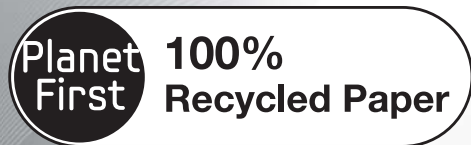




# Mikrowellenherd

(FÜR GASTRONOMIE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen



Dieses Handbuch wurde zu 100 % aus Recyclingpapier hergestellt.

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

imagine the possibilities

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

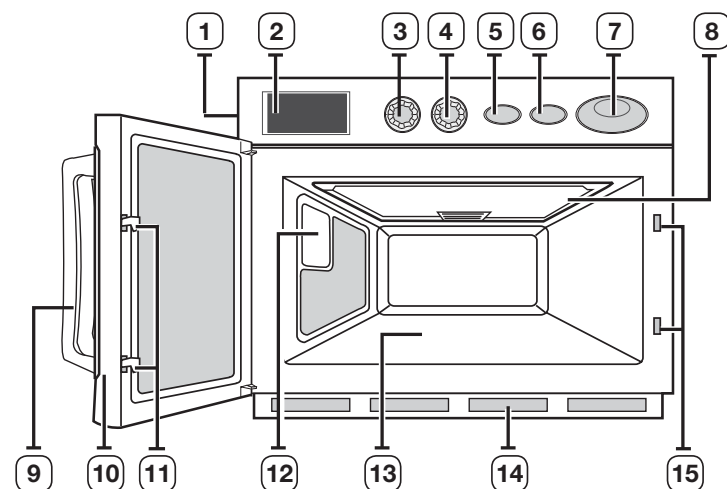
[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



## INHALT

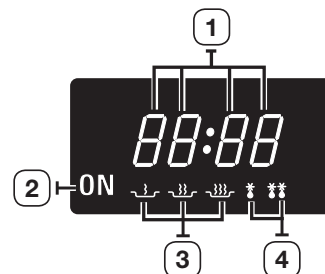
Herd .....	2
Anzeige .....	2
Zu dieser Bedienungsanleitung .....	3
Wichtige Sicherheitsinformationen .....	3
Übersicht über die Symbole und Zeichen .....	3
Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung .....	3
Wichtige Hinweise zur Sicherheit .....	4
Zubereitungshinweise .....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

## HERD



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

## ANZEIGE



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

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

### WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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


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














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

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

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

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

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

## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT






Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

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

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

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

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

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



### UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG DIESES GERÄTS (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

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

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

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

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

### ZUBEREITUNGSHINWEISE

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


Zum Beispiel:

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

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

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

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

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

## ERHITZEN/AUFWÄRMEN

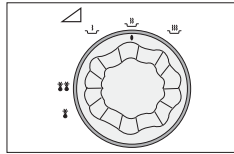
Sorgen Sie dafür, dass der Herd an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist, und dass im Display „ON (EIN)“ erscheint.

Öffnen Sie die Tür, damit die Herdlampe angeschaltet wird.

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

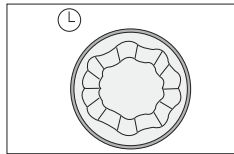
1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENDREHSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe ein.

**Ergebnis:** Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefenster angezeigt.



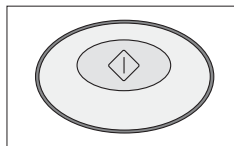
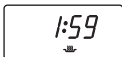
2. Wählen Sie mit dem **DREHRAD** für den **TIMER** die gewünschte Garzeit aus.

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



3. Drücken Sie die Taste

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

## LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

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

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

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

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH (☰)	25 Min.
MITTEL (☱)	40 Min.
NIEDRIG (☲)	40 Min.
SCHNELL AUFTAUEN (☼☼)	50 Min.
AUFTAUEN (☼)	50 Min.

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

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

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

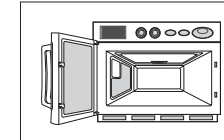
## UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

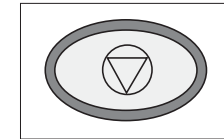
1. Vorübergehendes Unterbrechen des Garvorgangs: Öffnen Sie die Tür, oder drücken Sie einmal auf (☒).

