

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MG23DG4524C\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sommario

## Istruzioni di sicurezza **3**

Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	6
Precauzioni per l'uso delle microonde	7
Garanzia limitata	7
Definizione di gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8

## Installazione **8**

Accessori	8
Posizione di installazione	9
Piatto girevole	9

## Manutenzione **9**

Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	10
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10

## Funzioni del forno a microonde **10**

Forno a microonde	10
Pannello di controllo	11

## Uso del forno a microonde **11**

Funzionamento del forno a microonde	11
Controllo del regolare funzionamento del forno	12
Impostazione dell'ora	12
Cottura/Riscaldamento	13
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13
Regolazione del tempo di cottura	14
Interruzione della cottura	14
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14
Uso della funzione Scongelamento automatico	15
Uso della funzione Cottura automatica	16
Uso della funzione Mantieni caldo	22
Grigliatura	22
Uso combinato di microonde e grill	23
Uso delle funzioni Frittura con Grill	23
Uso del piatto doratore	26
Uso delle funzioni di blocco	28
Disattivazione dei segnali acustici	28

## Guida alle stoviglie **29**

## Guida alla cottura **30**

## Risoluzione dei problemi e codici informativi **39**

Risoluzione dei problemi	39
Codice informativo	42

## Specifiche tecniche **42**

## Istruzioni di sicurezza

---

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

---

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura. L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio. Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale. Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio. Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

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

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

## Istruzioni di sicurezza

---

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

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

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

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 solo per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

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

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

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

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

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

---

**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate. L'elettrodomestico si scalda durante l'utilizzo. 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 fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 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 sporizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

## Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

## Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.

Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

## Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non 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.

## 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 il forno 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 il forno 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.

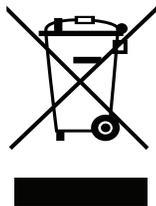
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

## 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.

## Istruzioni di sicurezza

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali. Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

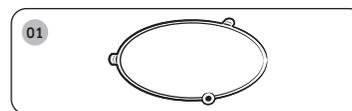
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ambientale di Samsung e sugli obblighi normativi dei prodotti, e.g. REACH, visita la nostra pagina relativa alla sostenibilità all'indirizzo [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

## Installazione

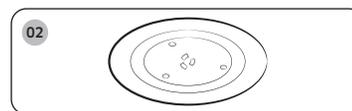
### Accessori

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



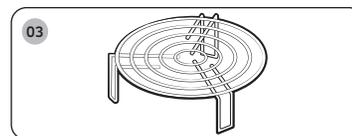
**01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.

**Scopo:** L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



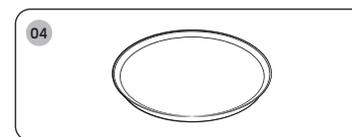
**02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.

**Scopo:** Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



**03 Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.

**Scopo:** La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



**04 Piatto doratore**, vedere le pagine da 26 a 28.

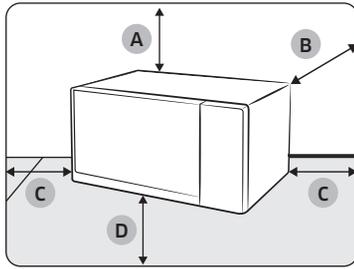
Il piatto doratore viene utilizzato per dorare meglio il cibo nelle modalità di cottura combinate microonde o grill. Consente di mantenere croccanti l'impasto della pasta sfoglia e della pizza.

### NOTA

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

## Manutenzione

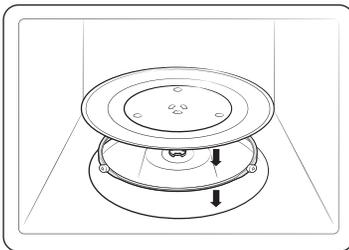
### Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 0 cm dietro
- C. 10 cm di lato
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno a microonde.
- Si consiglia di installare il prodotto in modo che il retro sia a filo del muro lasciando un minimo di 10 cm di spazio su ambo i lati e 20 cm sopra il prodotto per garantire una corretta ventilazione.
- Non installare il forno a microonde 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 a microonde. 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 a microonde per la prima volta.

### Piatto girevole



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

### Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra lo stesso o al suo interno. 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. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

#### Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

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

#### ⚠ 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 nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

## Manutenzione

### Sostituzione (riparazione)

#### ⚠ AVVERTENZA

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

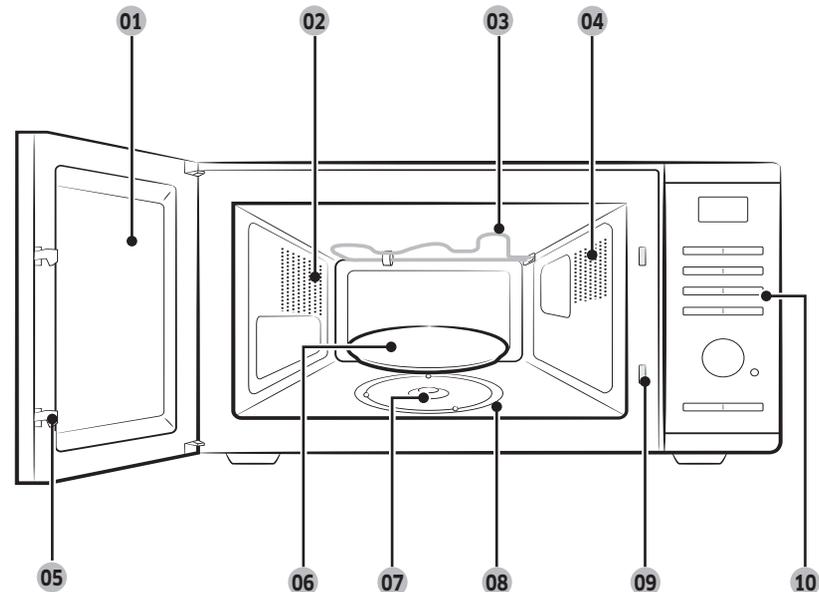
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

### Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne le prestazioni.

