

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MC35R8058\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>	<b>Funzionamento</b>	<b>14</b>
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Pannello di controllo	14
Misure di sicurezza	6	Modalità Manuale	16
Precauzioni per l'uso delle microonde	7	Modalità Automatica	20
Garanzia limitata	8	Funzioni speciali	22
Definizione di gruppo di prodotti	8	<b>Cucinare facile</b>	<b>23</b>
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8	Cottura automatica	23
<b>Installazione</b>	<b>9</b>	Cottura manuale	28
Contenuto della confezione	9	Facile e veloce	36
Accessori	9	<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>37</b>
Posizione di installazione	10	Checkpoint	37
Piatto girevole	10	Codici informativi	40
<b>Manutenzione</b>	<b>11</b>	<b>Specifiche tecniche</b>	<b>41</b>
Pulizia	11		
Sostituzione (riparazione)	11		
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	11		
<b>Prima di iniziare</b>	<b>12</b>		
Orologio	12		
Segnale acustico On/Off	12		
Informazioni sull'energia delle microonde	13		
Stoviglie per cottura a microonde:	13		

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica 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 dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

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

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole;

- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Se si cuociono 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 cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si osservi del fumo (emesso), 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.

## Istruzioni di sicurezza

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

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 inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è inteso 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 usare per la prima volta il forno a microonde, azionarlo per 10 minuti con 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 assistenza.

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

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 autorizzato 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, nocchie, 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 posizionare 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 addebiterà 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 buonsenso, 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](http://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 di 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 indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera 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 m<sup>2</sup> 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](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

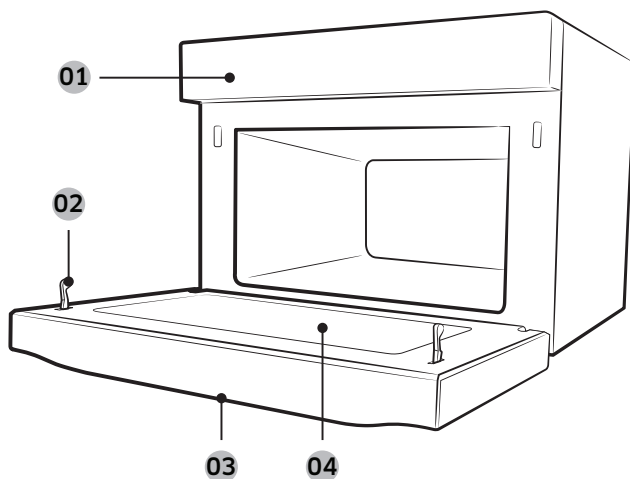


# Installazione

## Contenuto della confezione

Assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nella confezione. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

### Panoramica del forno



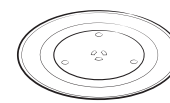
- 01 Pannello di controllo    02 Blocco di sicurezza dello sportello    03 Maniglia dello sportello
- 04 Sportello

## Accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessori che aiutano nella preparazione di diverse tipologie di cibi.



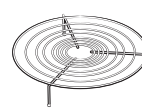
Anello girevole



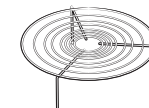
Piatto girevole



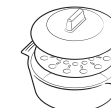
Piatto doratore



Griglia bassa



Griglia alta



Vaporiera \*

### NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (\*) dipende dal modello del forno.

Anello girevole	Collocare al centro della base. Supporta il piatto girevole.
Piatto girevole	Posizionare sull'anello girevole facendolo combaciare con l'accoppiatore. Serve da base di cottura.
Griglie	Usare una delle griglie in dotazione per cuocere due piatti contemporaneamente. Un piatto più piccolo sul piatto girevole, l'altro sulla griglia selezionata. È possibile usare tali griglie con la cottura Grill Ventilata o Combinata. <b>NOTA</b> Non utilizzare le griglie nella modalità Microonde.

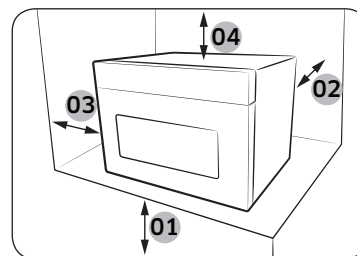
## Installazione

Piatto doratore	Posizionare sul piatto girevole. Utilizzare per dorare i cibi, o per mantenere croccanti la pasticceria o la pizza.
Vaporiera	(solo modello MC35R8058K*) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare la vaporiera insieme alla funzione Vapore rapido.</li> <li>• La vaporiera è disponibile solo durante la cottura a microonde. Non usare in altre modalità di cottura.</li> <li>• Vedere <b>Guida alla cottura a vapore</b> a pagina 34.</li> </ul>

### NOTA

Non azionare il forno senza aver inserito il piatto girevole sull'anello girevole.

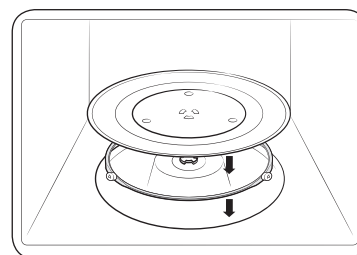
### Posizione di installazione



- 01 85 cm dal pavimento
- 02 10 cm dalla parete posteriore
- 03 10 cm dal lato
- 04 20 cm sopra

- 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.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno per la prima volta.

### Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali da imballaggio contenuti all'interno del forno. Inserire l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

# Manutenzione

## Pulizia

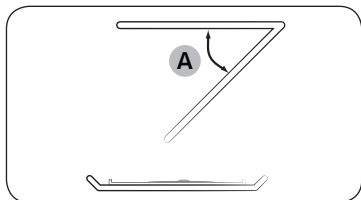
Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

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 removibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, la guarnizione e/o lo sportello, contattare un tecnico autorizzato o un Centro di assistenza autorizzato Samsung 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 la carrozzeria esterna 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.