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



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

**Ergebnis:** Die Kocheinstellungen werden aufgehoben.



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

## VERWENDEN DER +20S-TASTE

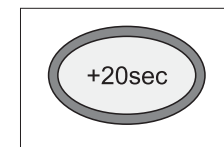
Dies ist eine Taste zum **KOCHEN AUF KNOPFDROCK**.

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

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

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

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




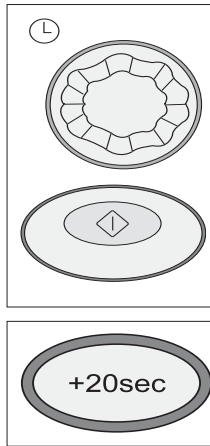


## REGULIEREN DER GARZEIT

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

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

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



## VERWENDEN DER AUFTAUFUNKTION

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

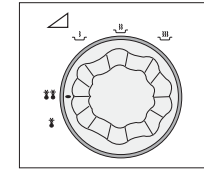
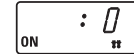
 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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

Schließen Sie die Gerätetür.

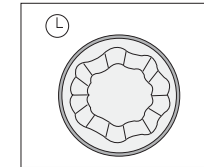
1. Stellen Sie den Leistungsstufenschalter je nach Wunsch auf **SCHNELL AUFTAUEN** (☼☼) oder **AUFTAUEN** (☼) ein.

**Ergebnis:** Im Display wird AUFTAUEN angezeigt.



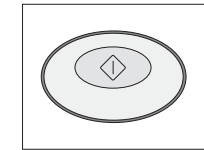
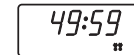
2. Drehen Sie den **TIMER**-Drehschalter auf die gewünschte Auftauzeit.

 Sie können eine maximale Auftauzeit von 50 Minuten einstellen.



3. Drücken Sie die Taste .

**Ergebnis:** Der Auftauvorgang wird gestartet.




## FEHLERCODES

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

## PFLEGE DES MIKROWELLENHERDS

Reinigen des Mikrowellenherds

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

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

3. Reinigen Sie die Außenseite des Herdes mit Seife und Wasser und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

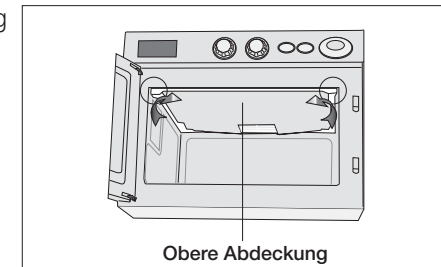
**VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite und in die Öffnungen der Bedientafel eindringt.

4. Reinigen Sie das Glas in der Tür nur mit einem sehr milden Reinigungsmittel und Wasser. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Fenstereinigungsmittel, da das Glas in der Herdtür durch scharfe Seife oder Reinigungsmittel zerkratzt werden könnte.

## REINIGEN DER DECKENVERKLEIDUNG

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

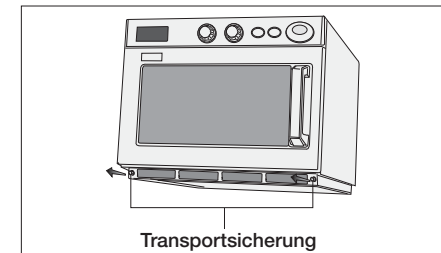
**VORSICHT:** Die Deckenverkleidung muss sicher eingebaut worden sein, ehe Sie den Herd verwenden. Wenn Sie die Deckenverkleidung zum Reinigen entfernt haben, sein Sie besonders vorsichtig mit den innen liegenden Bauteilen oberhalb des Garraums. Wenn eines dieser Bauteile verformt wird, kann es im Betrieb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



## REINIGEN DES LUFTFILTERS

Reinigen Sie den Luftfilter in regelmäßigen Abständen, und beachten Sie dabei die folgenden Hinweise. Der Herd kann Probleme bekommen, wenn der Luftfilter mit Staub verstopft wird.


