

SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

(COMMERCIALE)

Istruzioni per l'utente e guida alla cottura

CM1919 (1850 Watt)

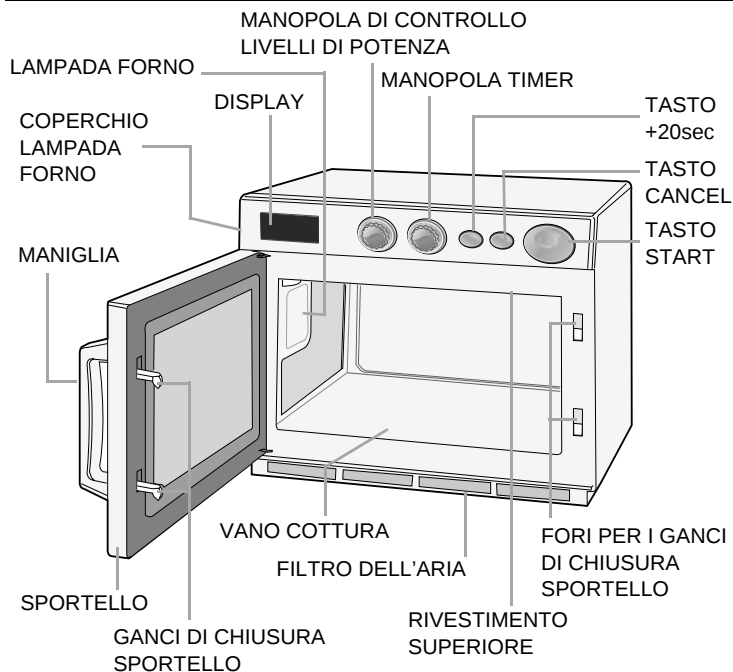
CM1619 (1600 Watt)

CM1319 (1300 Watt)

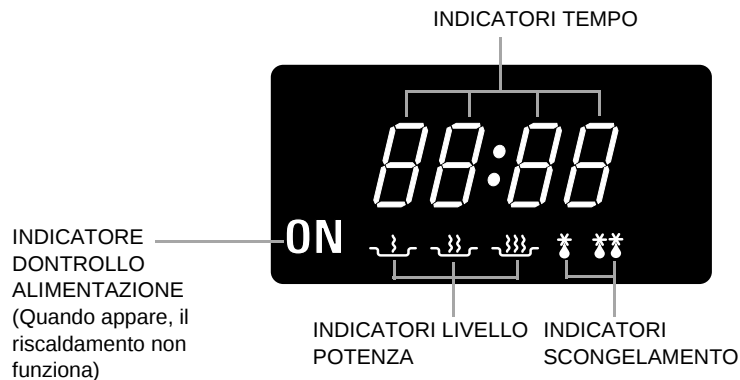


Forno	2
Uso di questa guida di istruzioni	2
Norme di sicurezza.....	3
Installazione del forno a microonde	4
Cottura/Riscaldamento.....	5
Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura.....	6
Interruzione della cottura.....	6
Uso del tasto +20sec.....	6
Regolazione del tempo di cottura.....	7
Uso della funzione di scongelamento	7
Codici di errore	8
Manutenzione del forno a microonde.....	9
Istruzioni per l'installazione sovrapposta.....	10
Sostituzione della lampada	10
Guida agli utensili	11
Guida alla cottura	12
Pulizia del vostro Microonde	14
Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde	15
Caratteristiche tecniche.....	15

Forno



DISPLAY



Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- **Precauzioni di sicurezza**
- **Accessori ed utensili che possono essere usati**
- **Consigli pratici per la cottura**

All'inizio del manuale sono riportate le illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo corrispondenti al modello del forno da voi acquistato in modo da poter individuare più facilmente i tasti.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:.



Importante



Nota

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde

- (a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.
- (b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.
- (c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG. E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
 - (1) Sportello e guarnizioni
 - (2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
 - (3) Cavo di alimentazione
- (d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Precauzioni di sicurezza

Prima di cucinare cibo o liquidi nel forno a microonde, seguire con attenzione le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. **NON** utilizzare stoviglie metalliche per la cottura nel forno a microonde:

- Contenitori metallici
- Stoviglie da tavola con rifiniture in oro o argento
- Spiedi, forchette, ecc.