## Prima di iniziare

Vi sono un paio di componenti che è necessario conoscere prima di passare direttamente ad una ricetta. Prima o durante una modalità di cottura, è possibile impostare / cambiare l'orologio o il timer della cucina in base alle proprie esigenze.

### Orologio

È importante impostare il tempo di cottura corretto per assicurare un funzionamento automatico regolare.



1. Accendere il forno per alcuni secondi per attivare lo stato di Standby. L'elemento delle ore lampeggia.



2. Usare i tasti direzionali per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.



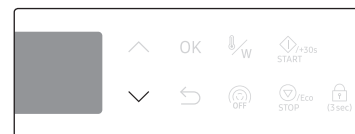
3. Usare i tasti direzionali per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

#### NOTA

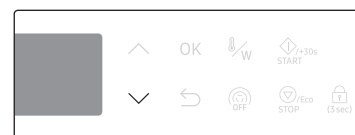
- Per modificare in seguito l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto freccia Su (↗) e seguire i passaggi descritti sopra.
- Durante il funzionamento non è possibile regolare l'orologio.

### Segnale acustico On/Off

Il segnale acustico, il beep o gli allarmi possono essere attivati o disattivati. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando l'orario corrente è visualizzato).



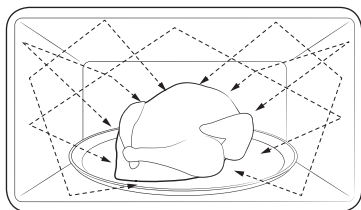
1. Per escludere i segnali acustici, tenere premuto **V** per 3 secondi. Sul display compare "OFF".



2. Per ripristinare i segnali acustici, tenere premuto **V** per 3 secondi. Sul display compare "ON".

## Informazioni sull'energia delle microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno utilizza un magnetron costruito per generare microonde usate per cucinare o riscaldare il cibo senza deformarlo o scolorirlo.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Questo è il motivo per il quale il cibo viene cotto uniformemente.
2. Le microonde vengono assorbite dai cibi fino ad una profondità di circa 2,5 cm. Quindi, le microonde si propagano all'interno dei cibi con il proseguimento della cottura.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni dei cibi.
  - Quantità e densità
  - Contenuto di umidità
  - Temperatura iniziale (specie se congelato)

### **NOTA**

Il cibo cotto trattiene il calore all'interno una volta terminata la cottura. Questo è il motivo per il quale è necessario rispettare i tempi indicati in questo manuale così da garantire una cottura uniforme fino all'interno.

## Stoviglie per cottura a microonde:

Le stoviglie usate per la modalità Microonde devono permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave - safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sulle stoviglie adeguate per la cottura a microonde vedere la guida che segue e posizionare un bicchiere di acqua o qualche cibo sul piatto girevole.

### Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a chiusura ermetica
- Padelle ben bilanciate con manici che pesano meno rispetto al corpo della padella

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio		△	Usare una piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore		○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta		○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere		○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food	Contenitori in polistirene	○	Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possano incendiarsi.
	Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Possano innescare un arco elettrico.



## Prima di iniziare

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Materiali in vetro	Pirofile per forno	○	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
	Materiali in vetro fine	○	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Barattoli in vetro	○	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
Metallo	Piatti	✗	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	✗	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	✗	Provocano l'innesco di un arco elettrico.
Plastica	Recipienti	○	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
	Pellicola per forno a microonde	○	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

○ : Sicuro in microonde

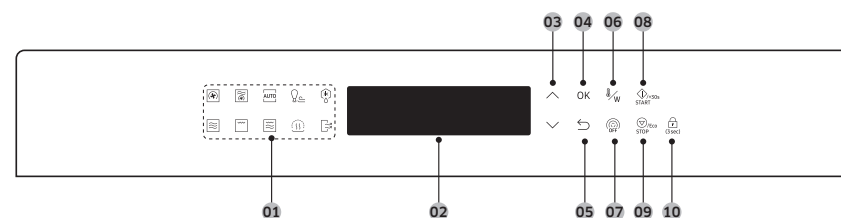
△ : Usare con attenzione

✗ : Non sicuro in microonde

## Funzionamento

### Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere composto da diversi materiali e colori. Per un costante miglioramento del prodotto, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a cambiamenti senza preavviso.






01	Pannello funzioni	Premere per selezionare una modalità di cottura o funzione.
02	Display	Mostra le informazioni necessarie delle modalità selezionate o delle impostazioni.
03	Su / Giù	Usare per regolare il valore della propria selezione.
04	OK	Premere per confermare i cambiamenti.
05	Indietro	Premere per tornare all'impostazione predefinita.
06	Temperatura / Livello potenza	Usare per cambiare la temperatura o livello di potenza.
07	Piatto girevole	Premere per attivare e disattivare il piatto girevole.
08	START (AVVIO)	Premere per iniziare la cottura. Questo tasto viene anche usato per preriscaldare velocemente il forno alla massima potenza.
09	STOP	Premere per interrompere il funzionamento. Questo tasto viene anche usato per annullare la modalità corrente.
10	Sicurezza bambini	Tenere premuto per 3 secondi per attivarla o disattivarla. Sicurezza bambini è disponibile solo in stato Standby.










**NOTA**

- **Stato di Standby:** Dopo 5 minuti di inattività nel pannello di controllo, il forno entra in stato di Standby nel quale viene visualizzato solo l'orario corrente. Dopo 25 minuti di inattività, il forno entra in stato di Stop.
- **Stato di Stop:** Quando il forno viene riattivato dopo uno spegnimento, sono illuminati solo i tasti relativi all'ultimo utilizzo.

