

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

NQ5B4363E\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	7
Precauzioni per l'uso delle microonde	8
Garanzia limitata	9
Definizione di gruppo di prodotti	9
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	9
<b>Installazione</b>	<b>10</b>
Contenuto della confezione	10
Istruzioni di installazione	11
<b>Manutenzione</b>	<b>14</b>
Pulizia	14
Sostituzione (riparazione)	14
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	14
<b>Prima di iniziare</b>	<b>15</b>
Pannello di controllo	15
Orologio	15
Griglie laterali	16
Informazioni sull'energia a microonde	16
Stoviglie per cottura a microonde	17

<b>Operazioni</b>	<b>18</b>
Panoramica delle funzioni	18
Modalità manuale	19
Modalità Automatica	24
Cottura automatica	25
Funzioni speciali	27
Più funzioni	29
Smart Control	29
<b>Cucinare facile</b>	<b>30</b>
Cottura manuale	30
Facile e veloce	38
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>38</b>
Checkpoint	38
Codici informativi	43
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>43</b>
<b>Appendice</b>	<b>44</b>
Dichiarazione Open Source	44

## Istruzioni di sicurezza

---

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

---

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

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

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

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

## Istruzioni di sicurezza

---

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.

L'apparecchio è progettato unicamente per essere incassato. L'apparecchio non deve essere collocato in un armadio.

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. (Solo modelli con piatto girevole)

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.

Deve essere consentito lo scollegamento dell'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

Se sull'apparecchio è installato un cavo di alimentazione sprovvisto di spina, è necessario prevedere dei dispositivi di scollegamento sul cablaggio fisso secondo le normative di cablaggio previste.

---

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.

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

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.

---

**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.

Se questo apparecchio dispone di una funzione di pulizia, durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

**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.

## Istruzioni di sicurezza

**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.

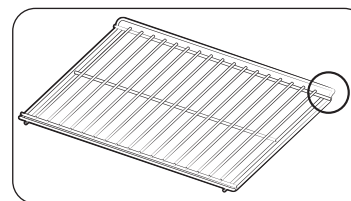
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

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.



Posizionare il lato del telaio piegato verso il retro, in modo da supportare la posizione di riposo durante la cottura di grandi carichi. (A seconda del modello)

---

## 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.

# Istruzioni di sicurezza

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

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

Utilizzare 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. È 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. È stato progettato solo per un uso domestico.

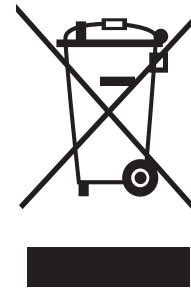
Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

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

## Definizione di gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

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



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (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 ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries visitare la pagina:

[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## Smaltimento del prodotto in Francia



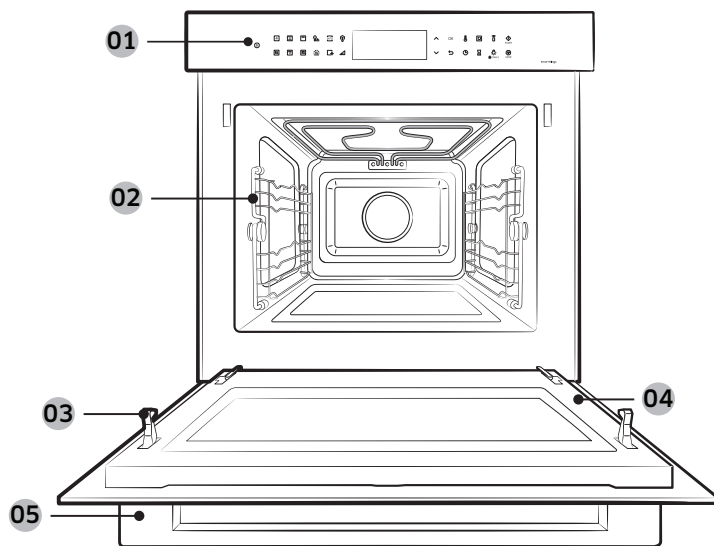
Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Installazione

## Contenuto della confezione

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

## Panoramica del forno



01 Pannello di controllo

02 Griglie laterali

03 Blocco di sicurezza dello sportello

04 Sportello

05 Maniglia dello sportello

## Accessori

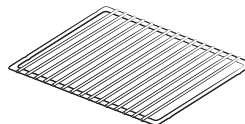
Il forno ha in dotazione diversi accessori che aiutano nella preparazione di diverse tipologie di cibi.



