

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

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

imagine the possibilities

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

www.samsung.com/register

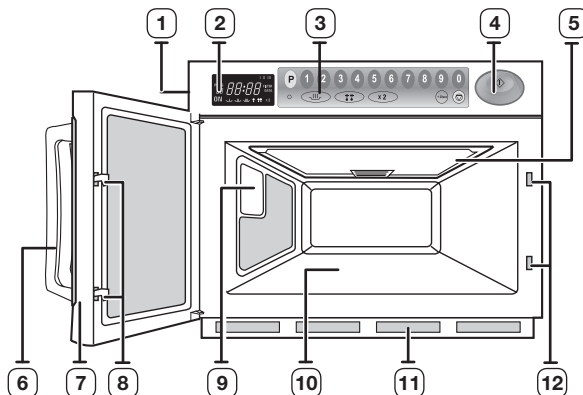
CE

SAMSUNG

INHOUD

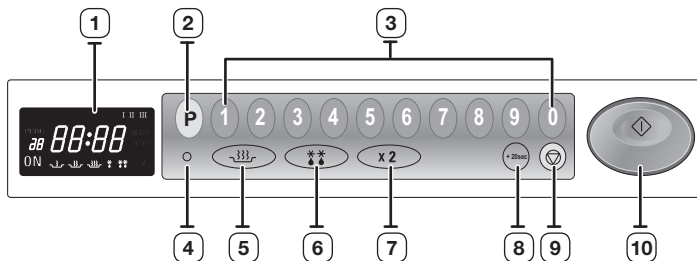
Oven	2
Bedieningspaneel	3
Display	3
Over deze gebruiksaanwijzing.....	3
Belangrijke veiligheidsinformatie.....	3
Legenda van symbolen en pictogrammen.....	4
Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven.	4
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	4
Juiste afvoer van het product (Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur).....	6
Kookinstructies.....	7
Bereiden/Opwarmen	7
Vermogensniveaus en bereidingstijden	9
De bereiding beëindigen	9
Herhalen.....	9
De toets +20sec gebruiken.....	10
De ontdoofunctie gebruiken.....	10
Het geheugen programmeren.....	11
Werken met geheugen-koken.....	13
De toets voor dubbele hoeveelheid gebruiken.....	13
Programmeren toets dubbele hoeveelheid.....	13
Controlerende pieptoon	14
Programmeren tijd voor reinigen van de luchtfilter	14
Foutcodes	15
Verborgten toetsen	15
Onderhoud van uw magnetronoven.....	16
De bovenplaat reinigen	16
Luchtfilter schoonmaken.....	16
Installatie-instructies voor stapelen.....	17
De lamp vervangen.....	17
Richtlijnen voor kookmaterialen.....	18
De magnetronoven reinigen	22
De magnetronoven opbergen of laten repareren	22
Technische specificaties	23

OVEN



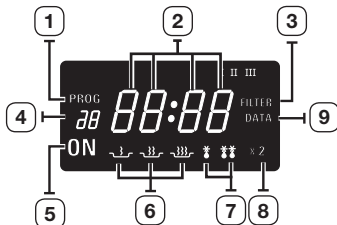
- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. AFDEKPLAATJE OVENLAMP | 7. DEUR |
| 2. DISPLAY | 8. VERGREDELINGSPALLEN |
| 3. BEDIENINGSPANEEL | 9. OVENLAMP |
| 4. START | 10. DRAAGPLAAT |
| 5. BOVENPLAAT | 11. LUCHTFILTER |
| 6. DEURGREEP | 12. VERGREDELINGSOPENINGEN |

BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY
2. PROGRAMMEERTOETS
3. CIJFERTOETSEN
(Het geheugen programmeren)
4. TOETS
PROGRAMMEERVERGRENDING
5. SELECTIE VERMOGENSNIVEAU
6. SELECTIE ONTDOOIEN
7. DUBBELE HOEVEELHEID
8. +20sec (TIPTOETS)
9. ANNULEERTOETS
10. START

DISPLAY



1. PROGRAMMA-INDICATIE
2. TIJDSAANDUIDING
3. LUCHTFILTER TIJDCONTROLE-
WEERGAVE
4. GEHEUGENTOETS
NUMMERINDICATIE
5. INDICATIE VOEDINGSBRON
(wanneer deze brandt, wordt er
niet verwarmd)
6. VERMOGENSNIVEAUS
7. ONTDOOIENDEN
8. INDICATIE DUBBELE
HOEVEELHEID
9. INDICATIE GEGEVENSCONTROLE