**Panoramica delle funzioni**

Funzione		Intervallo temperatura	Temperatura predefinita	Tempo max.
Modalità Manuale	 Cottura ventilata	40-230 °C	180 °C	60 min.
	Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per i cibi congelati o per la cottura al forno.			
	 Combinata ventilata	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
Gli elementi riscaldanti generano calore, la ventola lo distribuisce all'interno del forno e viene rafforzato dall'azione delle microonde.				
 Microonde	100-900 W	900 W	90 min.	
L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.				

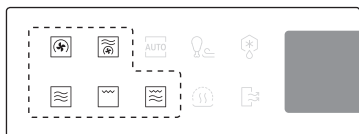
Funzione		Intervallo temperatura	Temperatura predefinita	Tempo max.
Modalità Manuale	 Grill	180 °C	180 °C	60 min.
	Usare questa impostazione per grigliare i cibi come la carne.			
Modalità Manuale	 Combinata Grill	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
	Gli elementi riscaldanti generano calore che viene rafforzato dall'azione delle microonde.			
Modalità Automatica	 Frittura leggera	In questo modalità si utilizzerà una minore quantità di olio se paragonata con la frittura standard, ottenendo al contempo risultati gustosi.		
	 Automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 25 programmi di cottura automatica.		
	 Scongelo rapido	Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.		
Funzioni speciali	 Mantieni caldo	50-80 °C	60 °C	3 ore
	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.			
	 Deodorazione	-	-	15 min.
Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.				



# Funzionamento

## Modalità Manuale

### Passaggio 1. Selezionare la modalità



Nel pannello delle funzioni, premere modalità **Manuale**, ad esempio, **Cottura ventilata**. La temperatura predefinita (o il livello di potenza) lampeggia.

### Passaggio 2. Impostare la temperatura o il livello di potenza



Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per regolare la temperatura predefinita (o il livello di potenza). Al termine premere **OK** per procedere con l'impostazione del tempo.

#### NOTA

Il livello di potenza, a meno che non sia diversamente specificato, viene regolato in base alla temperatura impostata. Se il livello di potenza non viene specificato entro 5 secondi, il forno procede al passaggio successivo.

### Passaggio 3. Impostare il tempo di cottura

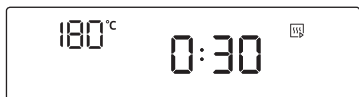


Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per impostare il tempo di cottura. Al termine, premere **START (AVVIO)** (START).

#### NOTA

È possibile impostare il tempo di cottura dopo la fase di preriscaldamento.

### Passaggio 4. Preriscaldamento



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Al termine, il forno emette un segnale acustico e l'indicatore scompare.

#### ATTENZIONE

- Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
- Il forno a microonde può restare in funzione per 5 minuti al termine della cottura per permettere il raffreddamento del vano di cottura. Verrà visualizzato .

### Per modificare il tempo di cottura durante la cottura



Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per impostare il tempo di cottura. Le modifiche avranno effetto immediato ed il forno riprenderà la cottura con le nuove impostazioni.

### Per modificare la temperatura o il livello di potenza durante la cottura

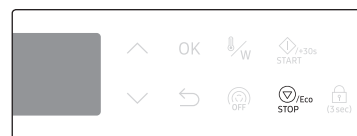


Premere . La temperatura (o il livello di potenza) lampeggia.



Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per regolare la temperatura (o il livello di potenza), quindi premere **OK** o per confermare le modifiche.

### Per interrompere la cottura



Premere **STOP** (STOP) una volta per interrompere le operazioni o due volte per annullare la modalità corrente ed accedere allo stato di Standby.

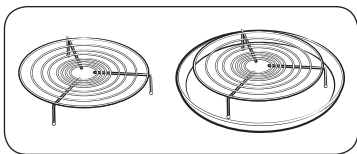




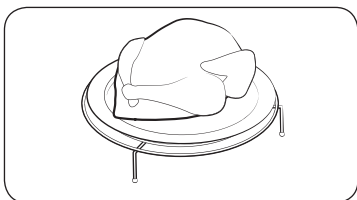
### **Cottura ventilata**

Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. È possibile usare la griglia bassa o una combinazione di griglia bassa e piatto doratore sul piatto girevole. Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Cottura ventilata > Temperatura > Tempo di cottura > Pre-riscaldamento



1. Inserire la griglia bassa, o la combinazione griglia bassa e piatto doratore, sul piatto girevole.

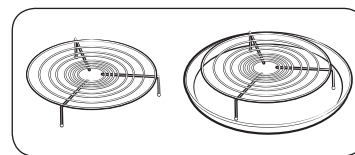


2. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, posizionarlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
3. Seguire i passaggi 1-4 nel **Modalità Manuale** a pagina 16.
4. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

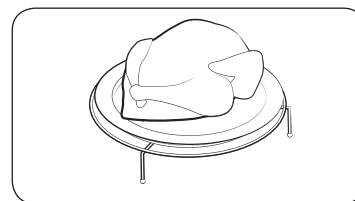
### **Combinata ventilata**

Questa modalità combinata sfrutta l'energia delle microonde e quella dell'aria calda, portando quindi ad un minor tempo di cottura ed una superficie dorata e croccante dei cibi. Usare questa modalità per tutti i tipi di carne e pollame così come anche per i piatti gratinati e in casseruola, torte, pan di Spagna e torte di frutta leggera, crostate e sbriciolate, verdure arrosto, focaccine e pane.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Combinata ventilata > Temperatura e Livello potenza > Tempo di cottura > Pre-riscaldamento



1. Inserire la griglia bassa, o la combinazione griglia bassa e piatto doratore, sul piatto girevole.



2. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, posizionarlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
3. Seguire i passaggi 1-4 nel **Modalità Manuale** a pagina 16.
4. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

### **ATTENZIONE**

Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

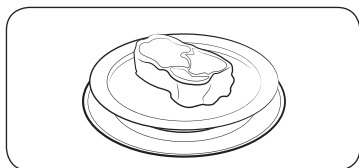
# Funzionamento

## Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.