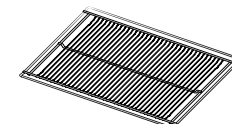
Vassoio in ceramica  
(utile per modalità Microonde).



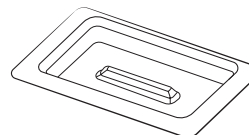
Teglia da forno  
(non usare per modalità Microonde).



Insero griglia  
(utile per il menu rapido e la modalità Grill).



Griglia per Air Fry  
(utile per la modalità Air Fry).



Teglia per la cottura a vapore  
(utile per la modalità Vapore naturale).



3 viti (M4 L25)

## NOTA

Vedere **Cucinare facile** a pagina 30-38 per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.

## Istruzioni di installazione

### Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensioni (L x A x P)	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

### Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo senza CFC (schiuma rigida PS).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.

Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

### Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio è caldo durante e dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

### Collegamenti elettrici

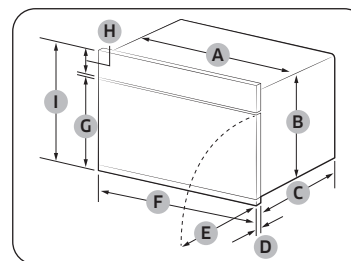
La rete domestica alla quale è collegato l'apparecchio deve essere conforme alle normative nazionali e locali.

Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

### Installazione in una armadiatura

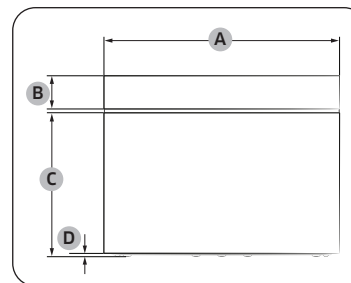
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

### Dimensioni necessarie per l'installazione (Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.)



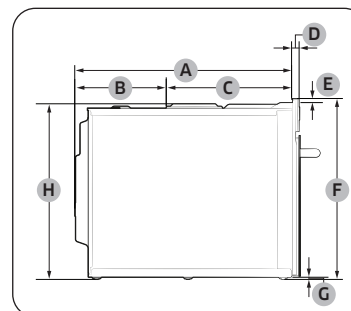
Forno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Forno (mm)

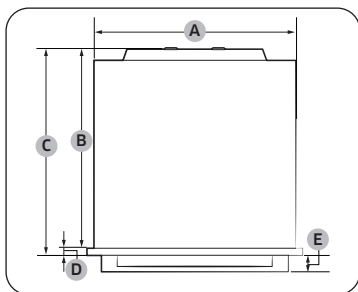
A	595
B	85
C	360
D	6



Forno (mm)

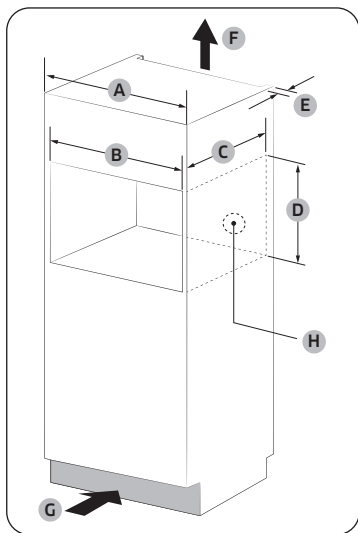
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

# Installazione



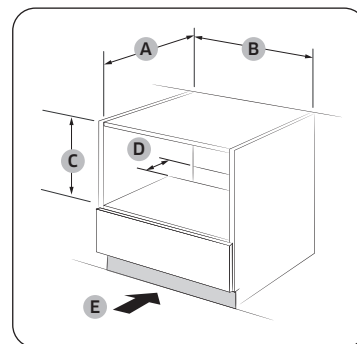
Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Spazio per la presa elettrica (30 Ø foro)



Struttura a incasso sotto lavello (mm)

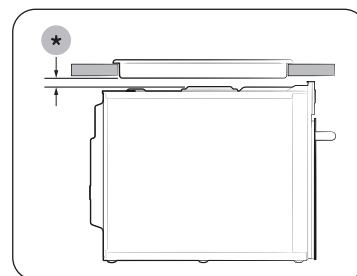
A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm <sup>2</sup>

## NOTA

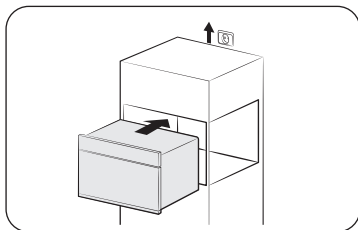
L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione libera del forno.

