

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MC28M6085**



SAMSUNG

Indice

Istruzioni di sicurezza	3		
Misure di sicurezza	6	Usò della funzione di scongelamento rapido	25
Precauzioni per l'uso delle microonde	7	Usò delle funzioni riscaldamento/cottura auto	26
Garanzia limitata	8	Usò del piatto doratore	29
Definizione del gruppo di prodotti	8	Cottura ventilata	30
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8	Grigliatura	30
		Scelta degli accessori	31
Installazione	9	Guida alla cottura solo a vapore	31
Accessori	9	Usò combinato di microonde e grill	33
Posizione di installazione	9	Usò combinato di microonde e cottura ventilata	34
Piatto girevole	9	Disattivazione dei segnali acustici	35
		Usò della funzione sicurezza bambini	36
		Usò della funzione piatto girevole on/off	36
Manutenzione	10	Guida alle stoviglie	37
Pulizia	10		
Sostituzione (riparazione)	10	Guida alla cottura	38
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10	Microonde	38
		Cottura	38
Caratteristiche del forno	11	Riscaldamento	41
Forno	11	Riscaldamento di liquidi	41
Pannello di controllo	11	Riscaldamento di alimenti per bambini	41
		Nota:	42
Usò del forno	12	Scongelamento	43
Funzionamento del forno a microonde	12	Grill	44
Verifica del corretto funzionamento del forno	12	Microonde + Grill	45
Impostazione dell'ora	13	Cottura ventilata	46
Cottura/Riscaldamento	13	Microonde + Cottura ventilata	47
Regolazione del tempo di cottura	14	Trucchi e consigli	48
Interruzione della cottura	15	Risoluzione dei problemi	49
Impostazione della modalità di risparmio energetico	15	Risoluzione dei problemi	49
Usò delle funzioni automatiche di cottura ventilata	15	Codice informativo	52
Usò della funzione frittura leggera	19		
Usò delle funzioni di cottura automatica	21	Specifiche tecniche	53
Usò delle funzioni impasto/yogurt	23		

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino ad avvenuta riparazione da parte di personale qualificato.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo se adeguatamente istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi ad un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è progettato unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambiti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;

- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Istruzioni di sicurezza

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio.

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto. Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

Istruzioni di sicurezza

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.

Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.

Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.

In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.

Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.

Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.

Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.

Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

I bambini possono urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

Samsung addeberà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie. Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

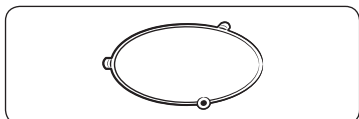
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEE, Batterie visitare la pagina: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

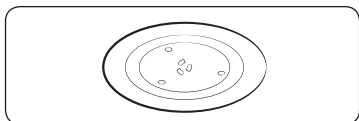
Installazione

Accessori

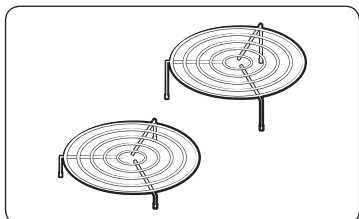
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



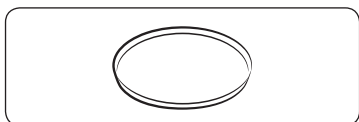
- 01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno. L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



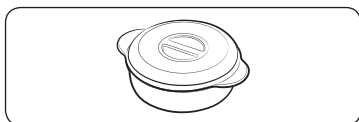
- 02 Piatto girevole**, da collocare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale posto sull'accoppiatore. Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



- 03 Griglia superiore, griglia inferiore**, da collocare sul piatto girevole. I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sul piatto girevole e un secondo piatto sul ripiano. I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità Cottura ventilata e per la cottura combinata.



- 04 Piatto doratore**, vedere pagina 29. Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.

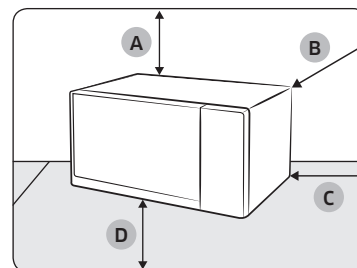


- 05 Vaporiera**, vedere pagine da 31 a 33.
Scopo: Il fornello a vapore puro di plastica usato durante l'uso della funzione di cottura a vapore puro.
- Usare la vaporiera insieme alla funzione Vapore rapido.
 - La vaporiera è disponibile solo durante la cottura a microonde. Non usare in altre modalità di cottura.
 - Vedere la Guida alla cottura solo a vapore puro alla pagina 32 a 33.

⚠ ATTENZIONE

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

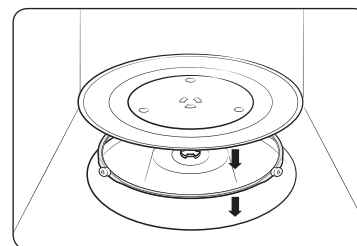
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
B. 10 cm dietro
C. 10 cm di lato
D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno.
- Garantire un'adeguata ventilazione del prodotto lasciando uno spazio libero minimo di 10 cm sul retro e sui lati e di 20 cm sopra.
- Non installare il forno in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Conformarsi alle specifiche elettriche del forno. Qualora necessarie, utilizzare solo prolunghe approvate.
- Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il forno per la prima volta.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

Manutenzione

Pulizia

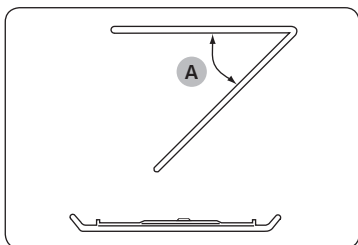
Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro il piatto girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



Per pulire l'area superiore del vano di cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° (A) come mostrato. Ciò consentirà di pulire l'area superiore in modo più agevole. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