Motivo: possono verificarsi archi elettrici o delle scintille che possono danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare:

- Bottiglie a chiusura ermetica o sottovuoto, brocche, contenitori es.) contenitori di cibo per neonati
- Cibo con la pelle o il guscio. es.) uova, noci col guscio, pomodori

Motivo: l'aumento della pressione può causarne l'esplosione.

Consiglio: togliere i gusci e bucare la pelle, ecc.

3. **NON** mettere in funzione il microonde quando è vuoto.

Motivo: le pareti del forno si possono danneggiare.

Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno.

L'acqua assorbirà le microonde in caso di accensione accidentale del forno quando è vuoto.

4. **NON** coprire le feritoie di ventilazione posteriori con panni o carta.

Motivo: i panni o la carta possono prendere fuoco poiché dal forno è emessa aria calda.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno quando si toglie un piatto dal forno.

Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Di conseguenza i piatti sono caldi.

6. **NON** toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne del forno.

Motivo: sebbene non sembri, queste pareti possono essere abbastanza calde da scottare anche a cottura terminata. Non far entrare in contatto materiali infiammabili con una qualunque zona interna del forno. Lasciare raffreddare prima il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Rimuovere legacci metallici da carta o borse in plastica.
- Non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali.
- Se si vede del fumo, tenere chiusa la porta del forno e spegnere o scollegare il forno dalla rete di alimentazione.

8. Fare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per neonati.

- Lasciare **SEMPRE** un tempo di riposo di almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento affinché la temperatura si possa uniformare.
- Durante il riscaldamento, se necessario, mescolare e dopo il riscaldamento mescolare **SEMPRE**.
- Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo, ci si può scottare.
- Esiste il rischio di ebollizione ritardata.
- Per evitare l'ebollizione ritardata e un'eventuale scottatura, mettere un cucchiaino di plastica o una barretta di vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Motivo: durante il riscaldamento dei liquidi il punto di ebollizione può essere ritardato; ciò significa che l'ebollizione può iniziare dopo che il contenitore è stato rimosso dal forno. Ci si può scottare.

- In caso di scottatura, seguite queste istruzioni di PRONTO SOCCORSO:

- * Immergere la zona scottata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- * Coprire con una fasciatura pulita e asciutta.
- * Non applicare creme, oli o lozioni.

- **NON** riempire MAI il contenitore fino al bordo e scegliere un contenitore che sia più ampio in cima che in fondo, in modo da evitare che il liquido trabocchi bollendo. Le bottiglie con colli stretti possono anche esplodere se surriscaldate.

- Controllare **SEMPRE** la temperatura del cibo per neonati o del latte prima di darli al bambino.

- **NON** scaldare MAI un biberon con la tettarella inserita, poiché potrebbe esplodere se surriscaldato.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.

- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate.
- Non mettere in funzione questa apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

10. Rimanere alla lunghezza di un braccio dal forno quando si apre la porta.

Motivo: l'aria calda o il vapore rilasciati possono provocare scottature.

11. Tenere l'interno del forno pulito.

Motivo: particelle di cibo o schizzi d'olio che aderiscono alle pareti del forno o sul fondo possono causare il danneggiamento della vernice e ridurre l'efficienza del forno.

12. Può essere avvertito un suono a scatto durante il funzionamento, specialmente quando il forno funziona in modo scongelamento.

Motivo: quando l'uscita di corrente elettrica cambia, si può sentire questo suono. Ciò è normale.

Precauzioni di sicurezza (continua)

- 13.** Quando il forno a microonde funziona senza carico, l'alimentazione sarà interrotta automaticamente per sicurezza. Si può mettere in funzione il forno normalmente dopo averlo lasciato a riposo per almeno 30 minuti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante la cottura, di quando in quando guardare nel forno mentre si sta riscaldando o cuocendo il cibo nei contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile.

