolos	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Couve, migada	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Tiras de cenouras	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de couve-flor	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min


Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Maçaroca de milho	Tape	ALTA	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Milho, miúdo inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Cogumelos, inteiros	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Batatas, com pele 230~290 g x 1		ALTA	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Batatas em puré x 2 batatas em puré x 4		ALTA	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTA	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g		ALTA	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Couves	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para reaquecer						
Arroz, cozido (congelado)	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz, pilau (congelado)	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS


Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:


- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Tabuleiro do prato

 **Certifique-se SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

 Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxágue e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxágue e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.

 **NÃO** molhe as aberturas de ventilação.
NUNCA utilize produtos abrasivos ou solventes químicos.

 Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fica acumulado
- Impede a porta de fechar correctamente


 **Limpe a** cavidade do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Fechos deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações.

 **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

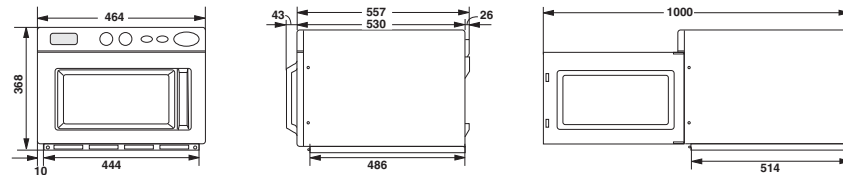
- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Nos termos da regulamentação comum 2/1984 (III.10) BKM-lpM, a Samsung, enquanto distribuidora, certifica que os fornos **CM1919A/CM1519A/CM1319A** Samsung estão em conformidade com os parâmetros tecnológicos abaixo mencionados.

Modelo	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energia Micro-ondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potência	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz		
Dimensões (L x A x P)	Exterior 464 x 368 x 557 mm Cavidade do forno 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litros		
Peso Líquido	32 kg aprox.		
Nível de ruído	54,5 dB		





NOTA

NOTA

PORTUGUÊS





NOTA

NOTA

PORTUGUÊS



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

N.º de código: DE68-04029B





Microwave Oven

(COMMERCIAL)

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100%
Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

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

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

CE

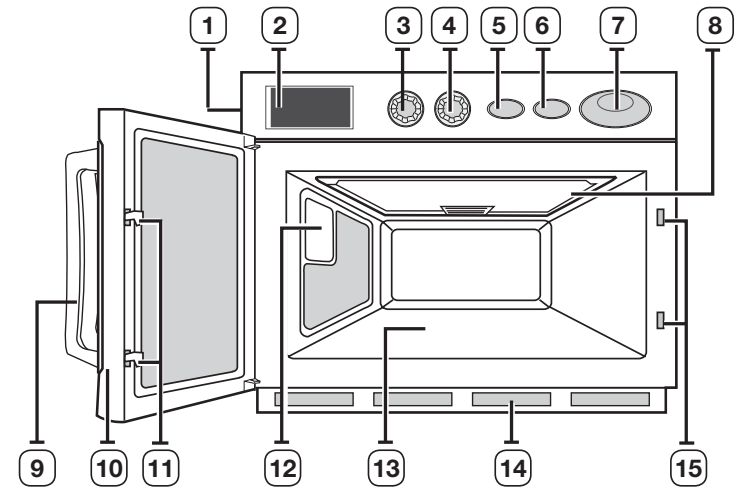
SAMSUNG



CONTENTS

Oven	2
Display	2
Using this instruction booklet	3
Important safety information	3
Legend for symbols and icons	3
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	3
Important safety instructions	4
Cooking Instructions	6
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment)	6
Cooking/Reheating	7
Power levels and Time Variations	8
Stopping the cooking	8
Using +20sec Button	8
Adjusting the Cooking Time	9
Using the Defrost Feature	9
Error Codes	10
Care of Your Microwave Oven	11
Cleaning the Ceiling Cover	11
Cleaning the Air Filter	11
Installation Instructions for Stacking	12
Replacement of Lamp	12
Cookware guide	13
Cleaning your microwave oven	17
Storing and repairing your microwave oven	17
Technical specifications	17