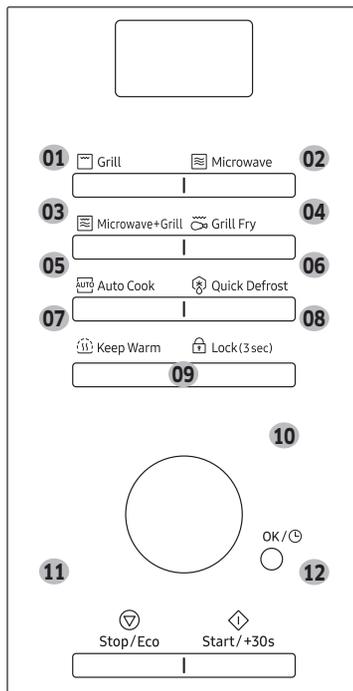
## Funzioni del forno a microonde

### Forno a microonde



- |                          |                             |                                   |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 01 Sportello             | 02 Fori di ventilazione     | 03 Elemento riscaldante           |
| 04 Light (Luce)          | 05 Chiusure dello sportello | 06 Piatto girevole                |
| 07 Accoppiatore          | 08 Anello girevole          | 09 Fori dei circuiti di sicurezza |
| 10 Pannello di controllo |                             |                                   |

## Pannello di controllo



- 01 Grill
- 02 Microwave (Microonde)
- 03 Microwave+Grill (Microonde+Grill)
- 04 Grill Fry (Frittura con Grill)
- 05 Auto Cook (Cottura automatica)
- 06 Quick Defrost (Scongelamento automatico)
- 07 Keep Warm (Mantieni caldo)
- 08 Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))
- 09 Manopola di selezione (Peso/Porzione/Tempo)
- 10 OK/Clock (OK/Orologio)
- 11 Stop/Eco
- 12 Start/+30s (Avvio/+30s)

## Uso del forno a microonde

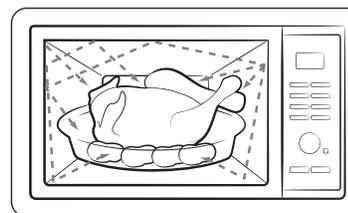
### Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Defrost (Scongelamento)
- Riscaldamento
- Cottura

Principio di cottura.



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

### NOTA

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

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

# Uso del forno a microonde

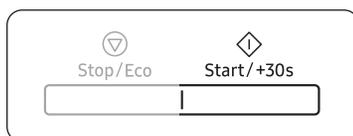
## Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. In caso di dubbi, fare riferimento alla sezione intitolata "Risoluzione dei problemi" a pagina 39-42.

### NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere inserito nel forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 800 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

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



Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare il tempo su 4-5 minuti, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per il numero di volte adeguato.

**Risultato:** Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua dovrebbe quindi bollire.

## Impostazione dell'ora

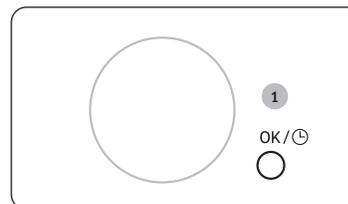
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'orario può essere visualizzato nel formato 24 ore o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

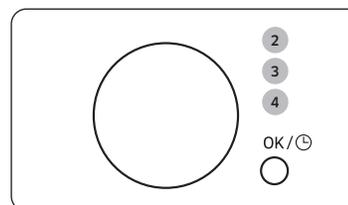
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

### NOTA

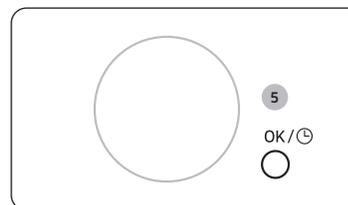
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



2. Impostare il formato 24 ore o 12 ore ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
3. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare l'ora. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
4. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare i minuti.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)** per avviare l'orologio.  
**Risultato:** Quando il forno a microonde non è in uso viene visualizzata l'ora.

## Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### NOTA

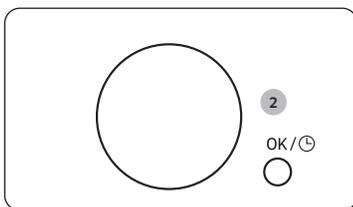
- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di **Microwave (Microonde)** massimo è 99 minuti.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere il forno a microonde quando è vuoto.