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 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 onderhoudstechnicus 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.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	✓
★	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. 	✓	✓	✓	✓
★	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 kranen 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.			✓	
	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.			✓	
	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.		✓		✓
	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 inzamelingsstelsel)

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 voedselabrikant en daarna bevroren, 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 CM1929 (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

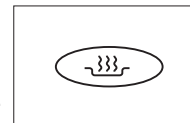
Bereiding in één fase

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. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **Vermogensniveau**.

Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.



2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de **NUMMER**-toetsen.

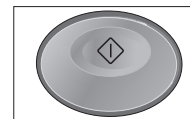
Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.



- De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

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. U kunt het voedsel gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait. 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. Op dit punt begint de voedingsbronindicatie "ON" te knipperen en deze gaat uit wanneer de toets (⊗) of (◊) weer wordt ingedrukt.

U kunt opnieuw starten door te drukken op de toets (◊); door een seconde op de toets (⊗) te drukken wordt het geselecteerde programma geselecteerd. Als er GEEN verwarmingscyclus actief is, tikt u op de toets (⊗) om het geselecteerde programma te annuleren. U kunt een of meerdere keren op de toets +20sec drukken om de bereidingstijd telkens met 20 seconden te verlengen. De maximale toegestane tijd voor het geselecteerde vermogensniveau kan echter niet worden overschreden.

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

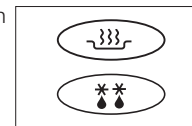
☑ Zodra de ingestelde tijd is verstreken en u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp automatisch branden. De ovenlamp blijft 1 minuut branden.

☑ 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.

Bereiding in meerdere fasen

1. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.

Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.



2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de **NUMMER**-toetsen.

Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.

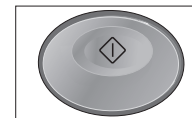
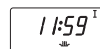


☑ De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.

4. Druk op de toets (◊).

Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau. (I fase → II fase → III fase). De tijd op de digitale display loopt terug.



☑ U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.

☑ Het werkt als bij het instellen van een reeks.

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	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	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.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

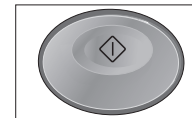
- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

Om het bereidingsproces...	Voert u deze stappen uit...
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.
volledig	Druk twee keer 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** (⏏).

HERHALEN

1. U kunt de vorige bereidingsinstelling herhalen (ongeacht handmatige of automatische verwarming) door te drukken op de toets **START** (⏏). De oven begint met precies dezelfde opwarmtijd en het vermogensniveau die de vorige keer zijn gebruikt.



2. Deze herhaalfunctie wordt geannuleerd als de stroom van het apparaat is gehaald.

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.

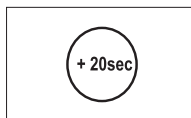
Telkens wanneer u op de toets **+20sec** drukt, wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd.

De maximumtijd kan echter niet worden overschreden.

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
- de deur te sluiten
- De resterende bereidingstijd verlengen

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



DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

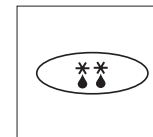
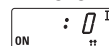
Met de ontdooifunctie kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.

- ☑ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

1. Druk op de toets Ontdooien om naar keuze **SNEL ONTDOOIEN** (**) of **ONTDOOIEN** (*) in te stellen.

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

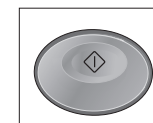
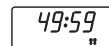


2. Druk op de **CIJFER**-toetsen om de ontdooitijd in te stellen. (Max.: 50 min.)



3. Druk op de toets \diamond .

Resultaat: Het ontdooien begint.

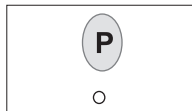


- ☑ De ontdooitijd kan worden ingesteld op maximaal 50 minuten. De ontdooi-indicatie knippert en het is aan te raden om op **ANNULEREN** (⊖) te drukken en een nieuw ontdooiniveau en -tijd in te stellen.
- ☑ Wanneer de oven langer dan 25 minuten in een ontdooicyclus draaide, kunt u het vermogensniveau **NIET** wijzigen van Ontdooien naar Verwarmen (Koken/opwarmen).