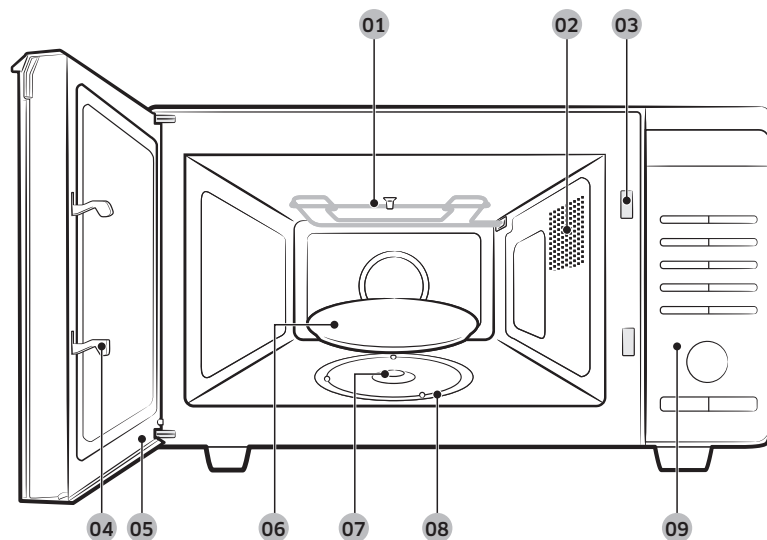
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

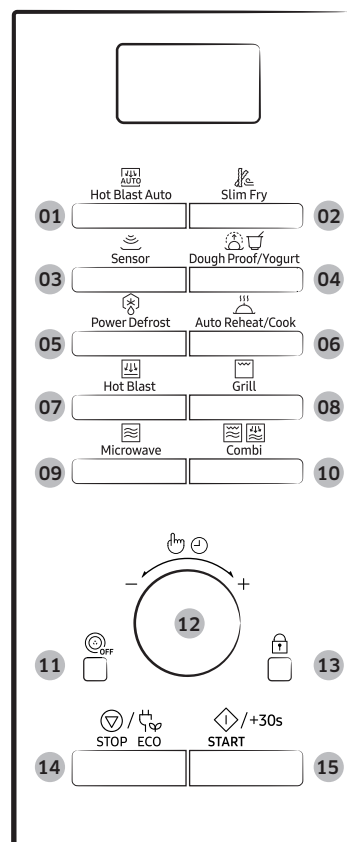
Caratteristiche del forno

Forno



- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 01 Elemento riscaldante | 02 Fori di ventilazione | 03 Fori dei circuiti di sicurezza |
| 04 Chiusure dello sportello | 05 Sportello | 06 Piatto girevole |
| 07 Accoppiatore | 08 Anello girevole | 09 Pannello di controllo |

Pannello di controllo



- 01 Hot Blast Auto (Cottura Ventilata Auto)
- 02 Slim Fry (Frittura leggera)
- 03 Sensor (Cottura automatica)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)
- 05 Power Defrost (Scongelamento rapido)
- 06 Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/Cottura auto)
- 07 Hot Blast (Cottura Ventilata)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Microonde)
- 10 Combi (Combinata)
- 11 Piatto girevole On/Off
- 12 Selettore multifunzione
- 13 Sicurezza bambini
- 14 STOP/ECO
- 15 START/+30s (AVVIO/+30s)

Caratteristiche del forno

Uso del forno

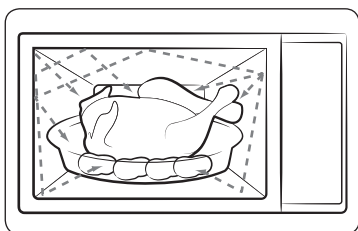
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto di acqua
 - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

ATTENZIONE

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

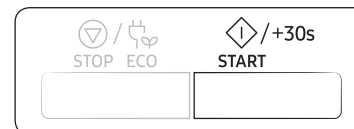
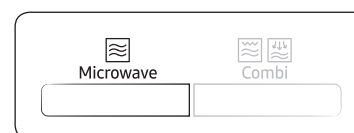
Verifica del corretto funzionamento del forno

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere "Risoluzione dei problemi" a pagina 49 a 52.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100% - 900W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato superiore dello sportello. Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere la modalità **Microwave (Microonde)** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.

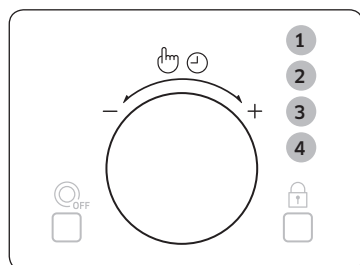
Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

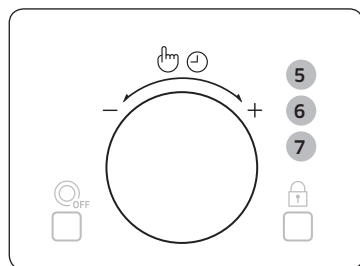
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

NOTA

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il **Selettore multifunzione**.
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tipo di visualizzazione dell'orario. (12 o 24 ore)
3. Premere il **Selettore multifunzione** per completare l'impostazione.
4. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.



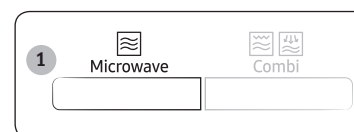
5. Premere il **Selettore multifunzione**.
6. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.
7. Quando appare l'ora esatta, premere il **Selettore multifunzione** per avviare l'orologio. L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

Cottura/Riscaldamento

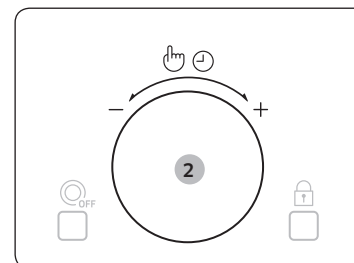
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

ATTENZIONE

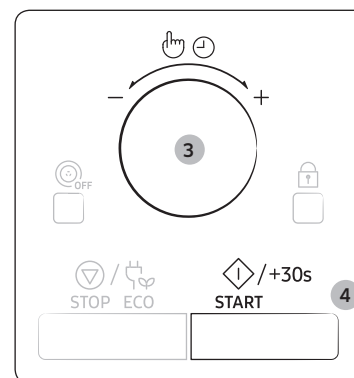
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito. Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**. Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
☄ (modalità microonde)
900 W (potenza emessa)



2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
 - Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. Viene visualizzato il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del forno

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

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

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

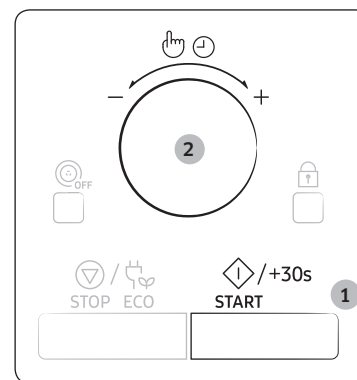
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

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



Metodo 1

Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- **Esempio:** Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** sei volte.