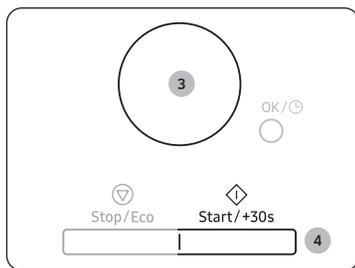


1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le indicazioni 800 W (potenza di cottura massima):  
 (modalità Microwave (Microonde))



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella del livello di potenza.) Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.

**Risultato:** Viene visualizzato il tempo di cottura.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

**Risultato:** La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura si avvia e, quando termina,

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

## Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità. È possibile scegliere uno dei sei livelli di potenza indicati sotto.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Audio (W)
HIGH (ALTO)	100	800
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	75	600
MEDIUM (MEDIO)	56	450
MEDIUM LOW (MEDIO BASSO)	38	300
DEFROST (SCONGELAMENTO)	23	180
LOW (BASSO)	13	100

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

Se si seleziona un...	Il tempo di cottura deve essere...
livello di potenza più alto	diminuito
livello di potenza più basso	aumentato

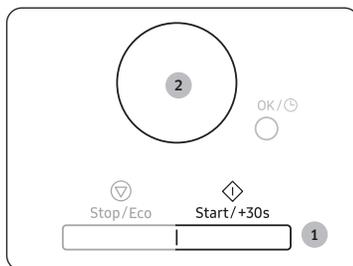
# Uso del forno a microonde

## Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi da aggiungere.

In modalità Microonde, Grill o Microonde + Grill, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** si aumenta il tempo di cottura.

- Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura rimanente



### Metodo 1

Per aumentare il tempo di cottura dei cibi durante la cottura stessa, premere una volta il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

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

### Metodo 2

Ruotando la **Manopola di selezione** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura ruotare a destra, per diminuirlo ruotare a sinistra.

## Interruzione della cottura

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

- Controllare la cottura del cibo
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto <b>Stop/Eco</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> .
Completamente	Premere una volta il tasto <b>Stop/Eco</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere di nuovo il tasto <b>Stop/Eco</b> .

## Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde è dotato di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto **Stop/Eco**.  
**Risultato:** Display spento.
- Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco** in modo che sul display venga visualizzata l'ora attuale. Il forno è pronto per l'uso.

### 📖 NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

Se non si seleziona alcuna funzione durante l'impostazione dell'apparecchio o se funziona con una condizione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio viene visualizzato dopo 25 minuti.

La luce del forno si spegne dopo 5 minuti con lo sportello aperto.

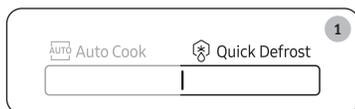
## Uso della funzione Scongelamento automatico

La funzione **Quick Defrost (Scongelamento automatico)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, verdura e pane congelati. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

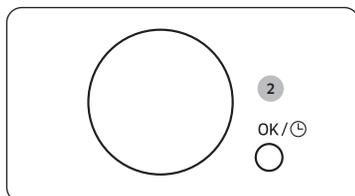
### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

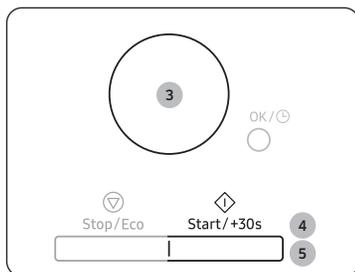
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole.  
Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**.



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



3. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella a lato).
4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.  
**Risultato:**
  - Inizia lo scongelamento.
  - Il forno emette un segnale acustico durante lo scongelamento per ricordare di girare il cibo.
5. Premere di nuovo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per iniziare lo scongelamento.  
**Risultato:**
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
  - 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
  - 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane su un piatto piano in vetro o ceramica.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1 Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 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 20-60 minuti.
4 Verdure congelate	200-1500	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5 Pane	200-1500	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 continua a funzionare e si arresta quando si apre lo 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.

# Uso del forno a microonde

## Uso della funzione Cottura automatica

La funzione **Auto Cook (Cottura automatica)** ha 43 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

Scegliere la porzione ruotando la **Manopola di selezione**.

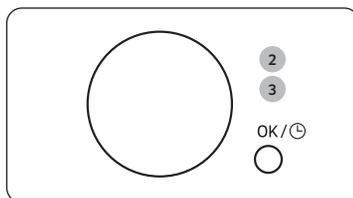
### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



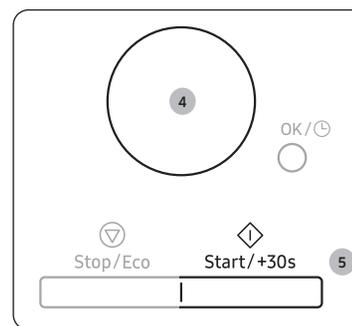
1. Premere il tasto **Auto Cook (Cottura automatica)**.



2. Ruotare il tasto **Manopola di selezione** per selezionare la categoria desiderata. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.

- Per maggiori informazioni, vedere "Descrizione della funzione Cottura automatica" alle pagine da 16 a 21

3. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



4. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione**

- In base al menu selezionato, è possibile che si disponga di una sola opzione del peso da selezionare.
- Non è necessario selezionare il peso per **Dessert casalingo**.

5. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

**Risultato:** Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 43 opzioni di cottura pre-programmate. È costituito da Dessert casalingo, Cottura salutare e Scongellamento pane.

### ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Descrizione della funzione Cottura automatica

#### 1. Healthy Cooking (Cottura salutare)

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-1	Cibi pronti (surgelati)	350 450	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). Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-2	Cibi pronti vegetariani (surgelati)	350 450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-3	Fiori di broccoli	250	Sciacquare e pulire i broccoli freschi, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4	Carote a fette	250	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-5	Fagiolini	250	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (1 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-6	Spinaci	150	Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-7	Pannocchie di granoturco	250	Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-8	Patate pelate	250	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-9	Riso integrale	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-10	Maccheroni integrali	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere 1 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e poi scolare bene. Lasciare riposare per 1 minuti.

## Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-11	Quinoa	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-12	Bulgur	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
1-13	Verdure gratinate	500	Versare le verdure, come ad esempio patate precotte a fette, zucchine a fette e pomodori a fette e la salsa in una pirofila di vetro di dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-14	Pomodori grigliati	400	Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-15	Petti di pollo	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-16	Petti di tacchino	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
1-17	Filetti di pesce fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-18	Filetti di salmone fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-19	Gamberi freschi	250	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-20	Trota fresca	200	Disporre 1-2 pesci interi su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-21	Filetti di pesce grigliati	300	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. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
1-22	Tranci di salmone	400	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

## 2. Home Dessert (Dessert casalingo)

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-1	Torta Walnut Pound	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Farina 120 g, Burro 150 g, Zucchero nero 100 g, 2 uova, Noce (tritata) 50 g, Lievito in polvere 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare burro e zucchero nero in una ciotola.</li> <li>Aggiungere le uova e amalgamare bene.</li> <li>Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare.</li> <li>Aggiungere la noce e mescolare bene.</li> <li>Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A7 cm).</li> <li>Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-1].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ol>

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-2	Pane di banane	1 porzione (6 pezzi)	<b>Ingredienti</b> Banana 3, preparato per pancake 120 g, latte 120 g, Uova 1, sciroppo al malto 2 cucchiaini.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Tagliare le banane in pezzi.</li> <li>Mescolare l'impasto per pancake, il latte, l'uovo e lo sciroppo di malto in una ciotola.</li> <li>Aggiungere le banane e amalgamare bene.</li> <li>Versare l'impasto in 6 coppette di carta.</li> <li>Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-2].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ol>
2-3	Pan di spagna	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Farina 170 g, Burro 50 g, Zucchero 150 g, 3 uova, Lievito in polvere 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare burro e zucchero in una ciotola.</li> <li>Aggiungere le uova e amalgamare bene.</li> <li>Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare.</li> <li>Versare l'impasto in un piatto in vetro unto (tipo circolare).</li> <li>Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-3].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ol>
2-4	Brownie	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Farina 90 g, Burro (fuso) mezza tazza, Zucchero 230 g, 2 uova, Cacao in polvere 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare burro, uova sbattute e zucchero in una ciotola.</li> <li>Aggiungere farina, cacao in polvere e continuare a mescolare.</li> <li>Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A7 cm).</li> <li>Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-4].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 20-30 minuti.</li> </ol>

## Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-5	Budino all'uovo	1 porzione (3 pezzi)	<b>Ingredienti</b> Latte 250 g, Zucchero 40 g, 2 uova.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>Rompere le due uova in una ciotola. Sbattere leggermente le uova con una frusta. Non sollevare la frusta dal fondo per evitare di creare eccessiva schiuma.</li> <li>Mescolare latte, zucchero in un'altra ciotola.</li> <li>Aggiungere il latte alle uova sbattute mentre le mescolate con la frusta.</li> <li>Setacciare il composto di uova con un colino a maglie fini. Raschiare il fondo del colino con una spatola. Rimuovere eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaino.</li> <li>Versare l'impasto nelle coppette per crema pasticcera</li> <li>Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-5].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire.</li> </ol>	
2-6	Mug cake al cioccolato	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 uovo, Panna 40 g, Farina 25 g, Cacao in polvere 15 g, Vaniglia 1,5 g, Scaglie di cioccolato semi-dolce 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare il burro, l'uovo e la panna in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo.</li> <li>Aggiungere farina, zucchero e continuare a mescolare.</li> <li>Aggiungere il cacao in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.</li> <li>Versare le scaglie di cioccolato nell'impasto.</li> <li>Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-6].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ol>	

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-7	Mug Cake	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 Uovo, Farina 50 g, Latte 30 g, Vaniglia 6 g, Mandorle in polvere 3 g, Lievito in polvere 1,5 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare il burro, l'uovo e il latte in una tazza (Pyrex 500 ml) fino ad avere un impasto omogeneo.</li> <li>Aggiungere farina, zucchero, lievito e continuare a mescolare.</li> <li>Aggiungere le mandorle in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.</li> <li>Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-7].</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ol>	
2-8	Café Latte	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Caffè istantaneo in polvere 2 g, Acqua 50 g, Latte 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare il caffè in polvere e l'acqua in una tazza.</li> <li>Versare il latte in un'altra tazza.</li> <li>Inserire il latte nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-8].</li> <li>Al segnale acustico estrarre la tazza.</li> <li>Inserire l'impasto con il caffè nel forno a microonde e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b>.</li> <li>Al termine della cottura mescolare bene e servire.</li> </ol>	