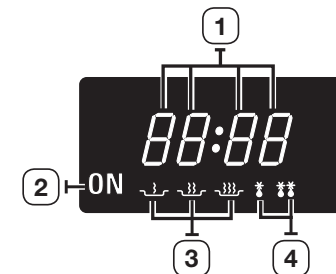
OVEN



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. OVEN LAMP COVER | 9. DOOR HANDLE |
| 2. DISPLAY | 10. DOOR |
| 3. POWER CONTROL DIAL | 11. DOOR LATCHES |
| 4. TIMER DIAL | 12. OVEN LAMP |
| 5. +20sec BUTTON | 13. PLATE TRAY |
| 6. CANCEL BUTTON | 14. AIR FILTER |
| 7. START BUTTON | 15. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 8. CEILING COVER | |

DISPLAY

1. TIME DISPLAY
2. POWER SOURCE CHECK INDICATOR
(When it shows, heating does not work)
3. POWER LEVEL INDICATORS
4. DEFROST INDICATORS



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.


Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.


- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.


 Warning; Fire hazard

 Warning; Electricity

 Do NOT attempt.


 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.


 Call the service center for help.


 Important

 Warning; Hot surface

 Warning; Explosive material

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)



















(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

 WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓

	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓










<input type="checkbox"/>	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
-------------------------------------	---	---	---	---	---

CAUTION



<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	

	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓		✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

COOKING INSTRUCTIONS

The IEC Power Output rating is an internationally standardised rating, so all microwave manufacturers now use the same method of measuring power output.

If food packaging gives cooking instructions based on IEC Power ratings, set cooking times according to the IEC Power of your oven.


For example :

If the cooking instructions are based on a 650W oven, then you will need to reduce

some cooking time for the MW87L (850W) Ready meals are now very convenient and popular. These are meals which are already prepared and cooked by the food manufacturer, and then frozen, chilled or vacuum sealed for long life. Increasingly, heating times for such ready meals are being based on the Heating Categories A, B, C, D and E.

On this instance, simply match the heating category of your oven to the instructions on the food package, and set your timer accordingly.

For example : If the heating instructions are 3 minutes on HIGH for a D category oven, then you will need to set your timer for less than 3 minutes on HIGH for the CM1919 (E category).

-  Always remember that cooking instructions are intended only as a guide. If you have followed the instructions and the food is still not piping hot throughout, simply return it to the oven and cook it until it is.

COOKING/REHEATING

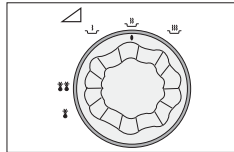
Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and "ON" appears in the display window.

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.).

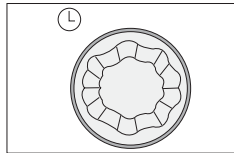
1. Select the desired power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL DIAL.**

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



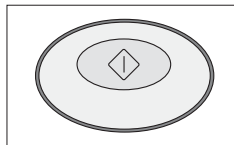
2. Set the desired heating time by rotating the **TIMER DIAL.**

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



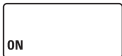
3. Press the **▶** button.

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.

- Whilst heating, one press on (**⏏**) Button stops the oven. You can restart it by pressing the (**▶**) Button or a second press on (**⏏**) Button will cancel the selected program. When it is NOT in a heating cycle, one tap on (**⏏**) Button 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 Button. 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 Button 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.

Power level	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Percentage	Output	Percentage	Output	Percentage	Output
HIGH (عالي)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIUM (متوسط)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
LOW (منخفض)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST (عالي ذوب)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
LOW DEFROST (منخفض ذوب)	10 %	185 W	13 %	195 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 (عالي)	25 mins
MEDIUM (متوسط)	40 mins
LOW (منخفض)	40 mins
HIGH DEFROST (عالي ذوب)	50 mins
LOW DEFROST (منخفض ذوب)	50 mins

- 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.

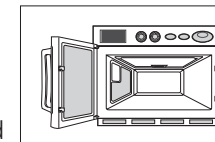
STOPPING THE COOKING

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

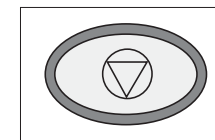
1. To stop the cooking temporarily:
Open the door or press (⏏) Button once.

Result : Cooking stops.
To resume cooking, close the door and press (⏏) again.



2. To stop the cooking completely ;
Press the (⏏) Button twice.

Result : The cooking settings are cancelled.