HET GEHEUGEN PROGRAMMEREN

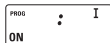
Eén fase

1. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



- Druk stevig op de toetsen.

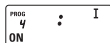
Resultaat: De **PROG**-indicator wordt weergegeven op de display.



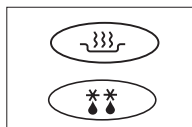
2. Druk op de desbetreffende **NUMMER**-toets voor het gewenste geheugennummer.



Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de **PROGRAMMA**-indicatie.

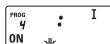


3. Selecteer het vermogensniveau door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.



Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen **HOOG** weergegeven nadat de toets **VERMOGENSNIVEAU** de eerste keer wordt ingedrukt.

- Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** totdat u het gewenste vermogensniveau krijgt.



4. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.



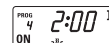
- De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt.

U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

5. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt.

Resultaat: De indicatie PROG en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een piep. Daarna is de display leeg.

Let op: Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.

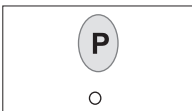


6. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.

- Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items. Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd. Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **NUMMER**-toets in te drukken. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.

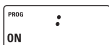
Meerdere fasen

1. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



- Druk stevig op de toetsen.

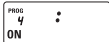
Resultaat: De **PROG**-indicator wordt weergegeven op de display.



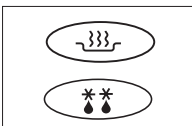
2. Druk op de desbetreffende **NUMMER**-toets voor het gewenste geheugennummer.



Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de **PROGRAMMA**-indicatie.



3. Selecteer het vermogensniveau door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.



Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen **HOOG** weergegeven nadat de toets **VERMOGENSNIVEAU** de eerste keer wordt ingedrukt.

- Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** totdat u het gewenste vermogensniveau krijgt.



4. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

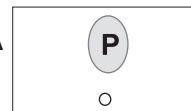


- De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt.

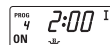
U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.

6. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt.



Resultaat: De indicatie **PROG** en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een piep. Daarna is de display leeg.



Let op: Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.

7. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.

- Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items. Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd. Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **NUMMER**-toets in te drukken. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.

- U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.

- Het werkt als bij het instellen van een reeks.

WERKEN MET GEHEUGEN-KOKEN

Nadat u klaar bent met het programmeren van het geheugen, drukt u gewoon op de NUMMER-toets van het geheugennummer dat u wilt selecteren. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau.

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

2. Open de deur.
De ovenlamp gaat aan.

3. Gebruik een schaal die geschikt is voor de magnetron, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed.

Resultaat: De ovenlamp gaat uit.

4. Druk op de **NUMMER**-toets.

Resultaat: Het geselecteerde geheugenprogramma begint automatisch met opwarmen. Maar **NUMMER**-toets 1, 2, 3 werken na 2 seconden.



DE TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID GEBRUIKEN

1. Druk op de toets **Dubbele hoeveelheid**.



2. Druk op de gewenste geheugen-**NUMMER**-toets.

Resultaat: De bereidingstijd is vermenigvuldigd met de vooraf ingestelde factor die in de display wordt weergegeven en het koken start terwijl het aftellen van de tijdcijfers begint.



 U hoeft de toets (<>) niet in te drukken om het verwarmen te starten.

PROGRAMMEREN TOETS DUBBELE HOEVEELHEID

1. Houd (Ⓢ) ingedrukt en druk dan op de toets (<>).
Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.




2. Selecteer de gewenste programmacode met de **NUMMER**-toetsen.

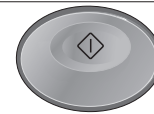



3. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de vergrotingsfactor in te stellen in een bereik tussen 1.00 en 9.99.



 De standaardfactor is 1.65, vooraf ingesteld door de fabrikant voor het verlengen van de bereidingstijd.
Zorg ervoor dat u een correcte factor instelt tussen 1.00 en 9.99 voor ieder geheugencodenummer.

4. Druk op de toets (<>).



 Druk op de toets om de programmeringsmodus af te sluiten.
Hoewel u goed een factor voor een dubbele hoeveelheid kunt instellen die ertoe leidt dat de maximumtijd die is toegestaan voor ieder vermogensniveau wordt overschreden, werkt de oven niet langer dan de maximumtijd.