Metodo 2

Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo ruotare il selettore verso destra, per diminuirlo ruotare il selettore verso sinistra.

Interruzione della cottura

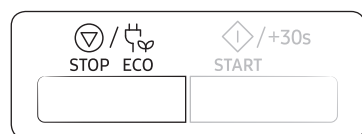
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	<ul style="list-style-type: none">• Aprire lo sportello o premere una volta il tasto STOP/ECO. La cottura si interrompe.• Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto START/+30s (AVVIO/+30s).
Completamente	<ul style="list-style-type: none">• Premere una volta il tasto STOP/ECO. La cottura si interrompe.• Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto STOP/ECO.

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



- Premere una volta il tasto **STOP/ECO**. Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampadina del forno si spegnerà automaticamente.

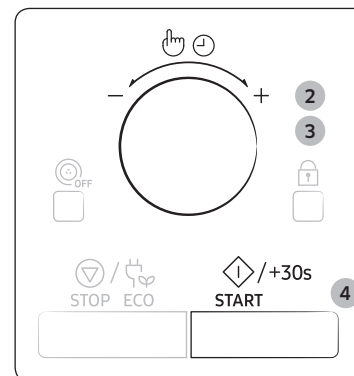
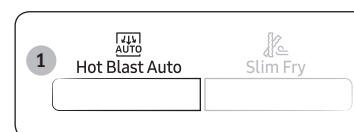
Uso delle funzioni automatiche di cottura ventilata

Le 10 funzioni **Hot Blast Auto (Cottura Ventilata Auto)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Hot Blast Auto (Cottura Ventilata Auto)** button.

2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.

3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del forno

Guida cottura ventilata auto

La tabella seguente illustra 10 programmi di **Hot Blast Auto (Cottura Ventilata Auto)**, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano una combinazione di microonde e grill e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H1	Pizza al trancio surgelata	300-350 g	Estrarre la pizza dal cartone e collocarla sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H2	Pizza fatta in casa	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"> Ingredienti Pasta per pizza (200-250 g) 150 g di farina, 3 g di lievito secco, ½ cucchiaino di olio di oliva, 100 ml di acqua calda, ½ cucchiaino di zucchero e sale. Farcitura 100 g di verdure affettate, 100 g di salsa di pomodoro, 80-100 g di formaggio grattugiato. Metodo Mettere farina, lievito, olio, sale e acqua calda in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto umido. Impastare nel mixer o a mano per 5-10 minuti. Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti. Stendere la pasta nel piatto doratore. Distribuire sull'impasto la passata di pomodoro e le verdure. Cospargere il formaggio grattugiato in modo uniforme. Infornare sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H3	Lasagne fatte in casa	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"> Ingredienti (1000-1100 g) 2 cucchiaini di olio di oliva, 300 g di carne trita, 200 g di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di sfoglie di lasagne (8 sfoglie), 1 cipolla (in pezzi), 200 g di formaggio grattugiato, 1 cucchiaino ciascuno di prezzemolo, origano e basilico - Per 500-600 g, utilizzare metà dose. Metodo Salsa: Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Unirla alla salsa di pomodoro e al brodo di carne e aggiungere le spezie. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 30 min. Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Al termine, cospargere il formaggio grattugiato restante e infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H4	Gratin fatto in casa	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti (900-1000 g) 640 g patate, 80 ml latte, 80 ml panna, 40 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 120 g formaggio grattugiato, burro, timo - Per 500-600 g, utilizzare metà dose. • Metodo Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin. Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le fette di patate sul piatto leggermente sovrapposte e versarvi il composto preparato. Spargere il formaggio grattugiato sopra ed infornare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H5	Patatine fritte surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H6	Ali di pollo surgelate	400-450 g 500-550 g	Collocare le alette di pollo surgelate (precotte e speziate) sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H7	Pollo arrosto in pezzi	500-600 g 900-1000 g	Pesare i pezzi di pollo, ungerli d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sulla griglia superiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H8	Pollo arrosto	1100-1200 g 1200-1300 g	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Inserire i petti di pollo rivolti verso il basso sul piatto doratore. Appoggiare sulla griglia inferiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H9	Torta di carne	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti 200 g manzo, tagliato a cubetti, 1 cucchiaio di olio di oliva, ½ cipolla (tritata), 80 g funghi (affettati), 1 cucchiaio di prezzemolo ed 1 di timo, tritati, 1 cucchiaio di salsa Worcestershire, sale e pepe, 2 cucchiai di farina, 100 ml brodo di carne caldo, 120 g pasta sfoglia pronta, 1 tuorlo d'uovo, sbattuto. • Metodo Passare la carne di manzo nella farina, salare e pepare. Friggere in padella con l'olio mescolando di frequente fino a doratura. Aggiungere la cipolla, i funghi, il prezzemolo e il timo, la salsa Worcester e il brodo di carne e portare a bollore. Una volta che inizia a bollire, ridurre a fuoco basso per un'ora. Versare il composto per la farcitura in una teglia in ceramica e coprire con la pasta sfoglia premendone i bordi per sigillare il contenuto. Decorare con ritagli di pasta tagliati a piacere. Incidere la pasta con un taglio a croce e spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H10	Mini quiche fatta in casa	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti Pasta sfoglia 200 g di farina, 80 g di burro, 30 g di prosciutto tagliato a dadini, 60 g di panna, 60 g di crème fraîche, 2 uova, 40 g di formaggio grattugiato, sale e pepe. • Metodo Per la pasta, mettere la farina, il burro e le uova in una ciotola e impastare fino a ottenere una pasta morbida, quindi lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta e rivestire con essa degli stampi metallici imburrati (tipo muffin) ottenendo 6 mini quiche. Mescolare insieme la panna, i dadini di prosciutto, la crème fraîche, l'uovo e il formaggio, quindi salare e pepare e versare il composto negli stampi foderati di pasta. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 5 minuti.

Uso della funzione frittura leggera

Le 11 funzioni di frittura **Slim Fry (Frittura leggera)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la categoria Slim Fry (Frittura leggera) ruotando il **Selettore multifunzione**.

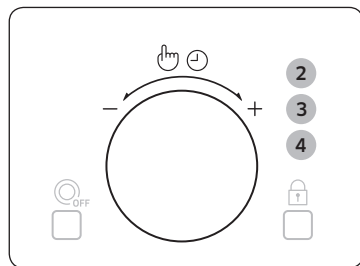
⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.