- Usare solo stoviglie microwave-safe.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Microonde      Livello potenza      Tempo di cottura      -



1. Disporre il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi inserire il contenitore al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Manuale** a pagina 16.
3. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Avviamento semplice

Per semplificare il riscaldamento del cibo per un breve periodo di tempo alla massima potenza (900 W), selezionare **Microonde**, e premere **START (AVVIO)** .

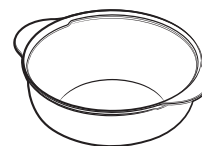
## Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	900	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare verdure.

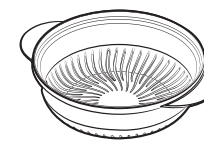
## Per utilizzare la vaporiera

La Vaporiera si basa sul principio della cottura a vapore ed è studiata per cotture rapide e salutari 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.

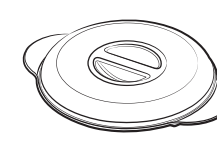
Il set della Vaporiera è composto da 3 elementi:



Ciotola



Cestello



Coperchio

Tutte le parti sono in grado di sostenere una temperatura tra i -20 °C ai 140 °C.

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

#### Condizioni di uso:

- **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 selettore.
- 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 34.

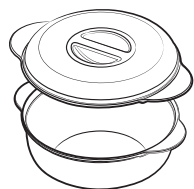
#### Manutenzione:

- 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.

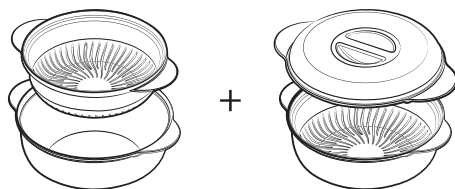
#### Scongelamento:

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

#### Gestione della vaporiera



Ciotola + coperchio



Ciotola con cestello + coperchio

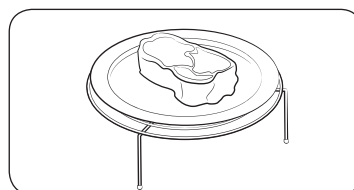
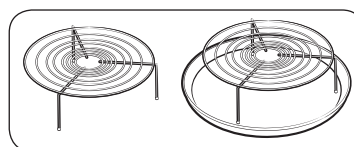
#### Precauzioni

- Prestare particolare attenzione durante l'apertura del coperchio della vaporiera, poiché il vapore che ne fuoriesce può essere estremamente bollente.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cibo dopo la cottura.

#### Grill

Gli elementi riscaldanti generano calore. Assicurarsi che siano in posizione orizzontale.

Passaggio 1	>	Passaggio 2	>	Passaggio 3	>	Passaggio 4
Grill		-		Tempo di cottura		-



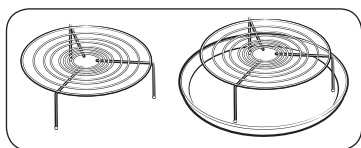
1. Inserire la griglia alta, o la combinazione griglia alta e piatto doratore, sul piatto girevole.
2. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, posizionarlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
3. Seguire i passaggi 1 e 3 nel **Modalità Manuale** a pagina 16.
4. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

# Funzionamento

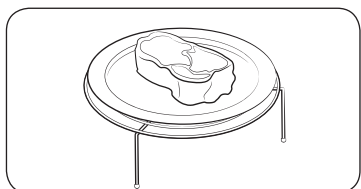
## Combinata Grill

Gli elementi riscaldanti generano calore che viene rafforzato dall'azione delle microonde. Usare solo contenitori microwave-safe, come il vetro o la ceramica.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Combinata Grill      Livello potenza      Tempo di cottura      -



1. Inserire la griglia alta, o la combinazione griglia alta e piatto doratore, sul piatto girevole.

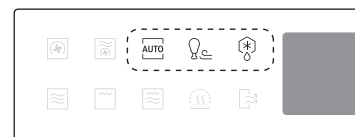


2. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, posizionarlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
3. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Manuale** a pagina 16.
4. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Modalità Automatica

Il forno offre 3 diversi e comodi programmi di riscaldamento: **Frittura leggera**, **Cottura automatica**, e **Scongelamento rapido**. Selezionare il programma che meglio si adatta alle proprie esigenze.

### Passaggio 1. Selezionare la modalità



Nel pannello delle funzioni, premere una **modalità Automatica**, **Frittura leggera**. Il numero del programma predefinito lampeggia sul display.

### Passaggio 2. Selezionare un programma



Usare i tasti **Λ / V** per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Il peso predefinito per il programma selezionato lampeggia sul display.

### Passaggio 3. Impostare la portata o il peso



Usare i tasti **Λ / V** per impostare la portata (o il peso). Al termine, premere **START (AVVIO)** (START).

### ATTENZIONE

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

### NOTA

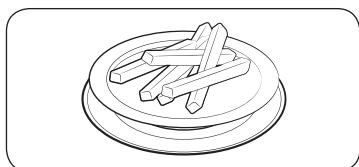
Il tempo di cottura è pre-programmato in base alla modalità automatica impostata e non può essere modificato.

## Frittura leggera

Il forno offre 12 comodi programmi. In questa modalità si utilizzerà una minore quantità di olio se paragonata con la frittura standard, ottenendo al contempo risultati gustosi. I programmi di Frittura leggera usano una combinazione di cottura ventilata, elementi riscaldanti superiori e/o energia delle microonde.