Bewerken factor dubbele hoeveelheid

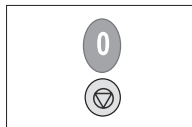
Functie	Toetsinvoer	Display	Opmerking
	Houd ANNULEREN ingedrukt (⊖) en daarna de toets (←).		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codenr.		Na 1 seconde wordt de standaardwaarde weergegeven in de display.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)		1.00 ~ 9.99 beschikbaar (Verander de factor indien nodig.)
	STARTEN (↵)		Als u niet meer wilt wijzigen, drukt u op ANNULEREN om de bewerkingsmodus af te sluiten.
	Nieuw codenr.		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	STARTEN (↵)		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	ANNULEREN (⊖)	(modus annuleren)	Hiermee wordt de bewerkingsmodus afgesloten.

CONTROLLERENDE PIEPTOON

U kunt de pieptoon selecteren die u wilt. Er zijn 4 geluidsniveaus beschikbaar.

Houd **ANNULEREN** (⊖) ingedrukt en druk daarna op de toets **NUMMER 0**. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.

Resultaat: De pieptoon wordt gewijzigd naar één niveau hoger dan het huidige signaal.



Pieptoon 0 maakt geen piepgeluid.

De instellingen draaien door wanneer u de verborgen toetsen indrukt in de volgende volgorde.

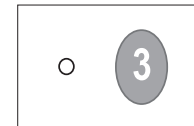
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (geen geluid)

De standaardtoon is Snd 2.

PROGRAMMEREN TIJD VOOR REINIGEN VAN DE LUCHTFILTER

Wanneer de controle-indicatie voor de luchtfilter (**FILTER**) in de display wordt weergegeven na een bepaalde gebruiksperiode, moet u de luchtfilter reinigen volgens de instructies "Luchtfilter schoonmaken" op pagina 16 van deze brochure. Volg daarna onderstaande procedure als u de tijd voor het reinigen van de luchtfilter wilt wijzigen.

1. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING** (○) ingedrukt en druk dan op de toets **NUMMER 3**. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



Resultaat: Op de display wordt de tijd weergegeven in uren tussen het reinigen van de luchtfilter die u hebt geprogrammeerd of de oorspronkelijke tijd die vooraf is ingesteld door de fabrikant.

- De standaard reinigingstijd is 500 uren in termen van trillingstijd, niet in doorlopende tijd.

2. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de gewenste reinigingstijd in te stellen.

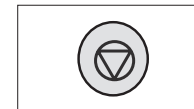


- U kunt instellen tot 999 uren.

3. Houd **PROGRAMMAVERGREDELING** (○) ingedrukt en druk dan op **NUMMER**-toets 3. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan. Dit is de afronding van het programmeren van de reinigingstijd van de luchtfilter.



4. Druk op de **ANNULEREN**-toets (⊖) om terug te gaan naar de bereidingsmodus.



- Nadat de reinigingstijd is verlopen, moet u de luchtfilter schoonmaken. Zie pagina 17.

FOUTCODES

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stroomfrequentiefout (50 / 60 Hz)	E1	-	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 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.
EEPROM-fout	E5	Een lange piep van 2 seconden	Geheugen IC (EEPROM IC) werkt niet goed. In dit geval werken de andere functies, behalve de geheugenfunctie, wel goed. (U kunt de oven handmatig bedienen)	Druk een of meerdere keren op de toets ANNULEREN en probeer een geheugenopwarming te starten. Als foutcode "E5" aanhoudt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

VERBORGEN TOETSEN


Opmerking: Druk op toets 1 en daarna op de volgende. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.

Functie	Toetsinvoer		Display	Opmerking
	Toets 1	Volgende		
Totaal doorlopende tijd	ANNULEREN (⊖)	1		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 10 uren
Totaal trillingstijd magnetron	ANNULEREN (⊖)	2		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 1 uur
Aantal malen dat geheugenprogrammeercode is gebruikt	ANNULEREN (⊖)	STARTEN		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codenr.			
	(Dataweergave na 2 sec.)			739 maal gebruikt
	(Nieuwe code kan worden ingesteld na datadisplay)			
Verwarmingstijd per geheugenprogrammeercode (automatische sequentiële weergave)	ANNULEREN (⊖)	(P)		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
			(Sequentiële weergaven voor 3 sec. van 1 tot 30)	
	ANNULEREN (⊖)			(modus annuleren)

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 overwanden 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.