2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per selezionare la tipologia di cottura desiderata. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare la tipologia di alimento.
 - 1) Patate/Verdure
 - 2) Crostacei
 - 3) Pollo
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Guida alla frittura leggera

La tabella seguente illustra 11 programmi automatici **Slim Fry (Frittura leggera)** per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità e consigli. Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

1. Patate/Verdure

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Crocchette di patate surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2	Patatine fritte fatte in casa	300-350 g 450-500 g	Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle in liste con uno spessore di 10x10 mm. Lasciare in ammollo in acqua fredda (per 30 min.). Asciugarle con un panno, pesarle e spennellarle con 5 g di olio di oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3	Patate a spicchi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-4	Anelli di cipolla surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla o di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-5	Zucchine a fette	200-250 g 300-350 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Spennellare con 5 g di olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zuccina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.

2. Crostacei

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Gamberetti surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2	Bastoncini di pesce surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3	Anelli di totano fritti surgelati	150-200 g 250-300 g	Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Pollo

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Bocconcini di pollo surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-2	Cosce di pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le cosce di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sulla griglia superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
3-3	Ali di pollo	200-250 g 300-350 g	Pesare le ali di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sulla griglia superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

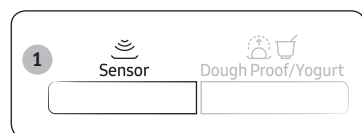
Uso delle funzioni di cottura automatica

Gli 8 programmi della funzione **Sensor Cook (Cottura automatica)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-impostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

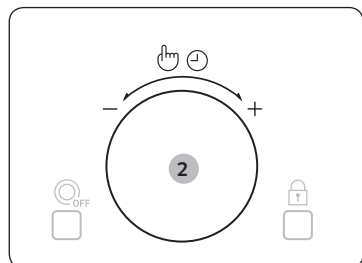
⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

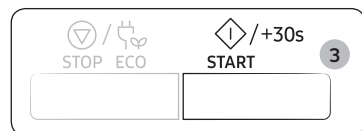
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Sensor (Cottura automatica)**.



2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Guida cottura automatica

La tabella che segue riporta 8 programmi di **Sensor Cook (Cottura automatica)**. Sono riportati l'intervallo di peso consigliati per alimento dopo la cottura e le relative istruzioni. All'inizio del programma il display mostra il periodo di cottura. Dopo tale periodo, il tempo di cottura ed il livello di potenza vengono calcolati automaticamente e sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Il processo di cottura viene controllato da un sistema di sensori.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Bevande	150-250 g	Versare il liquido (temperatura ambiente) in una tazza. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro del piatto girevole. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare i liquidi con cura prima e dopo il tempo di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2	Minestra congelata	250-550 g	Inserire la minestra congelata in un recipiente di vetro per microonde. Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 2-3 minuti. Mescolare il cibo prima di servire.
3	Fiori di broccoli	200-500 g	Sciappare e pulire i broccoli e tagliarli in fiori. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4	Carote a fette	200-500 g	Sciappare e pulire le carote e tagliarle a rondelle in modo uniforme. Disponerle uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
5	Fiori di cavolfiore	200-500 g	Sciacquare e pulire i cavolfiori e tagliarli in fiori. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6	Patate al cartoccio	200-800 g	Sciacquare e pulire le patate, ognuna da 200 g. Forare più volte ogni patata con una forchetta. Disponerle in cerchio sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
7	Pasta bollente	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
8	Piatti pronti congelati	250-600 g	Disporre il cibo pronto congelato al centro del piatto girevole. Forare la pellicola di copertura del cibo congelato. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta).

Istruzioni per la cottura automatica con sensore

La funzione Cottura automatica permette di cucinare il cibo in modo automatico mediante un rilevamento della quantità di gas generato dal cibo durante il processo di cottura.

- Durante la cottura del cibo, vengono generati molti tipi di gas. La funzione Cottura automatica determina il tempo di cottura ed il livello di potenza adatti rilevando i gas emessi dai cibi, eliminando così la necessità di impostarli manualmente.
- Coprendo un recipiente con il suo coperchio o con una pellicola di plastica durante la Cottura automatica, il Sensore Auto rileverà i gas generati una volta che il recipiente è stato saturato con il vapore.
- Poco prima del termine della cottura, il tempo rimanente inizierà a scorrere con un conteggio alla rovescia. Questo sarà un buon momento per girare o mescolare il cibo per ottenere una cottura uniforme se necessario.
- Prima della cottura automatica il cibo può essere insaporito con spezie, erbe e salse. Prestare attenzione a cospargere il sale e lo zucchero in quanto possono causare bruciature sul cibo; si consiglia pertanto di aggiungere questi ingredienti al termine della cottura.

Utensili e coperchio per la cottura automatica

- Al fine di ottenere risultati di cottura ottimali con questa funzione, seguire le istruzioni per selezionare il recipiente ed il coperchio più adatti nei diagrammi contenuti in questa guida.
- Usare sempre recipienti per microonde e coprirli con i loro coperchi o con una pellicola di plastica. Nell'usare la pellicola di plastica, lasciare libero un angolo in modo da consentire al vapore di uscire regolarmente.
- Coprire sempre con il coperchio del recipiente utilizzato. Qualora il recipiente non posseda un coperchio dedicato, usare una pellicola di plastica.
- Riempire i recipienti almeno per metà.
- I cibi che richiedono di essere mescolati o girati dovranno essere girati e mescolati verso la fine del ciclo di Cottura automatica, dopo la comparsa sul display del conteggio alla rovescia.

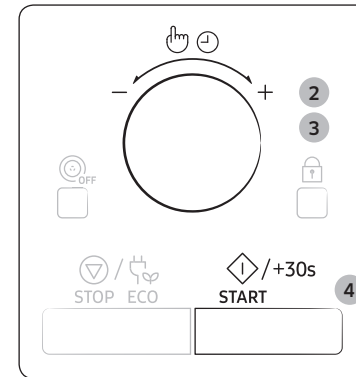
Importante

- Una volta installato il forno e collegato dalla presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore di gas ha bisogno di un po' di tempo per stabilizzarsi al fine di cuocere correttamente.
- Non è consigliabile usare la funzione di cottura automatica in modo continuativo, ovvero una cottura dopo l'altra.
- Posizionare il forno in una posizione ben ventilata per garantire una cottura ed una ventilazione corrette, e garantire un corretto funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati inadeguati, non usare la funzione di cottura automatica quando la temperatura ambiente è troppo elevata o troppo bassa.
- Per pulire il forno non usare detergenti volatili. Il gas emesso da tali detergenti può influenzare il sensore.
- Evitare di posizionare il forno vicino elevate concentrazioni di dispositivi emittenti gas, poiché ciò potrebbe influenzare il corretto funzionamento del sensore Auto Sensor.
- Mantenere l'interno del forno sempre pulito. Asciugare eventuali fuoriuscite con un panno. Questo forno è progettato esclusivamente per un uso domestico.