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

USING +20SEC BUTTON

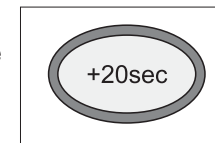
This is a **ONE TOUCH COOK** button.

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.

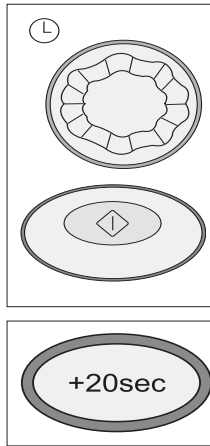


ADJUSTING THE COOKING TIME

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.



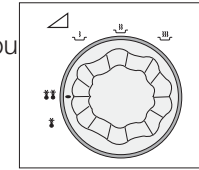
USING THE DEFROST FEATURE

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

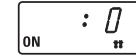
 Only use containers that are microwave-safe.

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


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

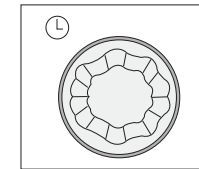


Result : The DEFROST indicator appears in the display.



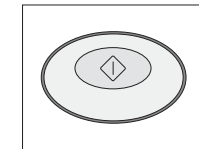
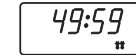
2. Rotate the **TIMER** dial to set the defrosting time.

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



3. Press the ◊ button.

Result : Defrosting begins.




ERROR CODES

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.

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

Cleaning the Microwave Oven

1. Unplug the oven from the electrical socket before cleaning.
2. Clean the inside of the oven. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent solution may be used if the oven gets too dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.

 If food remnant or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves possibly resulting in arcing or sparks.

3. Clean the outside of the oven with soap and water, then dry with a soft cloth.

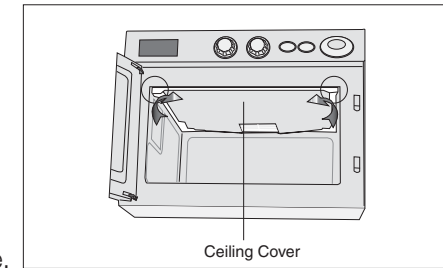
CAUTION : Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel opening.

4. When you clean the window of the door, be sure to use a soft cloth after washing with very mild soap and water. Do not use window cleaner as the front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

CLEANING THE CEILING COVER

1. Hold side stoppers of ceiling cover with both hands and pull them in and down. Then take the ceiling cover out of the oven cavity.
2. Rinse ceiling cover in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the ceiling cover before using the oven.

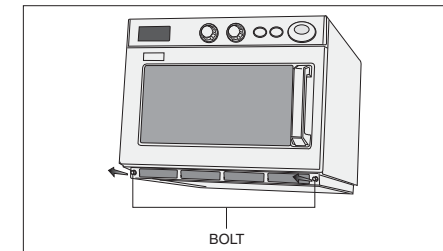
CAUTION : Ceiling cover must be in place securely when you use the oven. When you removed the Ceiling Cover for the purpose of cleaning, be sure to be extremely careful about the exposed inside components on the top of the oven cavity. If any of them are deformed, abnormal symptom can happen such as arcing or sparks during operation. In case of such problem, contact the nearest after-sales service centre.




CLEANING THE AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions. The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust.

1. Remove the bolt at both ends of the Air Filter.
2. Lift the Air Filter off the post carefully.
3. Wash this filter in warm soapy water.
4. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.




 If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR STACKING

Important

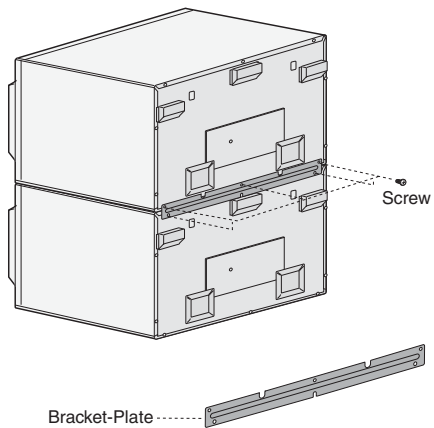
1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the “bracket plate” which is enclosed with this unit.
3. The maximum stacking height is two units.

 Stacking the two units is limited to the following models.

CAUTION : Be sure the oven cavity is empty.