IMPORTANTE

Ai bambini NON dovrebbe MAI essere permesso di usare o giocare con il forno a microonde. Non devono neanche essere lasciati senza sorveglianza vicino al forno a microonde quando è in funzione. Oggetti di interesse per i bambini non dovrebbero essere riposti o nascosti sopra il forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all'energia a microonde che può essere irradiata dal magnetron o da altro dispositivo generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e i giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore di microonde senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guida d'onda aperta o di una antenna mentre il generatore è in funzione.

Installazione del forno a microonde

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



Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio deve essere:

- Correttamente messo a terra (spina a 3-conduttori)
- Collegato ad una presa di corrente munita di messa a terra a 230 Volt AC, 50 Hz.

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



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

Uso esterno

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

Durante il raffreddamento ad aria

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

Raccomandazioni



NON installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità.

Esempio: Vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero.



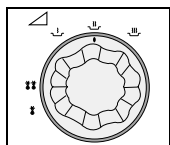
Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione al forno.



Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, passare l'interno e lo sportello con un panno umido.

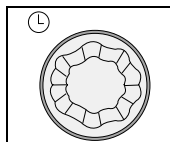
Cottura/Riscaldamento

Accertarsi che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta "ON" sia visualizzata sul display. Aprire lo sportello. (La lampada del forno si accende.)
Sistemare il cibo in un contenitore adatto, appoggiare il contenitore al centro del forno e poi chiudere lo sportello fermamente. (La lampada si spegne.)



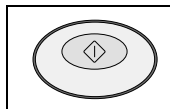
1. Selezionare il livello di potenza desiderato facendo ruotare la **MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

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

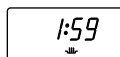


2. Impostare il tempo di cottura desiderato facendo ruotare la **MANOPOLA TIMER**.

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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura

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

Livello di potenza	CM1919		CM1619		CM1319	
	Percentuale	Potenza	Percentuale	Potenza	Percentuale	Potenza
ALTA (⬆⬇)	100 %	1850 W	100 %	1600 W	100 %	1300 W
MEDIOIA (↕)	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
BASSA (⬆)	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
SCONG. VELOCE (⚡)	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
SCONG. LENTO (⌚)	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

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

Livello potenza	Tempo max.
ALTA (⬆⬇)	25 min.
MEDIOIA (↕)	40 min.
BASSA (⬆)	40 min.
SCONG. VELOCE (⚡)	50 min.
SCONG. LENTO (⌚)	50 min.

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

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

- E' possibile modificare prima il livello di potenza e poi il tempo di cottura, e vice versa.

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

Per interrompere la cottura...	Allora ...
Temporaneamente	Aprire lo sportello oppure premere una volta il tasto . <u>Risultato:</u> La cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tasto .
Completamente	Premere due volte il tasto . <u>Risultato:</u> Le impostazioni della cottura vengono cancellate.
In caso si vogliano cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, è sufficiente premere una volta il tasto CANCEL ().	

Uso del tasto +20sec

E' un tasto per la COTTURA AUTOMATICA.

Basta premere questo tasto una sola volta per avviare il riscaldamento imMEDIOiatamente.

E' possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto +20sec a ciclo di cottura iniziato.

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

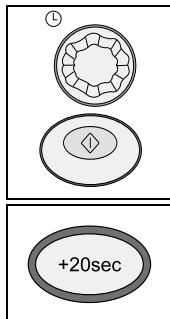


Prima di mettere in funzione il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito utilizzando la manopola timer o il tasto +20sec. Durante il funzionamento, è possibile aumentare il tempo solo attraverso l'uso del tasto +20sec.

Regolazione del tempo di cottura

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

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



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

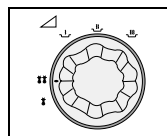
Uso della funzione di scongelamento

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

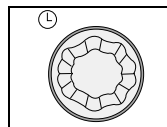
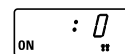


Utilizzare solo contenitori per microonde.

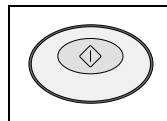
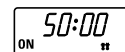
Aprire lo sportello. Sistemare l'alimento surgelato al centro del vano cottura. Chiudere lo sportello.