Uso delle funzioni impasto/yogurt

Le 5 funzioni **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la categoria Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt) ruotando il **Selettore multifunzione** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la categoria Impasto o Yogurt fatto in casa, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
 - 1) Impasto
 - 2) Yogurt fatto in casa
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

⚠ ATTENZIONE

Il piatto girevole non funziona durante la preparazione dello yogurt.

Uso del forno

Guida alla funzione impasto/yogurt

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasto o la preparazione di yogurt.

1. Impasto

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Impasto per pizza	300-500 g	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2	Impasto per dolci	500-800 g	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3	Impasto per pane	600-900 g	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.

2. Yogurt fatto in casa

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Vasetti	500 g	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 tazzine ceramiche o piccoli contenitori in vetro (30 g ognuno). Aggiungere 100 ml di latte per ogni tazzina. Usare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; 3,5 % di grasso). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sul piatto girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-2	Ciotola di grandi dimensioni	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; 3,5 % di grasso). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sul piatto girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

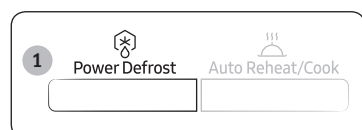
Uso della funzione di scongelamento rapido

La funzione **Power Defrost (Scongelamento rapido)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

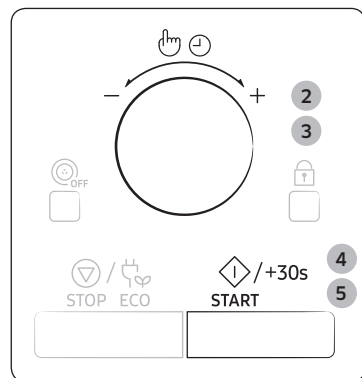
⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento rapido)**.



2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
 - Il cibo inizia a scongelarsi.
 - Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per completare lo scongelamento. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Guida allo scongelamento rapido

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Power Defrost (Scongelamento rapido)** con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane, dolci e frutta su carta da cucina.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2	Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3	Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4	Pane/Dolci	125-1000 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
5	Frutta	100-600 g	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

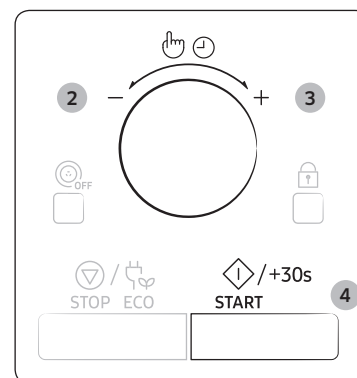
Uso delle funzioni riscaldamento/cottura auto

I 18 programmi della funzione **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/Cottura auto)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/Cottura auto)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Guida alle funzioni di riscaldamento/cottura auto

La tabella seguente presenta quantità e istruzioni appropriate per le funzioni Riscaldamento/Cottura Auto.

1. Riscaldamento/Cottura auto

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Cibi pronti (congelati)	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2	Pizza surgelata	300-350 g 400-450 g	Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-3	Lasagne surgelate	400-450 g 600-650 g	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 3-4 minuti.
1-4	Quiche (congelata)	600-650 g	Questo programma è adatto per quiche fredde. Rimuovere l'involucro e collocare la pietanza sul piatto. Collocare il ripiano sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.
1-5	Pollo arrosto	1100-1150 g 1200-1250 g	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere START/+30s (AVVIO/+30s) per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti.

2. Cereali/Pasta/Verdure

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Riso integrale	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
2-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
2-3	Maccheroni	100-150 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
2-4	Fagiolini	200-250 g 300-350 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 200-250 g e 45ml (3 cucchiaini) per 300-450 g. Inserire la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-5	Spinaci	100-150 g 200-250 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-6	Patate pelate	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
2-7	Melanzane grigliate	100-150 g 200-250 g	Lavare, pulire e tagliare a fette le melanzane. Ungere con olio e aggiungere gli aromi. Collocare le fette sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare (il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-8	Pomodori grigliati	400-450 g 600-650 g	Lavare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

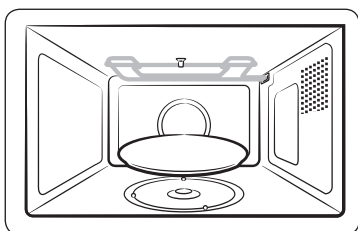
3. Pollame/Pesce

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Petti di pollo	300-350 g 400-450 g	Sciogliere i petti di pollo e collocarli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2	Petti di tacchino	300-350 g 400-450 g	Sciogliere i petti di tacchino e collocarli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3	Filetti di pesce grigliati	200-300 g 400-500 g	Collocare i filetti di pesce sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-4	Tranci di salmone grigliati	200-250 g 300-350 g	Collocare i filetti di pesce in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-5	Pesce arrosto	300-350 g 400-500 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.

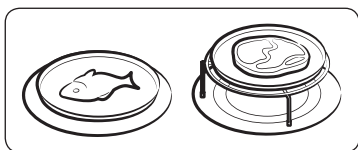
Uso del piatto doratore

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto.

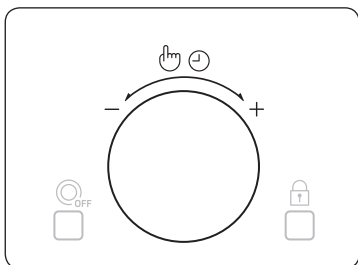
Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



1. Posizionare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sul piatto girevole) nel forno.



5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)



⚠ ATTENZIONE

- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza il piatto girevole.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

📖 NOTA

- È bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come ad esempio un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

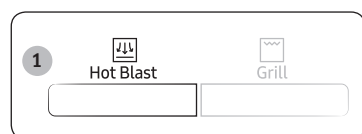
Uso del forno


Cottura ventilata

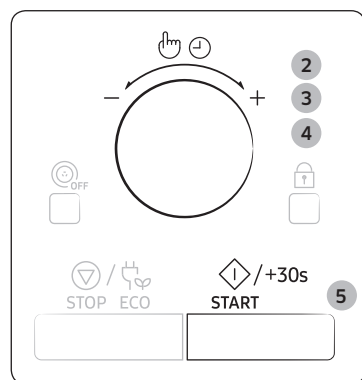
La modalità **Hot Blast (Cottura Ventilata)** è simile alla modalità di forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. È possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C. Il tempo di massimo di cottura è 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.
- È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare il piatto girevole.