Installazione con un piano cottura

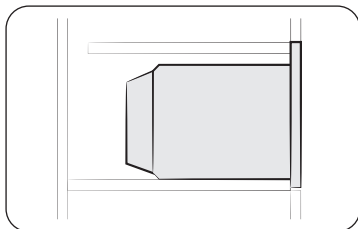
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (\*).



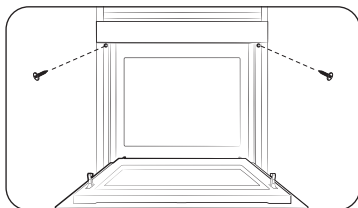
## Montaggio del forno



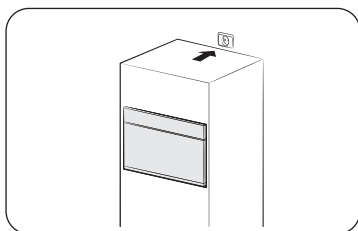
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



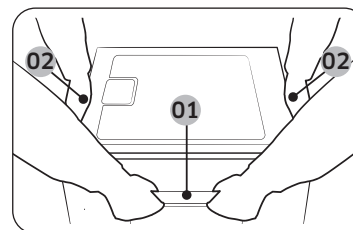
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



- 01 Maniglia dello sportello
- 02 Maniglia laterale

Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva e gli altri materiali di imballaggio, ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

# Manutenzione

---

## 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 (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 della cavità.
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.

## 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

---

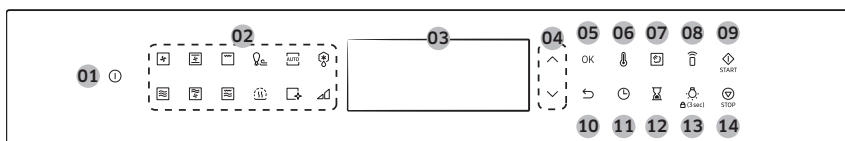
Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne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

## Prima di iniziare

Vi sono un paio di componenti che è necessario conoscere prima di passare direttamente ad una ricetta.

### Pannello di controllo

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



01	Potenza	Premere per attivare o disattivare lo schermo.
02	Funzione	Premere per selezionare la funzione desiderata.
03	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
04	^, v	Premere per utilizzare la funzione su o giù.
05	OK	Selezionare il valore corrente.
06	Temperatura	Utilizzare per cambiare la temperatura.
07	Vapore naturale	Premere per attivare/disattivare la funzione Vapore naturale. Disponibile solo in modalità Convezione a ventola.
08	Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control. <b>NOTA</b> Deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
09	Start	Premere per avviare il funzionamento del forno.
10	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente o annullare la cottura.
11	Orologio	Premere per cambiare il tempo di cottura.
12	Timer	Premere per utilizzare la funzione timer della cucina.
13	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno. • Tenere premuto per 3 secondi per attivare o disattivare. Sicurezza bambini è disponibile solo in stato di standby.
14	Stop	Premere per arrestare il funzionamento del forno.

### Orologio

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



#### Per azzerare l'orologio

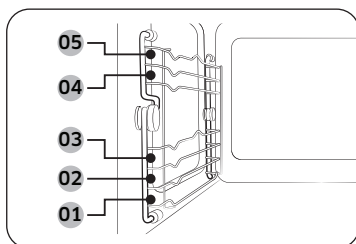
1. Tenere premuto per 3 secondi.
2. Impostare l'orario (ore e minuti) utilizzando il tasto , e **OK**.