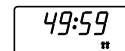
1. Ruotare la manopola per il Controllo Variabile della Potenza di Cottura in posizione **SCONGELAMENTO VELOCE** (**) o **SCONGELAMENTO LENTO** (*).
Risultato: L'indicatore di SCONGELAMENTO viene visualizzato sul display.



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



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



Codici di errore

Tipo di errore	Codice	Segnalazione	Causa	RiMEDIOio
Errore frequenza di alimentazione (50/60Hz)	E1	un bip della durata di 2 sec	La frequenza di alimentazione è diversa da 50 Hz.	Estrarre la spina del cavo elettrico e controllare se la frequenza di alimentazione è di 50 Hz. Inserire la spina del cavo elettrico in una presa alimentata a 50 Hz e verificare se appare "E1". Se il codice di errore appare di nuovo, è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.
Termocoppia aperta	E21	un bip della durata di 2 sec	Il sensore a termistore (termocoppia) impiegato per il rilevamento della temperatura interna non funziona correttamente. (Sensore a termistore aperto).	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per almeno 10 secondi. Inserire la spina di nuovo e, se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.
Termocoppia cortocircuitata	E22	un bip della durata di 2 sec	Il sensore a termistore (termocoppia) impiegato per il rilevamento della temperatura interna non funziona correttamente. (Sensore a termistore in corto circuito).	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per almeno 10 secondi. Inserire la spina di nuovo e, se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.
Errore surriscaldamento	E3	un bip della durata di 2 sec	La cavità del forno si surriscalda a causa di un funzionamento prolungato a vuoto o a basso carico, o a causa di un'occlusione del filtro dell'aria o dell'apparecchio di aspirazione dell'aria posizionati sul retro del forno.	Aprire lo sportello del forno e controllare se: 1) il forno funziona a vuoto o a basso carico, 2) il filtro dell'aria non è posizionato correttamente, o 3) un'occlusione si è formata intorno all'apparecchio di aspirazione dell'aria. Lasciare raffreddare il forno (per circa 30 min) a temperatura normale. La condizione di normalità viene ripristinata quando il codice di errore "E3" scompare e viene visualizzata nuovamente la scritta "ON" sul display. Estrarre la spina del cavo elettrico, rimuovere il materiale che ha generato l'occlusione dalle fessure di ventilazione, lasciare raffreddare il forno a sufficienza (per circa 30 min), inserire la spina e controllare se appare di nuovo il codice di errore. Se il problema persiste anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare un centro SAMSUNG.
Errore alimentazione HVT-I	E41	un bip della durata di 2 sec	I circuiti del forno non funzionano correttamente.	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per 10 secondi. Inserire la spina e verificare se il codice "E41" appare di nuovo. Se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.
Errore alimentazione HVT-II	E42	un bip della durata di 2 sec	I circuiti del forno non funzionano correttamente.	Estrarre la spina del cavo elettrico e attendere per 10 secondi. Inserire la spina e verificare se il codice "E42" appare di nuovo. Se il problema persiste, contattare un centro SAMSUNG.

Manutenzione del forno a microonde

Pulizia del forno a microonde

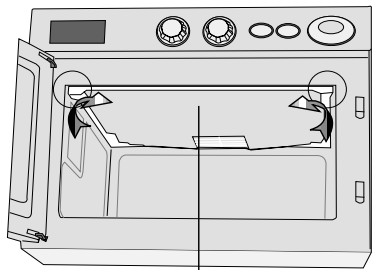
1. Prima di effettuare la pulizia, estrarre la spina del forno dalla presa elettrica.
2. Pulire l'interno del forno. Asciugare accuratamente con un panno umido. Se il forno è molto sporco può essere utilizzato un detersivo da cucina. Evitare l'uso di detersivi troppo forti o abrasivi.
 - ☒ Residui di cibo o schizzi di bevande che rimangono incrostati sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la porta potrebbero assorbire le microonde e provocare la formazione di archi e scintille.
3. Pulire la superficie esterna del forno con acqua e sapone e asciugare con un panno morbido.