Passaggio 1

Frittura leggera



Passaggio 2

da 1 a 12

1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe e posizionarlo sul piatto girevole, quindi chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Automatica** a pagina 20.
3. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Passaggio 3

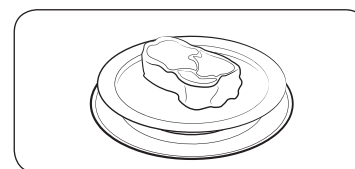
Dimensione della portata

## Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 20 programmi di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

Passaggio 1

Automatica



Passaggio 2

da 1 a 20

1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe e posizionarlo sul piatto girevole, quindi chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Automatica** a pagina 20.
3. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Passaggio 3

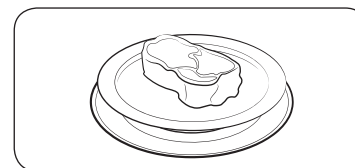
Dimensione della portata

## Scongelamento rapido

Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico. Il tempo ed il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Passaggio 1

Scongelamento rapido



Passaggio 2

da 1 a 5

1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe e posizionarlo sul piatto girevole, quindi chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Automatica** a pagina 20.
3. Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Passaggio 3

peso

# Funzionamento


## Funzioni speciali

### **Mantieni caldo**

Con questa funzione, son in funzione solo gli elementi riscaldanti, e la funzione li attiva e disattiva per mantenere in caldo il cibo.

Al termine della cottura,




1. Nel pannello delle funzioni, premere . La temperatura predefinita (60 °C) lampeggia sul display.



2. Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per regolare la temperatura, quindi premere **OK** per passare alla regolazione del tempo.



3. Usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per impostare il tempo, quindi premere **START (AVVIO)** (). Il forno inizia a riscaldarsi.

### **ATTENZIONE**

- Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
- Non usare questa funzione per preriscaldare per più di 3 minuti. In caso contrario, ciò potrà influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo in caso di uso della funzione Mantieni caldo.

### **NOTA**

Per cambiare la temperatura durante il programma, premere  e ripetere il passaggio 2 sopra.

## Guida alla funzione Mantieni caldo

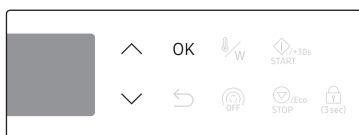
Alimento	Temperatura (°C)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cibi	80	30	Per mantenere caldi carne, pollo, piatti gratinati, pizza, patate e piatti pronti.
Bevande	80	30	Per mantenere caldi acqua, latte e caffè.
Panini/dolci	60	30	Per mantenere caldi pane, toast, muffin e torte.
Piatti/stoviglie	70	30	Per pre-riscaldare piatti e stoviglie. Disporre i piatti sul piatto girevole. Non usare un peso eccessivo: (carico massimo: 7 kg)

## Deodorazione

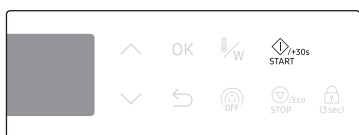
Usare questa funzione per rimuovere regolarmente i cattivi odori dal forno.



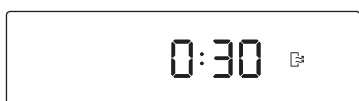
1. Nel pannello delle funzioni, premere . Il tempo predefinito (05:00) lampeggia sul display.



2. Premere **OK** per accettare il tempo predefinito, o usare i tasti  $\wedge$  /  $\vee$  per cambiarlo fino a 15 minuti.



3. Al termine, premere **START (AVVIO)** .



4. Il forno inizia la fase di deodorazione con l'icona sotto il tempo rimanente visualizza sul display



## Cucinare facile

### Cottura automatica

#### Guida alla Frittura leggera

	Alimento	Dimensione portata (g)	Istruzioni
F1	Verdure arrostate	200-250 300-350	Affettare verdure fresche (es. peperoni, cipolle, zucchine e funghi) e spennellarle con olio e spezie. Disporle sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F2	Crocchette di patate surgelate	300-350 400-450	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F3	Patatine fritte fatte in casa	300-350 400-450	Pelare le patate e tagliarle in liste con uno spessore di 10 x 10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda (per 30 min). Asciugarle con un panno, pesarle e spennellarle con 5 g di olio di oliva e spezie. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F4	Patate in spicchi	300-350 400-450	Lavare delle patate di dimensioni normali e tagliarle in spicchi. Spennellarle con olio di oliva e aromi. Appoggiarle con il lato tagliato sul piatto doratore. Inserire il piatto sulla griglia alta. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F5	Anellini di cipolla surgelati	200-250 300-350	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolle congelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F6	Patatine al forno surgelate	300-350 400-450	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

## Cucinare facile

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
F7	Gamberi surgelati	200-250 300-350	Distribuire uniformemente i gamberi surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F8	Bastoncini di pesce surgelati	300-350 400-450	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
F9	Totani fritti surgelati	200-250 300-350	Distribuire uniformemente i totani fritti surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F10	Bocconcini di pollo surgelati	300-350 400-450	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Inserire il piatto sulla griglia alta. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
F11	Cosce di pollo	300-350 400-450 500-550	Preparare le cosce e spennellarle con olio e spezie. Disporle sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresterà. Premere <b>START (AVVIO)</b>  per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
F12	Ali di pollo surgelate	400-450 500-550	Preparare le alette di pollo spennellandole con olio e spezie. Disporle sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresterà. Premere <b>START (AVVIO)</b>  per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

### Guida alla Cottura automatica

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A1	Lasagne surgelate	400-450	Disporre le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 3-4 minuti.