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-9	Te verde con latte	1 porzione	<b>Ingredienti</b> Te verde in polvere 6 g, Zucchero 15 g, Latte 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare tutti gli ingredienti in una tazza.</li> <li>Inserire il mug nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-9].</li> <li>Al termine della cottura mescolare bene e servire.</li> </ol>
2-10	Te con latte	1 porzione	<b>Ingredienti</b> 2 Bustine di te verde, Acqua 60 g, Latte 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare la bustina di te nero acqua in una tazza.</li> <li>Versare il latte in un'altra tazza.</li> <li>Inserire l'impasto con il tè nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-10].</li> <li>Al segnale acustico estrarre la tazza.</li> <li>Inserire il latte nel forno a microonde e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b>.</li> <li>Al termine della cottura mescolare bene e servire.</li> </ol>

### )3. Bread Defrost (Scongelamento pane)

Questa funzione scongela e riscalda il pane congelato. Il pane congelato risulterà croccante all'esterno come il pane fresco. Questo programma è adatto per baguette, croissant, panini e così via.

#### **ATTENZIONE**

- Questo programma è adatto per il pane congelato cotto. Non è adatto per impasto congelato.
- Il piatto doratore deve essere preriscaldato. Attenersi alle istruzioni.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
3-1	Bread Defrost (Scongelamento pane)	100	Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Sul display viene visualizzato "HEAT (CALORE)" per preriscaldare il piatto doratore. Quando viene emesso un segnale acustico, il preriscaldamento è terminato. Disporre il pane congelato sul piatto doratore e inserirlo nel forno a microonde. Premere di nuovo il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3-2	Bread Defrost (Scongelamento pane)	150	
3-3	Bread Defrost (Scongelamento pane)	200	
3-4	Bread Defrost (Scongelamento pane)	250	
3-5	Bread Defrost (Scongelamento pane)	300	
3-6	Bread Defrost (Scongelamento pane)	350	
3-7	Bread Defrost (Scongelamento pane)	400	
3-8	Bread Defrost (Scongelamento pane)	450	
3-9	Bread Defrost (Scongelamento pane)	500	
3-10	Bread Defrost (Scongelamento pane)	550	
3-11	Bread Defrost (Scongelamento pane)	600	

# Uso del forno a microonde

## Uso della funzione Mantieni caldo

La funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. È possibile selezionare due temperature di riscaldamento - molto caldo o tiepido - ruotando la **Manopola di selezione**.

### NOTA

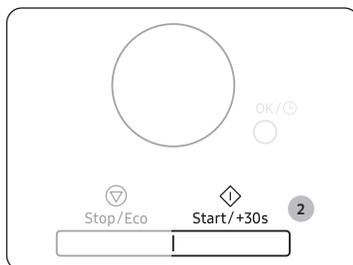
Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è stato specificato su 99 minuti.

### NOTA

Il tempo massimo di utilizzo della funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** è 99 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.



2. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

**Risultato:** Vengono visualizzati 99 minuti.

- Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco**.

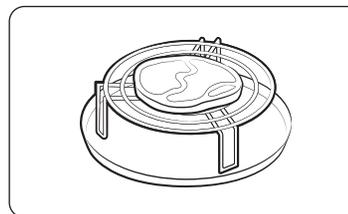
### NOTA

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Non è consigliabile tenere il cibo in caldo troppo a lungo (più di 1 ora), poiché continuerà a cuocere. Il cibo caldo si deteriora più rapidamente.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Grigliatura

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

- Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile ottenere risultati di cottura e grill migliori disponendo il cibo sulla griglia alta.



1. Aprire lo sportello e posizionare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.

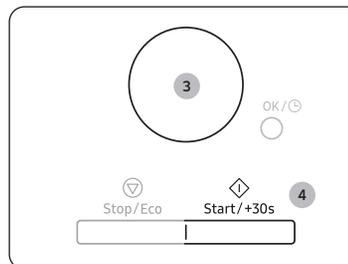


2. Premere il tasto **Grill**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo della cottura alla griglia ruotando la **Manopola di selezione**

- Il tempo di grill massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

**Risultato:** La cottura alla griglia si avvia.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

## Uso combinato di microonde e grill

È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, in modo da cuocere rapidamente e dorare allo stesso tempo.

### NOTA

Utilizzare SEMPRE materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

### NOTA

Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare SEMPRE i guanti da forno. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia alta.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia più adatta al tipo di cibo da cucinare. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.

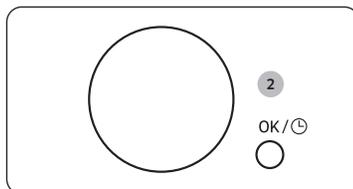


1. Premere il tasto

#### **Microwave+Grill (Microonde+Grill).**

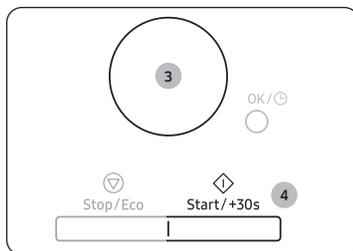
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

- (modalità Microwave (Microonde) e Grill Combi (Grill / Combinata))
- 600 W (potenza emessa)



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione** (600 W, 450 W, 300 W) Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

#### **Risultato:**

- La cottura combinata si avvia.