Avvertenza: Accertarsi che non entri acqua nelle fessure di ventilazione poste sul retro o nell'apertura del pannello di controllo.
4. Quando si pulisce il vetro dello sportello si raccomanda di lavare con acqua e sapone delicato e di asciugare con un panno morbido. Evitare l'uso di prodotti specifici per i vetri poiché detersivi o saponi troppo forti potrebbero graffiarne la superficie.

Pulizia della rivestimento superiore interno

1. Tenere i fermi laterali del rivestimento superiore e, con entrambe le mani, spingerli all'interno verso il basso. Estrarre quindi il rivestimento superiore dalla cavità del forno.
2. Lavare il rivestimento in acqua insaponata o con un prodotto sterilizzante.
3. Rimettere a posto il rivestimento prima di utilizzare il forno.

Avvertenza: Il rivestimento deve essere saldamente in posizione prima di usare il forno. Quando si toglie il rivestimento per effettuarne la pulizia, si raccomanda di prestare estrema attenzione ai componenti interni situati nella parte superiore del forno. Eventuali deformazioni possono determinare un funzionamento anormale e provocare la formazione di archi e scintille. In tal caso è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.



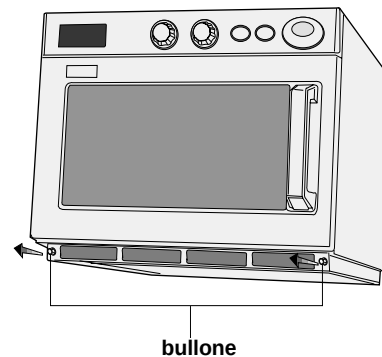
Rivestimento superiore interno

Pulizia del filtro dell'aria

Si raccomanda di pulire il filtro dell'aria regolarmente rispettando le seguenti istruzioni. Il forno potrebbe avere problemi quando il filtro dell'aria comincia ad essere ostruito dalla polvere.

1. Estrarre i bullone posti sulle estremità del filtro dell'aria.
2. Sollevare delicatamente il filtro dalla sua sede.
3. Lavare il filtro in acqua calda insaponata.
4. Rimettere a posto il filtro prima di utilizzare il forno.

☒ Se il filtro dell'aria dovesse otturarsi, potrebbe generare problemi di surriscaldamento.



bullone

Istruzioni per l'installazione sovrapposta

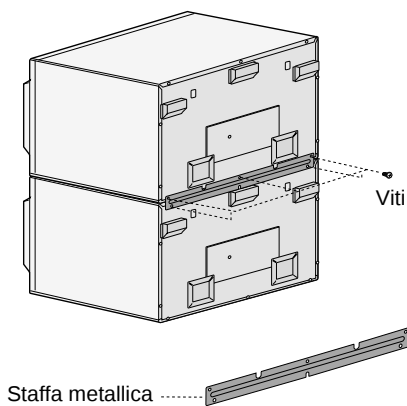
Importante

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

ATTENZIONE: Controllare che la cavità del forno sia vuota.

Installazione

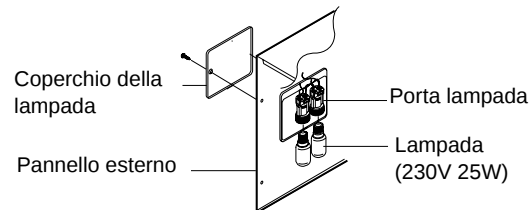
1. Sovrapporre i due forni.
2. Svitare le 6 viti come indicato nella figura.
3. Posizionare la staffa metallica per unire i due forni.
4. Avvitare e stringere le 6 viti nuovamente.
5. Accertarsi che il forno superiore sia sistemato ad un'altezza che garantisce un uso pratico e sicuro.



Sostituzione della lampada

Importante

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



Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se o come devono essere impiegati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ X	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terracotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori in polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	X	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	X	Potrebbe provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Occorre togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.

Metallo

- Piatti X Potrebbero provocare scintille o incendi.
- Legacci per sacchetti da congelatore X

Carta

- Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina ✓ Per tempi di cottura minimi ed a temperatura MEDIOia. Inoltre assorbono eccessiva umidità. E' possibile la formazione di archi.
- Carta riciclata X

Plastica

- Contenitori ✓ In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melanina.
- Pellicola in plastica ✓ Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
- Sacchetti per congelatore ✓ X Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta.