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A2	Pizza sottile surgelata	300-350 400-450	Disporre la pizza surgelata sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.
A3	Piatti preconfezionati (3 componenti)	300-350 400-450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A4	Piatti pronti (1 componente)	300-350 400-450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A5	Lasagne fatte in casa	1000-1100	<p><b>Ingredienti</b> 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 100 g di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo, origano e basilico</p> <p><b>Metodo</b> 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. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Usare pasta per lasagna secca e precotta. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Al termine, cospargere con la mozzarella rimanente e infornare sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</p>




Alimento	Dimensione portata (g)	Istruzioni
A6 Gratin fatto in casa	600-650 1200-1250	<p><b>Ingredienti (1200-1250 g)</b> 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g mozzarella tagliata a pezzetti, burro, timo * Per 600-650 g, utilizzare metà dose.</p> <p><b>Metodo</b> Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare completamente un piatto per gratin (circa 18 x 28 cm). 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 patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Infornare sulla griglia bassa. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</p>

Alimento	Dimensione portata (g)	Istruzioni
A7 Mini quiche fatta in casa	400-500	<p><b>Ingredienti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pasta sfoglia</b> 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo</li> <li>• <b>Impasto</b> 30 g di pancetta tagliata a dadini, 60 g di panna, 60 g di crème fraîche, 2 uova, 40 g di formaggio grattugiato, sale e pepe.</li> </ul> <p><b>Metodo</b> 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 bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 5 minuti.</p>
A8 Pesce arrosto	300-400 500-600	Spennellare la pelle del pesce (trota o orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A9 Roast beef	800-1000 1200-1400	Spennellare la carne con olio e spezie e aggiungere pepe e sale. Disporre la carne sulla griglia bassa, 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

Cucinare facile

## Cucinare facile

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A10	Arrosto di maiale	800-1000 1200-1400	Spennellare la carne di maiale con olio e spezie e aggiungere pepe e sale. Disporre la carne sulla griglia bassa, 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
A11	Petti di pollo grigliati	300-400 500-600	Sciacquare i petti di pollo, marinarli e disporli sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A12	Tranci di salmone grigliati	300-400 500-600	Spennellare i tranci di salmone con olio e spezie. Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A13	Pollo arrosto	1200-1300	Spennellare il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia bassa. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere <b>START (AVVIO)</b>  per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
A14	Panini surgelati	400-500	Disporre i panini surgelati sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.
A15	Brownie	700-750	Versare in una ciotola uova, acqua, farina, olio e mescolare con cura. Versare l'impasto in un vassoio di vetro e posizionarlo sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 10 minuti. A piacere inserire nel brownie alcune noci.
A16	Impasto per pizza	300-500	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
A17	Impasto per dolci	500-800	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.
A18	Impasto per pane	600-900	Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.
A19	Yogurt - Coppetta in ceramica	500	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 tazzine in ceramica 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 disporle in cerchio sul piatto girevole. Al termine, conservare per 6 ore in frigorifero. Per la prima volta si consiglia di usare il fermento secco dei batteri dello yogurt.
A20	Yogurt - Grande ciotola in vetro	500	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; 3,5 % di grasso). Versare in modo uniforme nella grande ciotola in vetro. Coprire con pellicola per microonde e posizionare sul piatto girevole. Al termine, conservare per 6 ore in frigorifero. Per la prima volta si consiglia di usare il fermento secco dei batteri dello yogurt.

### NOTA

Il piatto girevole non ruota durante la fermentazione dello yogurt.

### Guida alla funzione Scongelamento rapido

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
d1	Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
d2	Pollame	200-1500	Avvolgere le zampe e le ali con alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
d3	Pesce	200-1500	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.

Alimento		Dimensione portata (g)	Istruzioni
d4	Pane/dolci	100-1000	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico (il forno rimane in funzione e si interrompe all'apertura dello sportello). Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, 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.
d5	Frutta	100-600	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

# Cucinare facile

## Cottura manuale

### Guida alla Cucina a microonde

- Non utilizzare stoviglie in metallo in modalità Microonde. Nel vano di cottura inserire sempre i cibi contenuti in recipienti.
- Si consiglia di coprire i cibi per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo con il proprio vapore.

### Verdure congelate

- Usare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Mescolare le verdure due volte durante la cottura e una volta al termine.
- Aggiungere le spezie al termine della cottura.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-7	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-9	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-9½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote, piselli, mais)	300	600	7-9	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Verdure miste (stile cinese)	300	600	7½-9½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			

### Verdure fresche

- Usare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine.
- Aggiungere le spezie al termine della cottura.
- Per una cottura più rapida, si consiglia di tagliare in pezzi più piccoli di dimensioni omogenee.
- Cuocere tutte le verdure fresche usando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.			
Cavoletti di Bruxelles	250	5-6	3
	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini).		
Carote	250	4-5	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250	4-5	3
	500	7-8	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.			
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone.		

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		
Funghi	125	1-2	3
	250	2-3	
Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire.			
Cipolle	250	4-5	3
	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua.		
Peperoni	250	4-5	3
	Tagliare i peperoni a fette.		
Patate	250	4-5	3
	500	7-8	
Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.			
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

### Riso e pasta

Saltuariamente mescolare durante e al termine della cottura.

Cuocere scoperto e chiudere il coperchio durante il riposo. Quindi scaricare completamente l'acqua.

- **Riso:** Usare un recipiente grande in Pyrex dotato di coperchio poiché il riso raddoppia di volume al termine della cottura.
- **Pasta:** Usare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (Parboiled)	250	900	16-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (Parboiled)	250	900	22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		24-25		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + riso selvatico)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (Riso + chicchi di granturco)	250	900	19-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	11-13	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Cucinare facile

## Cucinare facile

### Riscaldamento

- Non riscaldare cibi di grandi dimensioni come ad esempio arrosti di carne che facilmente scuociono.
- È più conveniente riscaldare cibi a minori livelli di potenza.
- Saltuariamente mescolare e girare durante e al termine della cottura.
- Prestare attenzione per i liquidi e cibi per neonati. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro al fine di impedire una fuoriuscita da ebollizione. Mantenerli nel microonde durante la fase di riposo. Consentire un maggior tempo di riscaldamento rispetto ad altri cibi.
- Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti. Vedere la tabella sotto per i riferimenti.