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



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

## INSTALLATIONSHINWEISE BEI STAPELUNG

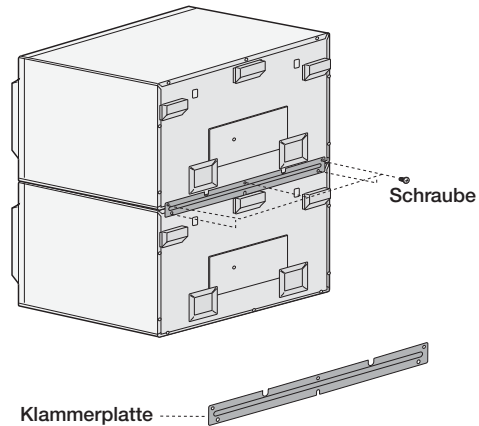
### Wichtig

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

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


### Installation

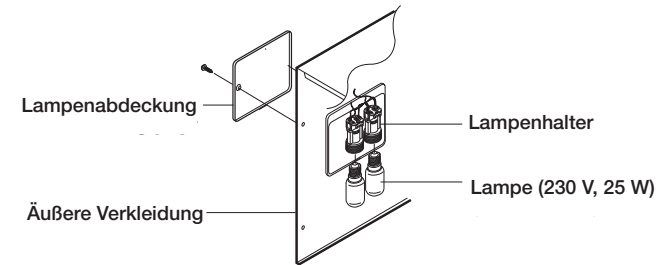
1. Stellen Sie zwei Geräte aufeinander.
2. Entfernen Sie die sechs in der Abbildung gezeigten Schrauben.
3. Platzieren Sie die Klammerplatte so, dass die beiden Geräte miteinander verbunden sind.
4. Ziehen Sie die sechs Schrauben so an, wie in dieser Abbildung dargestellt.
5. Achten Sie darauf, dass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



## ERSETZEN DER LAMPE

### Wichtig

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



## INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

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

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Anmerkungen
<b>Aluminiumfolie</b>	✓ x	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
<b>Porzellan und Steingut</b>	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
<b>Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe</b>	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
<b>Fastfood-Verpackungen</b>		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	x	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	x	Kann zu Funkenbildung führen.
<b>Glasgeschirr</b>		
• Ofenfestes Tischgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Anmerkungen
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
<b>Metall</b>		
• Geschirr	x	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	x	
<b>Papier</b>		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	x	Kann zu Funkenbildung führen.
<b>Kunststoff</b>		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ x	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
<b>Wachs- oder Butterbrotpapier</b>	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : **Empfehlenswert**

✓ x : **Mit Vorsicht**

x : **Nicht sicher**

## Zubereitungshinweise

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

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

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

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

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






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



## REINIGEN DER MIKROWELLE

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

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller


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

## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

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

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Mikrowellengehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

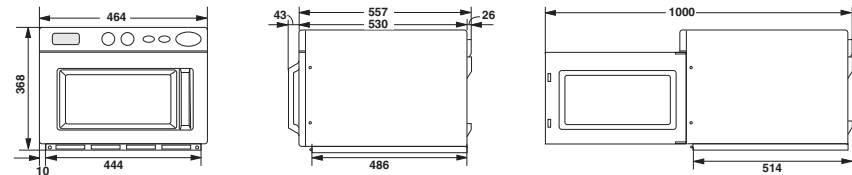
-  **Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse der Mikrowelle.** Wenn der Mikrowellenherd fehlerhaft arbeitet und repariert werden muss oder Sie unsicher sind in Bezug auf seinen Zustand:
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
  - Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter

## TECHNISCHE DATEN

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

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

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





**HINWEIS**

**HINWEIS**

DEUTSCH





**HINWEIS**

**HINWEIS**

**DEUTSCH**



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

**PO Box 479  
Gateshead  
NE9 9BJ**

**Code-Nr.: DE68-04029B**