1. Premere il tasto **Hot Blast (Cottura Ventilata)**.
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
 (modalità cottura ventilata)
180 °C (temperatura)

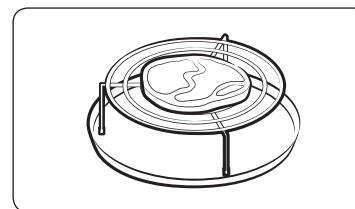


2. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**. (Temperatura: 40-200 °C, con intervalli di 10 °C)
 - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere il **Selettore multifunzione**.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. (Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare " : 0")
5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
Inizia la cottura del cibo. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

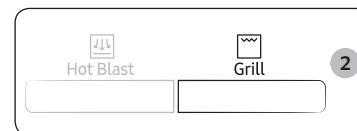
Grigliatura


Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

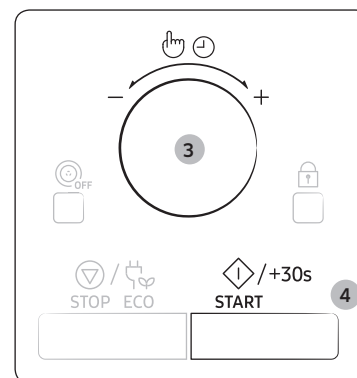
- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.
- È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.



1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

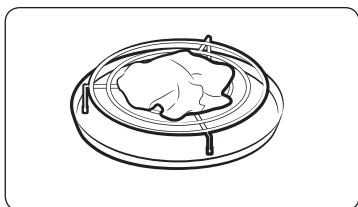


2. Premere il tasto **Grill**.
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
 (modalità grill)
 - Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di grill ruotando il **Selettore multifunzione**.
 - Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
Inizia la grigliatura del cibo. Al termine:
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Scelta degli accessori



La cottura in modalità ventilata richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.

I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità ventilata; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc. Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o cottura ventilata), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

ATTENZIONE

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare **Guida alle stoviglie** ai materiali per la cottura a pagina 37.

Guida alla cottura solo a vapore

La vaporiera si basa su principio della cottura a vapore ed è studiata per cotture rapide nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è l'ideale per la cottura di riso, pasta, verdure ecc. in un tempo eccezionale, preservando al contempo i loro valori nutritivi.

Il set Microwave Pure steamer è composto da 3 elementi:



Ciotola



Cestello



Coperchio

Tutte le parti sono in grado di sostenere una temperatura tra i -10 °C ai 130 °C.

Sono idonee alla conservazione in freezer. Possono anche essere utilizzate separatamente o insieme.

Condizioni di uso:

IMPORTANTE

Non usare:

- Per cuocere i cibi con un elevato tasso di zucchero o contenuto grasso.
- Con la funzione di grill o di riscaldamento a rotazione o tramite manopola.
- Lavare con cura tutti i componenti in acqua e sapone prima dell'uso.
- Per comprendere i tempi di cottura, vedere le istruzioni riportate nella tabella alla pagina successiva.

Manutenzione:

IMPORTANTE

- La vaporiera può essere lavata in lavastoviglie.
- Durante il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugne abrasive.
- Alcuni cibi (come il pomodoro) possono scolorire le parti in plastica. Ciò è normale e non può essere considerato come un difetto di fabbricazione.

Scongelamento:

Disporre il cibo surgelato nella ciotola per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola senza danneggiare il cibo.

Uso del forno

Cottura:

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Gestione
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Sciacquare e pulire i carciofi. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Inserire i carciofi nel cestello. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Broccoli	300 g	1 fase: 900 W 2 fase: 300 W	3½-4 2-2½	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Pesare i broccoli dopo averli lavati. Tagliarli in pezzi di pari dimensioni (larghezza 3 cm, lunghezza 4 cm, altezza 2 cm). Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire i broccoli (con il gambo rivolto verso il basso) bene nel cestello. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	1 fase: 600 W 2 fase: 300 W	6-6½ 3-3½	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure congelate. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente la verdura surgelata nel cestello. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Riso	250 g	900 W	15-18	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura lasciare riposare il riso bianco per 5 minuti, il riso scuro per 10 minuti.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Gestione
Patate pelate	300 g	1 fase: 450 W 2 fase: 300 W	5½-6 6-6½	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Sciacquare e pulire le patate. Sbucciare le patate e tagliarle in parti uguali (ognuna di circa 28-30 g). Versare 150ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente le patate nel cestello. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5½-6½	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare lo stufato nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Al termine della cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Minestra (congelata)	400 g	900 W	3-4	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare lo stufato nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Al termine della cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400 g	900 W	8-10	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare la zuppa surgelata nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Al termine della cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Fagottini con ripieno di marmellata surgelati	150 g	600 W	1½-2½	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Bagnare la parte superiore dei fagottini ripieni con acqua calda. Posizionare 1-2 gnocchi surgelati affiancati nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Gestione
Salmone surgelato	300 g (2 pezzi)	1 fase: 600 W	3-3½	Ciotola con cestello + Coperchio
		2 fase: 300 W	12½-13	
Composta di frutta	300 g	1 fase: 900 W	2½-3	Ciotola con cestello + Coperchio
		2 fase: 300 W	2-2½	
Istruzioni				
Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente il salmone surgelato nel cestello. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.				
Istruzioni				
Pesare la frutta fresca (es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) pelarla, lavarla e tagliarla in pezzi di dimensioni uniformi o a cubetti. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente le patate nel cestello. Aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.				

Gestione della vaporiera



Precauzioni:

🔊 IMPORTANTE

Prestare particolare attenzione durante l'apertura del coperchio della vaporiera, poiché il vapore che ne fuoriesce può essere estremamente bollente.

🔊 IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cibo dopo la cottura.