### Liquidi

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevande (caffè, tè, acqua)	250 ml (1 tazza)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 tazze)		3-3½	
Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze affiancate. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.				
Minestra (congelata)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
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.				
Stufato (congelato)	450 g	600	5½-6½	2-3
	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.			
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	4½-5½	3
	Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	5½-6½	3
	Disporre 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.			
Piatti preconfezionati (congelati)	450 g	600	6-7	3
	Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.			

### Cibi e latte per neonati

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30	2-3
	Vuotare in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20	2-3
	Vuotare in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per bambini	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.				

## Scongelamento

Inserire il cibo congelato in un contenitore per microonde senza coperchio. Girare durante lo scongelamento e drenare il liquido rimuovendo eventuali frattaglie al termine dello scongelamento. Per scongelare più rapidamente, tagliare il cibo in porzioni più piccole ed avvolgerli con alluminio prima di scongelare. Quando la parte esterna del cibo inizia a scongelare, interrompere lo scongelamento e lasciar riposare come indicato nella tabella sotto.

Non cambiare il livello di potenza (180 W) per scongelare.

Alimento		Dimensione portata (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne macinata	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Spiedini di maiale	250	7-8	
Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Pollame	Pollo in pezzi	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
Disporre 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 piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Frutta	Bacche	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).			

Alimento		Dimensione portata (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pane	Panini (50 g cad.)	2 pezzi	1-1½	5-20
		4 pezzi	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
	Pane nero	500	7-9	
Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.				

## Guida al grill

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attivano solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota.

Durante la grigliatura dei cibi, disporli sulla griglia alta a meno che non sia specificato diversamente.

Pre-riscaldare il grill per 2-3 minuti in modalità Grill e, a meno che non sia diversamente indicato, grigliare i cibi usando la griglia alta. Al termine della grigliatura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Materiali per la cottura

Grill: Usare contenitori non infiammabili, che possano contenere parti metalliche. Non utilizzare contenitori in plastica di alcun tipo.

Microonde + Grill Non utilizzare contenitori in metallo o plastica.

## Tipi di cibo

Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di prosciutto, porzioni sottili di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast farciti.

## Cucinare facile

### Grigliatura

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (1mo lato) (min.)	Tempo di cottura (2do lato) (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill	3½-4½	2-2½
Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia alta.				
Pomodori grigliati	2 pezzi (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Pomodoro + toast al formaggio	4 pezzi (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
Tostare prima le fette di pane. Posizionare il toast farcito sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Toast Hawaii	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
Tostare prima le fette di pane. Posizionare il toast farcito sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Patate al forno	500 g	450 W + Grill	14-16	-
Tagliare le patate a metà. Spennellare le patate con olio e prezzemolo. Disporle in cerchio sulla griglia alta, con il lato tagliato rivolto verso il grill.				
Mele al forno	2 mele	300 W + Grill	6-7	-
Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Disporre le mele su un piatto piano in pyrex. Posizionare il piatto sulla griglia bassa.				

Alimento	Dimensione della portata	Modalità	Tempo di cottura (1mo lato) (min.)	Tempo di cottura (2do lato) (min.)
Pollo arrosto	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporre il petto di pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo su un lato sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare 5 minuti.				
Pollo in pezzi	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	9-11	8-10
Spennellare i pezzi di pollo con olio e aromi. Collocarli in cerchio sulla griglia alta. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Bistecche di manzo (medio)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	8-12	6-10
Spennellare le bistecche con olio. Disporle in cerchio sulla griglia alta. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre due pesci affiancati in posizione testa/coda sulla griglia alta. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				



## Piatto doratore

Si consiglia di pre-riscaldare il piatto doratore mentre è sul piatto girevole per 3-4 minuti.

Alimento	Dimensione portata (g)	Preriscaldamento		Cottura	
		Modalità	Tempo (min.)	Modalità	Tempo (min.)
Pancetta	80 (4-6 fette)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta.				
Pomodori grigliati	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disponerli in cerchio su un piatto e inserire il piatto sulla griglia alta.				
Patate in spicchi	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Sciacquare e pulire le patate. Tagliarli a spicchi o a cubetti. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire i cubetti in modo uniforme sul piatto. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Girare dopo 5-7 minuti.				
Bocconcini di pollo	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino d'olio. Disporre i bocconcini di pollo sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Girare dopo 4-5 minuti.				

## Guida alla Cottura ventilata

### Cottura ventilata

In modalità Cottura ventilata, sia l'elemento riscaldante sia la ventola laterale operano unitamente per far circolare il calore all'interno del vano di cottura. Usare questa modalità per biscotti, brioche, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé. È possibile usare ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno.

### Microonde + Cottura ventilata

Questa modalità combinata sfrutta l'energia delle microonde e quella dell'aria calda, portando quindi ad un minor tempo di cottura ed una superficie dorata e croccante dei cibi. Il forno offre 5 diverse e comode modalità di cottura combinata: Usare questa modalità per tutti i tipi di carne e pollame così come anche per i piatti gratinati e in casseruola, torte, pan di Spagna e torte di frutta leggera, crostate e sbriciolate, verdure arrosto, focaccine e pane. Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

Pre-riscaldare il grill con Pre-riscaldamento rapido ed attendere fino al suo completamento. Impostare il livello di potenza ed il tempo di cottura come indicato sotto. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Pizzo surgelata (cotta)	300-400	Solo 200 °C	14½-16½
	Disporre la pizza sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Lasagne surgelate	400	450 W + 200 °C	16-18
	Disporle su un piatto in pyrex o lasciarle nella confezione originale (prestare attenzione a che la confezione sia utilizzabile nei forni a microonde). Posizionare le lasagne surgelate sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.		