Carta da forno

- ✓ Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato

✓X : Fate Attenzione

X : Non sicuro

Guida alla cottura

I

C:Congelato

F:Freddo

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

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

Guida alla cottura (segue)

C:Congelato

F:Freddo

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
PIATTI						
Per riscaldare						
Amorini e Stilton F	Porre su un piatto per forno a microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min.
Pollo Tikka masala C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Pollo Thai al curry C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne C	Bucherellare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Pollo cotto mezzo gelato	Mettere nel forno a microonde in sacchetto bucherellato	MEDIO	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagne 192g	Mettere su un piatto per forno	MEDIO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Cozze alla marinara 466g C	Bucherellare il sacchetto	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Involtoino di Salmone & Avocado F	Bucherellare il sacchetto	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Pasticcio di carne 300g F	Mettere nel forno e coprire	MEDIO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Budino freddo di rognone di bue	Coprire-mettere verticalmente su un piatto per forno a microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Pollo in pesto rosso 312g C	Bucherellare il sacchetto e mettere sul piatto	Scongela- mento1(✱✱) ALTO	5'00" 3'30"	5'00" 3'45"	5'00" 4'00"	1 min.
Tagliatelle alla carbonara F	Bucherellare il pellicola, mettere sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min.
Tortellini al formaggio F	Mettere sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.

Ricetta	Procedura	Livello de potenza	Tempi(W)			Tempo de attesa
			1850	1600	1300	
PIATTI						
Per riscaldare						
Pizza di verdura del Cumberland F	Mettere su un piatto per forno a microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min.
Pasto pronto 350g F	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min.
Pasto pronto 700g F	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min.
VERDURE FRESCHE						
Per cucinare 500 g						
Fagioli, freschi affettati	Aggiungere 60ml o 4 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, divisi in fiori	Aggiungere 60ml o 4 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Cavolo, tagliato a pezzi	Aggiungere con 10 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Carote, affettate	Aggiungere con 60ml o 4 cucc-hiai da tavota di acqua- Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Cavolfiori, diviso in fiori	Aggiungere 60ml o 4 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Fagiolini interi	Aggiungere 60ml o 4 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Patate, non sbucciate	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Cavoletti di Bruxelles	Aggiungere 60ml o 4 cucchiaini da tavola di acqua-Coprire	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.

Guida alla cottura (segue)

C:Congelato

F:Freddo

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

Pulizia del vostro Microonde

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

- **superfici interne ed esterne**
- **sportello e guarnizione dello sportello**



Assicurarsi sempre che le guarnizione dello sportello siano pulite e che lo sportello chiuda correttamente.

1. Pulite le superfici esterne con un panno soffice e con acqua calda e saponosa. Sciacquare ed asciugare
2. Togliere schizzi o chiazze dalle superfici interne con un panno insaponato.
3. Per sciogliere particole indurite di cibo e per togliere gli odori, mettete una brocca d'acqua e spremuta di limone nel piatto ceramico e scaldare durante 10 minuti a massima potenza.
4. Non pulite questo utensile con acqua.



NON versate acqua nei condotti di sfiato. NON impiegate prodotti abrasivi o diluenti chimici.



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

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



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

Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde

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

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

- Cerniere rotte
- Guarnizioni deteriorate
- Carcassa piegata o storta

Soltanto un tecnico qualificato può riparare questo forno a microonde.

- 
- NON togliete mai la carcassa esterna del microonde. Se il microonde è guasto è necessita essere riparato o siete in dubbio sul da farsi:
- Togliete la spina dalla presa.
 - Contattate con il centro post vendita più vicino a voi.
- 
- Se volete immagazzinare temporaneamente il vostro microonde, scegliete un posto asciutto e senza polvere.
Ragione: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcune parti del microonde.

Caratteristiche tecniche

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

Modello	CM1919	CM1619	CM1319
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo Microonde	3, 200 W	3, 000 W	2, 600 W
La potenza di uscita	1, 850 W (IEC-705)	1, 600W (IEC-705)	1, 300W (IEC-705)
Frequenza funzionamento	2, 450 MHz		
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 Kg circa		