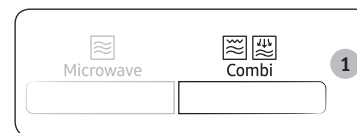
Uso combinato di microonde e grill

Per cuocere rapidamente e rosolare al tempo stesso è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

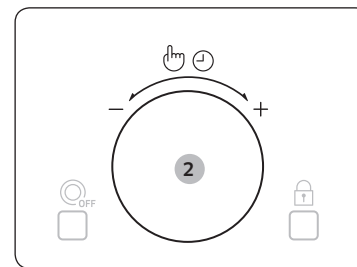
⚠️ ATTENZIONE

- Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.

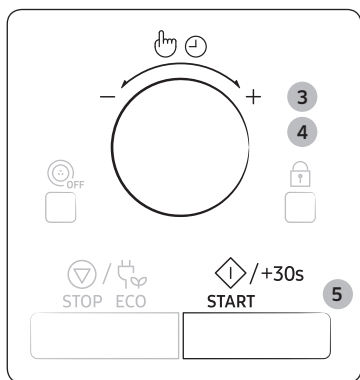


1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
Cb-1 (Microonde + Grill)



2. Visualizzare sul display Cb-1, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
🔥📡 (modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza emessa)

Uso del forno



3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza desiderata (600, 450, 300 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.
- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Inizia la cottura in modalità combinata. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso combinato di microonde e cottura ventilata

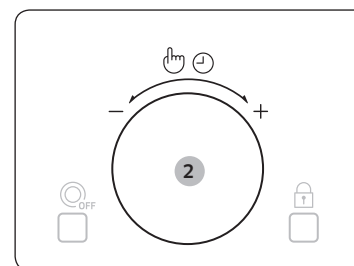
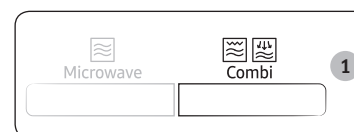
La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il cottura tradizionale. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile. Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrostiti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul piatto girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

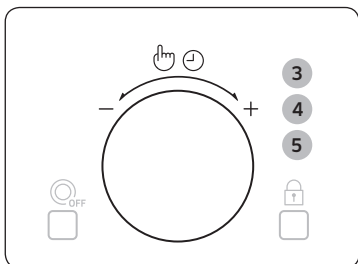


1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.

Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
Cb-1 (Microonde + Grill)

2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microonde + Cottura ventilata) ruotare il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.


Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
[Microonde] [Cottura ventilata] (modalità combinata microonde e cottura ventilata)
600 W (potenza emessa)



3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza corrispondente (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 600 W)

Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità combinata microonde e cottura ventilata)
180 °C (temperatura)

4. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione** (Temperatura: 200-40 °C). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 180 °C)

5. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

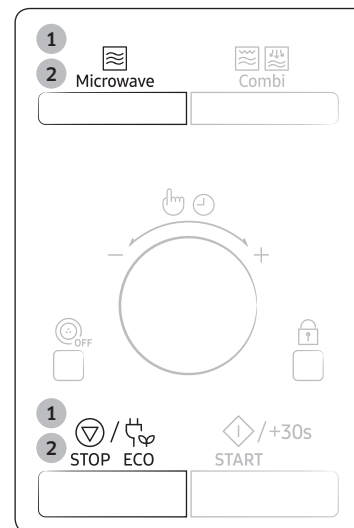
6. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Inizia la cottura in modalità combinata. Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **Microwave (Microonde)** e **STOP/ECO**.

Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.

- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Microwave (Microonde)** e **STOP/ECO**. Il forno funziona normalmente.

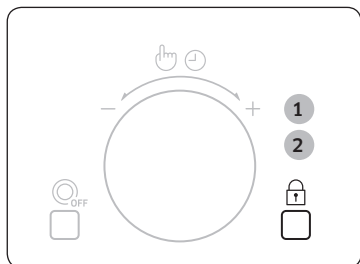
- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



Uso del forno

Uso della funzione sicurezza bambini

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.



1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
 - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
 - Il display visualizza il simbolo "L".
2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi. Il forno può essere utilizzato normalmente.

Uso della funzione piatto girevole on/off

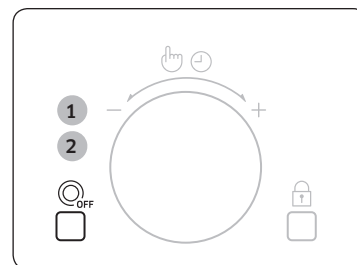
Il tasto **Piatto girevole On/Off** consente di arrestare la rotazione del piatto per utilizzare piatti di grandi dimensioni che occupano l'intera superficie del forno (solo in modalità cottura manuale).

⚠ ATTENZIONE

Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente a metà cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole quando il forno è vuoto. Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.



1. Premere il tasto **Piatto girevole On/Off** durante l'impostazione della funzione Microwave (Microonde), Grill, Hot Blast (Cottura Ventilata), Preheat (Preriscaldamento) e Combi (Combinata).
 - Non è disponibile con le funzioni preprogrammate o prima di premere i tasti **Microwave (Microonde)**, **Grill**, **Hot Blast (Cottura Ventilata)**, **Preheat (Preriscaldamento)** e **Combi (Combinata)**.

Quando il simbolo **Piatto girevole On/Off** appare sul display, la rotazione del piatto è disattivata durante la cottura.

☉_{OFF} (Modalità piatto girevole off)

2. Per ripristinare la rotazione del piatto girevole, premere nuovamente il tasto **Piatto girevole On/Off**.

Quando il simbolo **Piatto girevole On/Off** scompare dal display, la rotazione del piatto è attiva.

📖 NOTA

Il tasto **Piatto girevole On/Off** è attivabile solo durante la cottura.

Guida alle stoviglie

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

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	X	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	X	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	X	Possono innescare un arco elettrico.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melaminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓X	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato ✓X : Usare con attenzione X : Non sicura

Guida alla cottura

Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua - vedere la tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

NOTA

Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiaini). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Zucchine	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Melanzane	250 g	900 W	3-3½
	Istruzioni Tagliare le melanzane in piccoli pezzi e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Cipolle	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Patate	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Cavolo rapa	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
	250 g	900 W	5½-6
Cavolo rapa	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura di riso e pasta

- **Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo. Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.
- **Pasta:** Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
Riso integrale (parboiled)	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
	250 g	450 W	18-19
Riso integrale (parboiled)	375 g		20-21
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	450 W	18-19
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	450 W	20-21
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Tagliolini pronti	1 confezione piccola (80 g)	900 W	7-7½
	1 confezione grande (120 g)		9-9½
Tagliolini pronti	Istruzioni Utilizzare un recipiente in Pyrex. Versare i tagliolini nel recipiente e aggiungere 350 ml di acqua a temperatura ambiente. Coprire il recipiente con una pellicola e forare quest'ultima diverse volte, quindi avviare la cottura. Una volta cotti, scolare e insaporire i tagliolini a piacere con erbe e spezie.		