## Cucinare facile

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Roast beef/Agnello (medio)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (primo lato) 15-17 (secondo lato)
	Spennellare la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Disporre la carne sulla griglia bassa, 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		
Croissant/panini surgelati	350 (6 pezzi)	100 W + 160 °C	9-11
	Disponerli in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Torta marmorizzata	700	Solo 180 °C	70-75
	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Tortine	ogni 30	Solo 165°C	25-30
	Disponere un massimo di 12-15 tortine / muffin in bicchieri di carta sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.		
Croissant/panini (impasto)	200-250	Solo 200 °C	12½-17½
	Disponere i croissant o i panini surgelati su carta da forno sulla griglia bassa.		
Torta surgelata	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Posizionare il dolce surgelato sulla griglia bassa. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.		

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Gratin di patate fatto in casa	500	600 W 180 °C	5-7 (primo lato) 10-14 (secondo lato)
	Versare il gratin in una pirofila da forno. Posizionare sulla griglia bassa.		
Quiche fatta in casa (medie dimensioni)	500-600	170 °C	45-50
Pre-riscaldare il forno a 170 °C usando la modalità di cottura ventilata. Preparare la quiche in una padella metallica di medie dimensioni da posizionare sulla griglia bassa. Vedere la ricetta nella Guida alla cottura automatica.			
Quiche fatta in casa (grande)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Pre-riscaldare il forno a 170 °C usando la modalità di cottura ventilata senza piatto doratore. Preparare la quiche usando un piatto doratore e disporlo sulla griglia bassa. Vedere la ricetta nella Guida alla cottura automatica.		

### Guida alla cottura a vapore

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6
	Sciappare e pulire i carciofi. Versare nella ciotola. Aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Verdure fresche	300	900 W	4-5
	Pesare le verdure (es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti uguali. Inserire il cestello nella ciotola. Distribuire le verdure nel cestello. Aggiungere 2 cucchiai di acqua. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Verdure surgelate	300	600 W	7-8
	Versare le verdure surgelate nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 1 cucchiaio di acqua. Coprire con il coperchio. Mescolare bene dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Filetti di pesce fresco	300	1ma fase: 900 W 2da fase: 450 W	1-2 5-6
	Sciacquare e preparare i filetti di pesce, come il Pollack, pesce rosa o il salmone. Spruzzarli con succo di limone. Inserire il cestello nella ciotola. Disporre i filetti affiancati. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Petto di pollo	300	1ma fase: 900 W 2da fase: 600 W	1-2 7-8
	Sciacquare i petti di pollo. Tagliarne la superficie 2-3 volte con un coltello. Inserire il cestello nella ciotola. Disporre i petti di pollo affiancati. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Riso	250	900 W	15-18
	Versare il riso parboiled nella ciotola. 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. Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Patate al cartoccio	500	900 W	7-8
	Pesare e sciacquare le patate e inserirle nella ciotola. Aggiungere 3 cucchiai di acqua. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità	Tempo di cottura (min.)
Stufato (congelato)	400	600 W	5-6
	Versare lo stufato nella ciotola. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Fagottini con ripieno di marmellata surgelati	150	600 W	1-2
	Bagnare la parte superiore dei fagottini ripieni con acqua calda. Posizionare 1-2 gnocchi surgelati affiancati nel cestello. Inserire il cestello nella ciotola. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Composta di frutta	250	900 W	3-4
	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 nella ciotola. Aggiungere 1-2 cucchiai di acqua ed 1-2 cucchiai di zucchero. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

# Cucinare facile

## Facile e veloce

### Fondere il burro

Posizionare 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.

### Per 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.

### Per cuocere la 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 idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

### Per dorare 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

Durante l'uso del forno si possono riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

### Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
<b>Generale</b>		
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.	È stata impostata la 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 <b>START (AVVIO)</b>  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.	Disporre 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.
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.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
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 stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
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 <b>STOP</b> (☺ <sub>STOP</sub> ).
	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 <b>START (AVVIO)</b> (☺ <sub>START</sub> ) per riavviare 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.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/ scongelare 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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gocciolamenti.</li> <li>Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello.</li> <li>All'interno del forno rimane dell'acqua residua.</li> </ol>	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.

Problema	Causa	Azione
<b>Piatto girevole</b>		
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.
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	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.	Posizionare 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.

Problema	Causa	Azione
<b>Forno</b>		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	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.
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 posizionare all'interno del forno delle fette di limone.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
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.

## Codici informativi

Se il forno non funziona, sul display potrebbe essere visualizzato un codice di errore. Verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore della temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore della temperatura è in corto.	
C-A1	Questo codice compare quando il forno non rileva l'apertura o la chiusura del regolatore per 1 minuto.	
C-F0	Se non esiste comunicazione tra il MICOM principale e secondario.	
C-21	Questo codice compare quando la temperatura del forno è elevata. Qualora la temperatura aumenti oltre il limite durante il funzionamento di ogni modalità. (rilevato incendio).	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno a microonde.
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Premere <b>STOP</b> (STOP) per riprovare.
C-d0		Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.



## 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.

Sorgente di alimentazione		230 V~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2850 W
	Microonde	1450 W
	Grill	2250 W
	Cottura ventilata	2600 W
Potenza emessa		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale (comprende la maniglia)	528 x 404 x 481 mm
	Vano di cottura	400 x 219 x 396,5 mm
Volume		35 litri
Peso	Netto	Ca. 27,5 kg

## Promemoria

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



DE68-04600A-00