Installation

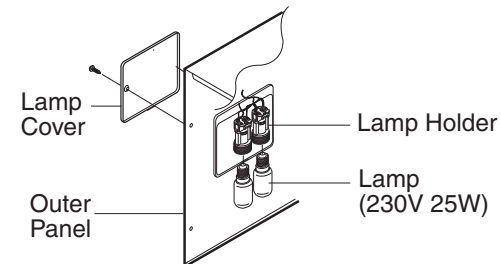
1. Stack two units together.
2. Remove 6 screws as shown in the figure.
3. Place the Bracket-plate to join the two units.
4. Attach and tighten 6 screws as shown in the figure here.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.



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
Aluminum 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 decorated 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-tableware	✓	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.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
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

F : Frozen

C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
BREAD & PASTRIES						
To Defrost						
Vienna Baton 9" F		DEFROST 1 (☼☼)	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Vienna Baton 9" X 2 F		DEFROST 1 (☼☼)	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gateaux, ind. Slice F	Place on plate	DEFROST 2 (☼)	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
To warm						
Quiche 11" sliced 136g	Place on plate	DEFROST 1 (☼☼)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		HIGH	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Mince pies ind. X 2 F	Remove from tin foil Place on plate	HIGH	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruit pie F	Place on plate	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Place on plate	HIGH	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastry, baked 227g C	Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie X 2 C	Remove foil. Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie C	Place on plate, remove foil	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

ENGLISH

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
SNACK & STARTERS						
To cook						
Bacon, rasher C	Place on rack	HIGH	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eggs, poached X 2 C	Place in ramekins	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eggs, scrambled X 2 C	Beat eggs and place in bowl	HIGH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Sausages X 2 Thick C	Pierce	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
To Reheat						
Sausages Cumberland F	Place on plate	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Full breakfast C	Cover	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162g F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g F	Place on plate	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Chargrilled ribs 200g F	Place on plate	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arrange on plate, thin parts to center	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Baked Beans 500g	Cover and Stir half way	HIGH	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Baked Beans 250g	Cover and Stir half way	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

F : Frozen
C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
DESSERTS						
To warm						
Apple Crumble 200g F	Cover in dish	HIGH	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Christmas Pudding 150g C	Place in bowl	HIGH	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Jam Roly Poly 80g F	On a plate	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crepes Suzette 2 F	Pierce film	HIGH	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet Sponge pudding F	X 2 X 1	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
		HIGH	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Sponge pudding F	X 2 X 1	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
		HIGH	0'40"	0'50"	0'45"	2 mins
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

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
Lasagne 192g	Place in microwave safe dish	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules Marinieres 466g F	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Salmon & Avacodo 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 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	
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

F : Frozen**C : Chilled**


Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
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
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


Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
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"	3'15"	3'30"	2 mins
Mushrooms, whole	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Potatoes, jacket 230~290g X 1		HIGH	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Potatoes, Mashed X 2		HIGH	6'00"	6'30"	7'00"	2 mins
Potatoes, Mashed X 4		HIGH	10'00"	11'15"	12'30"	2 mins
Ratatouille 500g		HIGH	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Sprouts	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RICE, 500g						
To Reheat						
Rice, boiled F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Rice, Pilau F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Plate tray

 **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.


1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

 **DO NOT** spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

 Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

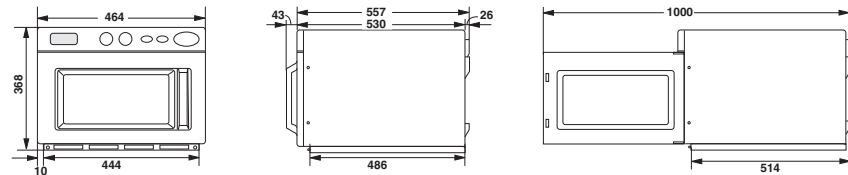
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-lpM. we as distributors testify, that the **CM1919A CM1519A CM1319A** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Power source	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption Microwave	3200 W	3000 W	2600 W
Output power	1850 W (IEC-705)	1500W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2,450 MHz		
Dimensions (W x H x D)			
Outside	464 x 368 x 557 mm		
Oven cavity	370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 liter		
Weight Net	32 kg approx		
Noise level	54.5 dB		





NOTE

NOTE



ENGLISH





NOTE

NOTE

ENGLISH



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

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Code No.: DE68-04029B