- 1) il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

## Uso delle funzioni Frittura con Grill

La funzione **Grill Fry (Frittura con Grill)** ha 15 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando **Manopola di selezione**.

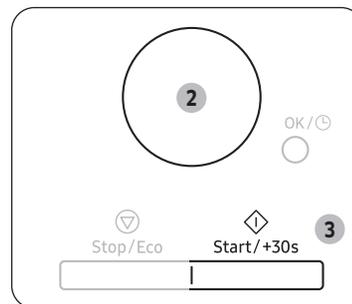
### ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

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



1. Premere il tasto **Grill Fry (Frittura con Grill)**.



2. Ruotare il tasto **Manopola di selezione** per selezionare la categoria desiderata (fare riferimento alla tabella a lato).

3. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.

- Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

## Uso del forno a microonde

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 15 opzioni di cottura pre-programmate. È composto da Verdure e cereali e Pollame e pesce.

### ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1	Frozen French Fries (Patatine fritte congelate)	400	Disporre le patatine fritte congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2	Frozen Pork Cutlet (Cotoletta di maiale congelata)	500	Disporre la cotoletta di maiale congelata sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3	Bocconcini di pollo congelati	350	Disporre i bocconcini di pollo congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
4	Frozen Potato Croquettes (Crocchette di patate congelate)	350	Disporre le crocchette di patate congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
5	Frozen Corn Dogs (Hot-dog congelati)	450-500	Disporre gli hot-dog congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
6	Frozen Fish Cutlets (Cotolette di pesce congelate)	300	Disporre le cotolette di pesce congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
7	Frozen Buffalo Wings (Alette di pollo congelate)	500	Disporre le alette di pollo congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
8	Frozen Cheese Cutlets (Cotolette di formaggio congelate)	400	Disporre le cotolette di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
9	Frozen Cheese Sticks (Bastoncini di formaggio congelati)	300	Disporre i bastoncini di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
10	Frozen Spring Rolls (Involtini primavera congelati)	300	Ungere leggermente gli involtini primavera congelati in superficie. Disporre gli involtini primavera congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

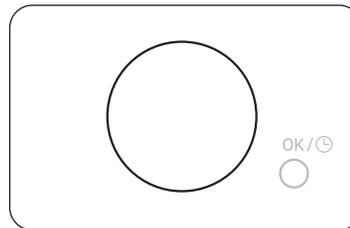
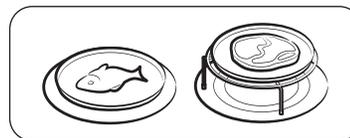
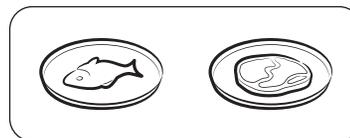
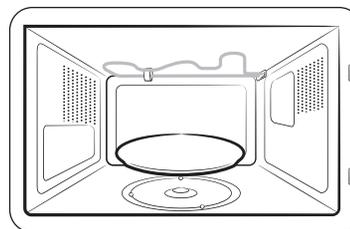
Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
11	Frozen Breaded Shrimps (Gamberetti impanati congelati)	300	Ungere leggermente i gamberetti impanati congelati in superficie. Disporre i gamberetti impanati congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
12	Anelli di cipolla congelati	300	Disporre gli anelli di cipolla congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
13	Frozen Wedge Potatoes (Patate a spicchi congelate)	350	Disporre le patate a spicchi congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

## Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
14	Chicken Drum Sticks (Coscette di pollo)	500	Ungere leggermente le coscette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le coscette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
15	Chicken Wings (Alette di pollo)	500	Ungere leggermente le alette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le alette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

## Uso del piatto doratore

Questo piatto doratore consente di dorare il cibo non solo sulla parte superiore con il grill, ma anche il fondo del cibo diventa croccante e dorato grazie all'alta temperatura del piatto doratore. Nella tabella sono disponibili diversi cibi che è possibile preparare sul piatto doratore (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



1. Disporre il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldarlo con la combinazione microonde-grill più alta [600 W + Grill] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.
2. Spennellare la piastra con olio se si stanno cuocendo cibi, come uova e pancetta, per dorare bene il cibo.
3. Disporre il cibo sul piatto doratore.
4. Disporre il piatto doratore sulla griglia metallica (o piatto girevole) nel microonde.
5. Selezionare il tempo e la potenza di cottura appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

### ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre il piatto doratore, poiché diventa molto caldo.
- Non posizionare oggetti non resistenti al calore sul piatto doratore.
- Non inserire mai il piatto doratore nel forno senza piatto girevole.
- Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

### NOTA

- Il piatto doratore ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come un coltello, per tagliare sul piatto doratore.
- Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo e risciacquare con acqua pulita.
- Non utilizzare una spazzola o una spugna dura, altrimenti lo strato superiore si danneggia.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole.

Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti.

Seguire i tempi e le istruzioni nella tabella.