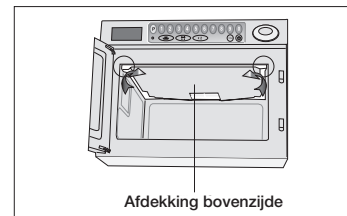
Let op Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen aan de achterzijde of in het bedieningspaneel komt.

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 oven weer gaat gebruiken.

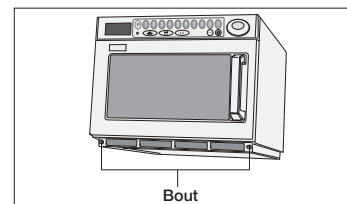
LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Als deze onderdelen vervormd raken, kan dit leiden tot abnormale verschijnselen,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

 Als u de reinigingstijd van de luchtfilter wilt wijzigen, raadpleegt u "Programmeren tijd voor reinigen van de luchtfilter" op pagina 15.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR STAPELEN

Belangrijk

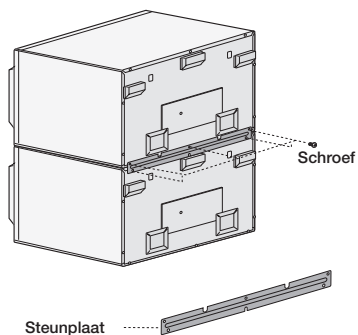
1. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de installatie te beginnen.
2. Voor de stapelinstallatie moet u de "steunplaat" gebruiken die bij deze unit is geleverd.
3. De maximum stapelhoogte is twee eenheden.

Het stapelen van de twee eenheden is beperkt tot de volgende modellen.

LET OP: Controleer of de oven leeg is.

Installatie

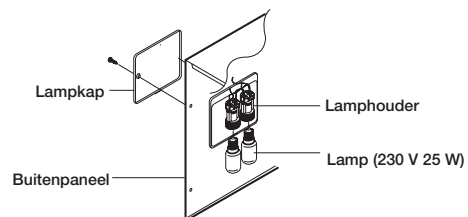
1. Stapel de twee eenheden.
2. Verwijder 6 schroeven zoals aangegeven in de figuur.
3. Plaats de steunplaat om de twee eenheden samen te brengen.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals aangegeven in deze figuur en draai ze vast.
5. Zorg ervoor dat de bovenkant van de oven op een veilige en werkbare hoogte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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekens, 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

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 (**) HOOG	3'00"	3'00"	3'00"	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	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
Bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
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"	0'45"	0'45"	2 min.
RECEPTEN VOOR GERECHTEN						
Opwarmen						
Amorini & Stiltongebak (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 x (gekoeld)	Plaats in magnetron in zak met gaatjes	MED (MIDDEL)	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagne 192 g	Plaats in magnetronbestendige schaal	MED (MIDDEL)	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Mosselen 466 g (diepvries)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & avocado paupiette (gekoeld)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Shepherd's pie (ovensotel) 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-klarmaaltijden 350 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Kant-en-klarmaaltijden 700 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
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.

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
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.
Maiskolven	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.
Champignons, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Aardappelen, in schil 230-290 g x 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappelen, gestampd x 2, gestampd x 4		HOOG	6'00"	6'30"	7'00"	2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	10'00"	11'15"	12'30"	2 min.
Spruitjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	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.
- ☑ **Laat NOOIT** water in de ventilatieopeningen 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.

- ☑ WERELDWIJD contact opnemen met SAMSUNG

Als u vragen of opmerkingen hebt met betrekking tot de Samsung-producten, dient u contact op te nemen met klantenservice van SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ The United Kingdom.

Tel: 0870 242 0303. Fax : 01952 297617.

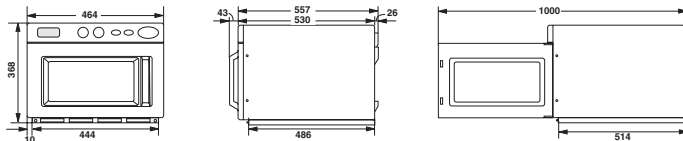
Website: www.samsung.com/uk

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 **CM1929A/CM1529A/CM1329A** van Samsung voldoen aan de genoemde technologische parameters.

Model	CM1929A	CM1529A	CM1329A
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		



OPMERKING



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



Codenr.: DE68-04030B