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.

Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 900 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaino o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

Guida alla cottura

Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Per il riscaldamento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella seguente.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazze)		2-2½
450 ml (3 tazze)	3-3½		
600 ml (4 tazze)	3½-4		
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Cibo per neonati (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi. Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento. Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio. Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

NOTA

Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Carne Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 9-11
	Braciola di maiale 250 g	180 W	7-8
Istruzioni Collocare la carne sul piatto girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-30 minuti di riposo.			

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-60 minuti di riposo.			
Pesce Filetti di pesce Pesce intero	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10-25 minuti di riposo.			
Frutta Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pane Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi	180 W	1-1½
	4 pezzi		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Pane tedesco (farina di frumento + segale)	500 g	180 W	7-9
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5-20 minuti di riposo.		

Grill

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:

Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per la cottura con microonde + grill:

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

Preriscaldare il grill per 3-5 minuti con la funzione grill. Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill	3-3½	3-4
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	450 W + Grill	4-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	11-13	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Patate / Verdure gratinate (congelate)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Guida alla cottura

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	7-9
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	1a fase: 450 W + Cottura ventilata 200 °C 2a fase: 450 W + Grill	20-22	20-22
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Verdure arrostate	300 g	Grill	9-11	-
	Istruzioni Lavare e preparare le verdure tagliandole a fette (per es. zucchine, melanzane, peperoni e zucca). Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocare il piatto doratore sulla griglia superiore.			

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Plantain	1 pezzi (200 g)	1a fase: 450 W + Grill 2a fase: Grill	6-7	4-5
	Istruzioni Sbucciare e affettare la banana in dischi da 1 cm, disporli sul piatto doratore e collocare il piatto sulla griglia. Ungere tutti i lati con olio. Se la banan diventa morbida, ridurre il tempo di 1-2 minuti. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Yam	200 g	450 W + Grill	10-11	-
	Istruzioni Pelare lo yam e tagliarlo in bastoncini dello spessore di 10 x 30 mm. La lunghezza di circa 10 cm. Collocare sul piatto doratore e spennellare tutti i lati con olio. Collocare sul ripiano superiore e avviare la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			

Cottura ventilata

La cottura in modalità Cottura ventilata rappresenta una combinazione potente di riscaldamento interno con grill e cottura ventilata ad anello con ventola laterale. L'aria calda soffia dalla parte superiore della cavità attraverso i fori nel forno. L'elemento riscaldante superiore e laterale e la ventola sulla parete laterale consentono di distribuire uniformemente l'aria calda.

Stoviglie per la cottura ventilata:

È possibile usare ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno.

Alimenti adatti alla cottura ventilata:

Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

Microonde + Cottura ventilata

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti. La cottura in modalità ventilata è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + cottura ventilata:

Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità Microonde + Grill.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + cottura ventilata:

Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità ventilata

Con la funzione Cottura ventilata, preriscaldare il forno in modalità ventilata fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità ventilata, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Mini Quiches / Pizzette surgelate	250 g	200 °C	9-11
	Collocare le pizzette sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Patatine al forno surgelate	300 g	200 °C	22-25
	Distribuire le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore.		
Bocconcini di pollo surgelati	300 g	200 °C	8-11
	Collocare le crocchette di pollo surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore.		
Pizza surgelata	300-400 g	200 °C	11-14
	Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore.		

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Lasagne / Gratin di pasta fatti in casa	500 g	170 °C	15-20
	Preparare la pasta in una pirofila da forno. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Lasagne surgelate	400 g	450 W + 180 °C	16-18
	Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Roast beef / Agnello (medio)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	20-22 (primo lato) 14-16 (secondo lato)
	Spennellare la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti		
Panini surgelati	350 g (6 pezzi)	180 W + 160 °C	7-9
	Distribuire i panini sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Torta marmorizzata	700 g	160 °C	50-55
	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Tortine	30 g cad.	160 °C	28-32
	Collocare un massimo di 12 tortine / muffin in pirottini di carta sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.		
Croissants / Panini (impasto fresco)	200-250 g	200 °C	13-18
	Disporre i croissant o i panini congelati su carta da forno sulla griglia inferiore.		

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Torta surgelata	1000 g	180 W + 160 °C	16-18
	Collocare il dolce surgelato sulla griglia inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.		
Gratin di patate fatto in casa	500 g	450 W + 180 °C	18-22
	Preparare il gratin in una pirofila da forno. Collocarla sulla griglia inferiore.		
Homemade Quiche (medie dimensioni)	500-600 g	160 °C	45-50
	Preparare la quiche in una padella metallica di medie dimensioni da collocare sulla griglia inferiore. Vedere la ricetta nella Guida alla Cottura ventilata automatica.		

Trucchi e consigli

Fondere il burro

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

Inserire 100 g di cioccolato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina

Immergere i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune. Mescolare diverse volte durante la doratura per 3½-4½ minuti ad una potenza di 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto STOP/ECO .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelaire in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.

Problema	Causa	Azione
<ol style="list-style-type: none"> Gocciolamenti. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. All'interno del forno rimane dell'acqua residua. 	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.

Codice informativo

Codice di verifica	Causa	Azione
C-20	Verificare il sensore di temperatura.	Premere il tasto STOP/ECO e riattivare il forno. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-21	Il sensore di temperatura rileva temperature superiori rispetto a quelle impostate.	Spegnere il microonde per raffreddare il prodotto e provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

NOTA

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Specifiche tecniche

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

Modello		MC28M6085**
Sorgente di alimentazione		230 V - 50 Hz AC
Consumo elettrico	Potenza massima	2900 W
	Microonde	1400 W
	Grill (elemento riscaldante)	1500 W
	Cottura ventilata (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza emessa		100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	Esterno (maniglia inclusa)	517 x 310 x 463 mm
	Cavità del forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume		28 litri
Peso	Netto	17,9 kg circa

Promemoria

Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04549S-00