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

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

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

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

CE

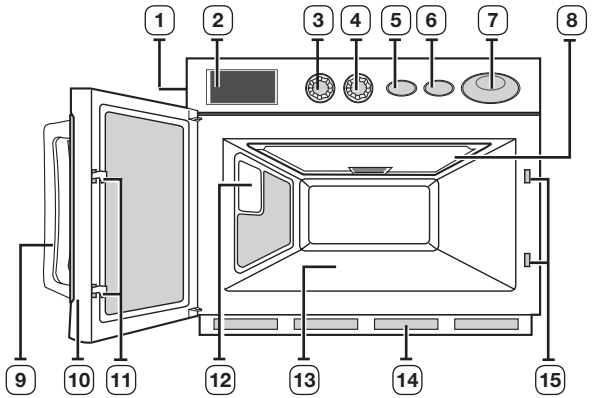
SAMSUNG

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 1 2011-07-13 9:48:27

INHOUD

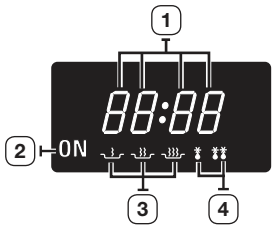
Oven 2
Display 2
Over deze gebruiksaanwijzing....3
Belangrijke veiligheidsinformatie....3
Legenda van symbolen en pictogrammen....3
Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven. . 3
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen 4
Kookinstructies....6
Juiste afvoer van het product (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
2. DISPLAY
3. VERMOGENSREGELAAR
4. TIMER
5. +20sec
6. ANNULEREN
7. START
8. BOVENPLAAT
9. DEURGREEP
10. DEUR
11. VERGRENDELINGSPALLEN
12. OVENLAMP
13. DRAAGPLAAT
14. LUCHTFILTER
15. VERGRENDELINGSOPENINGEN

DISPLAY



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

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 2 2011-07-13 9:48:27

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

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 vergrendelingspallen 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.

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 3 2011-07-13 9:48:28

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, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage 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.	✓	✓	✓	
Spuit 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.	✓	✓	✓	✓

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 4 2011-07-13 9:48:31

	WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
	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: • 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.	✓	✓	✓	✓
	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.			✓	
	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.	✓	✓	✓	✓
	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	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				
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.	✓		✓	✓
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.	✓		✓	
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
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.	✓		✓	✓
U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
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.			✓	✓
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.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	
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.			✓	

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 5 2011-07-13 9:48:33

★	Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.		✓	
⊘	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 over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
★	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
★	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 weggeworpen.

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 voedselfabrikant en daarna ingevroren, gekoeld of vacuümverpakt voor een langere levensduur.
Steeds vaker worden opwarmtijden voor dergelijke kant-en-klaar-maaltijden gebaseerd op de opwarmcategorieën 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).

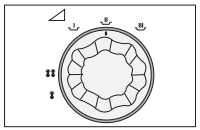
Onthoud altijd dat kookinstructies slechts als richtlijn zijn bedoeld. Als u de instructies hebt gevolgd en het voedsel nog steeds niet overal warm is, zet u het gewoon terug in de oven en kookt u het totdat het wel warm is.

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 6 2011-07-13 9:48:33

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).

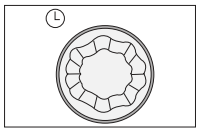
1. Stel het vermogen in door aan de **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.



Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.



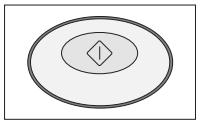
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door aan de **TIMER** te draaien.



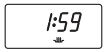
Resultaat: "ON" (AAN) knippert en de geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.



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.

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 7 2011-07-13 9:48:34

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.

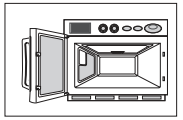
U kunt eerst het vermogensniveau en vervolgens de bereidingstijd instellen, of vice versa.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

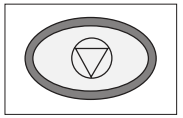
- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

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 (⊽).



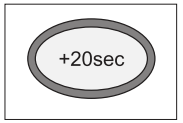
Resultaat: De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

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**.



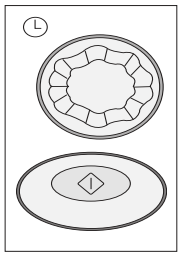
CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 8 2011-07-13 9:48:35

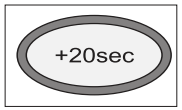
DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

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**.