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Bacon (Pancetta)	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	2½-3
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporre in cerchio sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Burger (Frozen) (Hamburger) (congelato)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre l'hamburger congelato sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Baguettes (Frozen) (Baguette) (Congelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	6-7
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le baguette con la farcitura (ad esempio, pomodoro e formaggio) una accanto all'altra sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Frozen) (Pizza) (Congelata)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre la pizza congelata sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Mini Pizza-Snack (Frozen) Mini Pizza-Snack (Congelata)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire in modo uniforme i pizza snack sul piatto doratore. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Chilled) (Pizza) (Surgelata)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 5 minuti. Disporre la pizza surgelata sul piatto. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Fish Fingers (Frozen) (Bastoncini di pesce) (Congelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	6-7 8-9
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino di olio. Disporre i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girare dopo 3 min (5 pezzi) o 5 min. (10 pezzi). Lasciare riposare per 3 minuti.		

## Uso del forno a microonde

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Chicken Nuggets (Frozen) (Bocconcini di pollo) (Congelati)	125 g	600 W + Grill	4-5
	250 g		6-7
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare i bocconcini di pollo sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate al forno	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
	<b>Istruzioni</b> Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare le patate a metà. Disporre sul piatto doratore con il lato tagliato rivolto verso il basso. Disporre in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		

## Uso delle funzioni di blocco

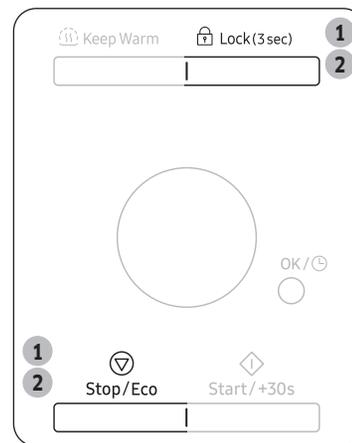
Il forno a microonde è dotato dello speciale programma di sicurezza rivolto ai bambini che permette di "bloccare" il forno a microonde per evitarne l'accensione accidentale da parte dei bambini o di una persona poco esperta delle sue funzioni.



1. Premere il tasto **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** per 3 secondi.
  - Il forno viene bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
  - Sul display viene visualizzato "L".
2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** per 3 secondi. Il forno può essere usato normalmente.

## Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** e **Stop/Eco**.  
**Risultato:** Il forno non emette segnali acustici per indicare la fine di una funzione.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** e **Stop/Eco**.  
**Risultato:** Il forno funziona normalmente.

## Guida alle stoviglie

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

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

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana pregiata e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta smaltata e porcellana pregiata sono materiali adatti, purché non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food	✓	possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Bicchieri in polistirolo	✓	
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Bicchieri di vetro pregiato	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

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

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

# Guida alla cottura

## Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

## Cottura

### Stoviglie per cottura a microonde:

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

### Cibi adatti alla cottura a microonde:

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

### Copertura durante la cottura

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

### Tempi di riposo

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

## Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere coperto per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	4½-5½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Broccoli	300	600	9-10
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Piselli	300	600	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagiolini	300	600	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	8-9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

### Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata una diversa quantità d'acqua - vedere la tabella. Cuocere coperto per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

**Suggerimento:** Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
<b>Istruzioni</b> Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavoletti di Bruxelles	250	800	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250	800	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250	800	5-5½
	500		8½-9
<b>Istruzioni</b> Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Zucchine	250	800	3½-4
	<b>Istruzioni</b> Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	800	3½-4
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250	800	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125	800	1½-2
	250		3-3½
<b>Istruzioni</b> 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. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cipolle	250	800	5½-6
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250	800	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250	800	4-5
	500		7½-8½
<b>Istruzioni</b> Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavolo rapa	250	800	5-5½
	<b>Istruzioni</b> Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

# Guida alla cottura

## Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere coperto.

Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.

Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.

Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e scolare bene al termine.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250	800	16-17
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (parboiled)	250	800	21-22
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	800	17-18
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250	800	18-19
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250	800	11-12
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

## Riscaldamento

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

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

### Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Il riscaldamento di piccole porzioni darà risultati migliori.

### Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 800 W, mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

Consultare la tabella per avere indicazioni. In generale, è meglio riscaldare il cibo usando livelli di potenza inferiori, se il cibo è delicato, in grandi quantità o se si riscalda rapidamente (i tortini ad esempio).

Mescolare bene o girare il cibo durante il riscaldamento per ottenere risultati ottimali. Laddove possibile, mescolare nuovamente prima di servire.

Prestare molta attenzione nel riscaldare liquidi e alimenti per bambini. Al fine di prevenire la bollitura dei liquidi con fuoriuscita e possibili ustioni, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Tenerli nel microonde durante la fase di riposo. Si consiglia di inserire nei liquidi un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro. Evitare il surriscaldamento (e conseguentemente il guastarsi) del cibo.

È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

### Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia bollente in tutte le zone interne.

Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura si distribuisca uniformemente.

Il tempo di riposo consigliato dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo sulle precauzioni di sicurezza.

## Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento. Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

## Riscaldamento di alimenti per bambini

### Alimenti per bambini:

Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata!

Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura.

Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

### Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire ! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

### Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

## Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	800	1-1½
	250 ml (1 tazza)		1½-2
	<b>Istruzioni</b> Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Minestra (congelata)	250 g	800	3-3½
			<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Stufato (congelato)	350 g	600	5½-6½
			<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	4½-5½
			<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	5-6
			<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo
Cibo per neonati (verdure + carne)	190 g	600	30 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per bambini	100 ml	300	30-40 sec.
	200 ml		Da 50 sec. a 1 min.
<b>Istruzioni</b> 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. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

### Scongelamento manuale

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di cuocere. Rimuovere eventuali fascette metalliche e rimuovere eventuali confezioni per consentire il drenaggio dei liquidi di scongelamento.