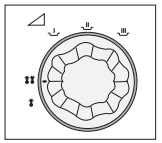
DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

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

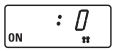
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

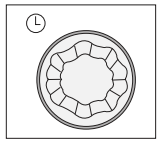
1. Draai de vermogensregelaar naar keuze naar **SNEL ONTDOOIEN** (⁂) of **ONTDOOIEN** (❄).



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



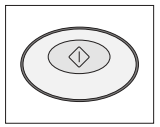
2. Draai aan de **TIMER** om de ontdooitijd in te stellen.



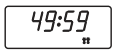
In de ontdooistand kunt u een ontdooitijd van maximaal 50 minuten opgeven.



3. Druk op de toets ⏀.



Resultaat: Het ontdooien begint.



NEDERLANDS

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 9 2011-07-13 9:48:35

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 thermistorensor)	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 open 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.

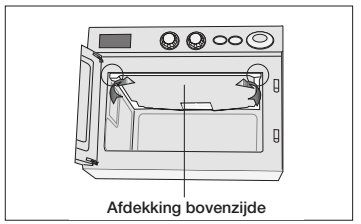
3. Reinig de buitenkant van de oven met zeep en water en veeg deze vervolgens droog met een zachte, droge doek.

   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.

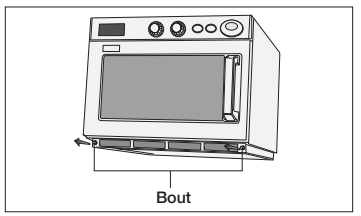


LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Als deze onderdelen vervormd raken, kan dit leiden abnormale verschijnselen, 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.

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 11 2011-07-13 9:48:35

INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR STAPELEN

Belangrijk

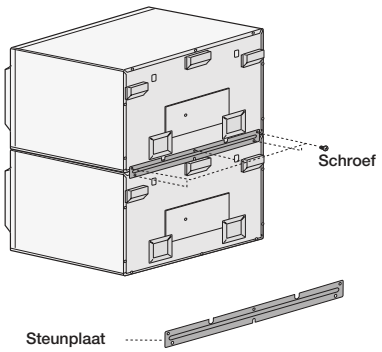
1. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de installatie te beginnen.
2. Voor de stapelinstallatie moet u de "steunplaat" gebruiken die bij deze unit is geleverd.
3. De maximum stapelhoogte is twee eenheden.

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.



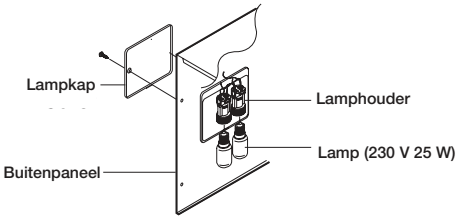
DE LAMP VERVANGEN

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.



CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 12 2011-07-13 9:48:35

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	✓✗	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 bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	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.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. 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	✓✗	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**
✓✗ **: Wees voorzichtig**
✗ **: Onveilig**

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 13 2011-07-13 9:48:35

Kooktips

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer 1850 W	Timer 1500 W	Timer 1300 W	Nagaartijd
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 (⁂) HOOG	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 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 1850 W	Timer 1500 W	Timer 1300 W	Nagaartijd
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

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 14 2011-07-13 9:48:36

Recept	Methode	Vermogens-niveau	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.
Thaïse 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	Vermogens-niveau	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 (ovenschotel) 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 (⁂)	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

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 15 2011-07-13 9:48:36

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, fijngehakt	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, fijngehakt	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.
Maïs, whole baby	Afdekken, half doorroeren	HOOG	5'00"	3'15"	3'30"	2 min.
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.

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 16 2011-07-13 9:48:36

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.

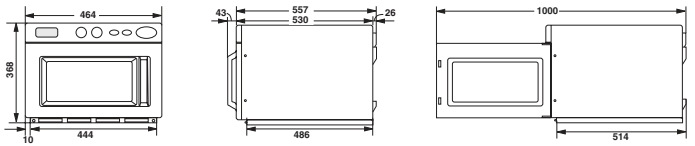
NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- 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 regulering 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 Ovenruimte	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 liter		
Gewicht Netto	circa 32 kg		
Geluidsniveau	54,5 dB		



NEDERLANDS

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 17 2011-07-13 9:48:36

OPMERKING

OPMERKING

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 18 2011-07-13 9:48:36

OPMERKING

OPMERKING

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 19 2011-07-13 9:48:36



If you have any problems with your machine please can you contact
service@magnetron.biz

Codenr.: DE68-04029B

CM1519A_XEU_04029B_NL.indd 20 2011-07-13 9:48:36