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile.

Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

**Suggerimento:** I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento durante il congelamento o lo scongelamento dei cibi.

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Carne	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Braciole di maiale	250 g	180	7½-8½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
<b>Pollame</b> Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi)	180	14½-15½
	900 g	180	28-30
<b>Istruzioni</b> 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. Lasciare riposare per 15-40 minuti.			
<b>Pesce</b> Filetti di pesce	250 g (2 pezzi)	180	6-7
	400 g (4 pezzi)		12-13
<b>Istruzioni</b> Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità vicine con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.			
<b>Frutta</b> Bacche	250 g	180	6-7
	<b>Istruzioni</b> Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
<b>Pane</b> Panini (circa 50 g cad.) Toast/Sandwich Pane tedesco (farina di frumento + segale)	2 pezzi	180	½-1
	4 pezzi		2-2½
	250 g	180	4½-5
	500 g	180	8-10
<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.			

## Grill

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole permette la doratura uniforme del cibo. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

### Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere ignifughe e possono essere anche in metallo. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Cibo idoneo alla cottura con grill:

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

### Importante osservazione:

In caso di uso della sola modalità grill, il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente.

# Guida alla cottura

## Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità di cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. In questo modello sono disponibili tre modalità combinate:

600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

### Stoviglie per la cottura con microonde + grill

Usare stoviglie in grado di essere penetrate dalle microonde del forno. Le stoviglie devono essere ignifughe. Non utilizzare stoviglie in metallo in caso di uso delle modalità combinate. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

Tra i cibi adatti alla cottura combinata vi sono tutti i tipi di cibi cotti che necessitano di essere riscaldati e dorati (es. pasta al forno), così come anche i cibi che richiedono un breve tempo di cottura per essere dorati sulla superficie. Inoltre, questa modalità può anche essere usata per porzioni di cibo spesse che migliorano se raggiungono un buon livello di doratura e croccantezza sulla superficie (es. pollo in pezzi, da rigirare a metà cottura). Consultare la tabella grill per maggiori informazioni.

### Importante osservazione:

In caso di uso della modalità combinata (microonde + grill), il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente. Vedere le istruzioni riportate nella tabella seguente.

Il cibo deve essere girato qualora debba essere dorato su entrambi i lati.

## Guida alla grigliatura del cibo congelato

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo congelato	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.			
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre il gratin congelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta congelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			

Cibo congelato	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

### Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6-8	4-5½
	Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	400 g (4 pezzi)		4½-5½	2-3
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.			

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.				
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Costolette di agnello/Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
			7-8	6-7
Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.				

## Guida alla cottura

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 mele (ca. 400 gr)		6-7	
	<b>Istruzioni</b> 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. Collocare il piatto sul piatto girevole.			
Pollo arrosto	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	<b>Istruzioni</b> Spennellare il pollo con olio e spezie. In un piatto in pyrex, disporre il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.			

## Trucchi e consigli

### 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. Mescolarlo dopo averlo fuso.

### 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 coperto 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 coperto per 5 minuti.

### Per 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 coperto 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 e codici informativi

## Risoluzione dei problemi

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

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.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno a microonde 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 a microonde si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato il cibo, premere nuovamente il tasto Start (Avvio) per attivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde 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.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto ed il forno a microonde 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 a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Mantieni caldo non funziona correttamente.	Il forno a microonde 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 Cancel (Annulla).
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde 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 il cibo, premere nuovamente il tasto Start (Avvio) per riattivare il forno.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelerare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.

Problema	Causa	Azione
Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e ricontrollare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde.	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 a microonde 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 a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno a microonde 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 a microonde.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno a microonde, la ventola rimane in funzione per circa 3 minuti dopo il termine della cottura.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.

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 a microonde.	Rimuovere eventuali residui di cibo sul fondo del forno a microonde.
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di 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 a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde 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 a microonde delle fette di limone.
Il forno a microonde non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde 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.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
<b>Vapore</b>		
Si sente l'acqua che bolle durante la cottura a vapore	L'acqua viene riscaldata utilizzando il riscaldatore a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Si sente un rumore insolito quando si arresta la cottura a vapore.	L'acqua viene rimossa dall'interno del riscaldatore a vapore al termine della cottura a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Non fuoriesce vapore.	Il serbatoio di alimentazione dell'acqua non è installato.	Assicurarsi che il serbatoio di alimentazione dell'acqua sia installato correttamente.
	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio con acqua e riprovare.

### Codice informativo

Codice informativo	CAUSA	Azione
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.

#### **NOTA**

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

## Specifiche tecniche

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

Modello	MG23DG4524C***
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energetico	
Potenza massima	2400 W
Microwave (Microonde)	1250 W
Grill (elemento riscaldante)	1150 W
Potenza emessa	100 W / 800 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno (maniglia inclusa)	489 x 275 x 394 mm
Cavità del forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	13,0 kg circa

\* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

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
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>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/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>
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)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
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>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/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)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	<b>0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък</b>	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat in rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>