#### **NOTA**

Informazioni sull'energia delle microonde

# Prima di iniziare

## Griglie laterali

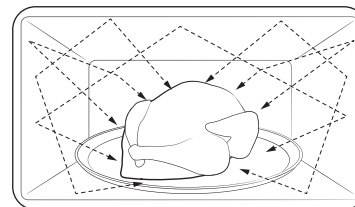


- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

01	Livello 1	Funzione Microonde
02	Livello 2	Funzione Forno
03	Livello 3	
04	Livello 4	
05	Livello 5	

## Informazioni sull'energia a microonde

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



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

### **NOTA**

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



## Stoviglie per cottura a microonde

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

### Requisiti:

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

Materiali	Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio	△	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore	○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta	○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Confezioni per fast-food	Contenitori in polistirene	○	Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono incendiarsi.
	Carta riciclata o finiture metalliche	×	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro	Pirofile per forno	○	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
	Bicchieri di vetro pregiato	○	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Barattoli in vetro	○	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
Metallo	Piatti	×	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	×	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	×	Provocano l'innescò di un arco elettrico.






## Prima di iniziare









Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Plastica	Recipienti	○	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
	Pellicola per forno a microonde	○	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

○ : Adatti per microonde    △ : Usare con attenzione    ✕ : Non sicuro in microonde

## Operazioni

### Panoramica delle funzioni

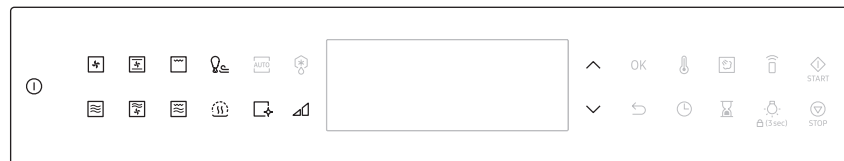
Funzione		Intervallo temperatura (Livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità manuale	 Microonde	100-800 W	800 W
		L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.	
	 Microonde + Ventilazione	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
		Gli elementi riscaldanti generano calore e la ventola distribuisce il calore all'interno del forno, rafforzato dall'energia a microonde.	
	 Microonde + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
		Gli elementi riscaldanti generano calore, che viene rafforzato dall'energia a microonde.	
 Ventilazione	40-230 °C	160 °C	
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.		
 Convezione a ventola	40-230 °C	180 °C	
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventole. Questa modalità è adatta per cuocere e dorare.		


Funzione		Intervallo temperatura (Livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità manuale		Grill grande	150-230 °C Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin). 220 °C
		Grill ventilato	40-230 °C I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce. 180 °C
		Frittura ad aria	150-230 °C Frittura ad aria utilizza l'aria calda per cibi congelati o freschi più croccanti e sani senza o con meno olio rispetto alle normali modalità di convezione. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare questa modalità su una teglia per frittura ad aria. Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione per impostare la temperatura, il tempo e la quantità. 220 °C
		Vapore naturale	120-230 °C La funzione Vapore naturale consente di cuocere la superficie croccante e l'interno umido. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali. Può essere utilizzato in modalità Convezione a ventola. Se la temperatura impostata è inferiore a 120°C, la funzione Vapore naturale si disattiva automaticamente. 180 °C
Modalità Automatica		Cottura automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 20 programmi di cottura automatica.
		Scongelo automatico	Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.
Funzioni speciali		Mantieni caldo	60-100 °C Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti. 60 °C
		Pulizia	Il forno offre le funzioni Pulizia a vapore e Deodorizzazione. Pulizia a vapore è utile per effettuare una pulizia leggera a vapore. Inoltre, Deodorizzazione è utile per deodorare il forno.

## Modalità manuale

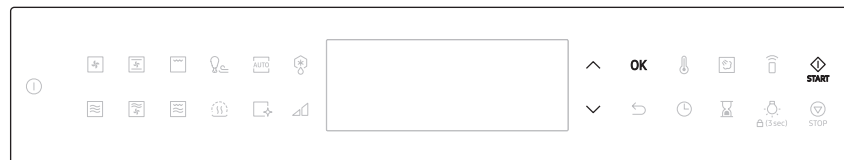
La temperatura predefinita (o Livello di potenza) cambia in base all'impostazione utilizzata più frequentemente per le ultime 10 operazioni.

### Passaggio 1. Selezionare una modalità



1. Premere il tasto **Accensione** per riattivare il pannello di controllo, quindi premere un tasto **Modalità manuale**.
2. Per selezionare la modalità Grill grande o Grill ventilato, premere  e selezionare Grill grande (G1) o Grill ventilato (G2) utilizzando il tasto  $\wedge$  o  $\vee$ .

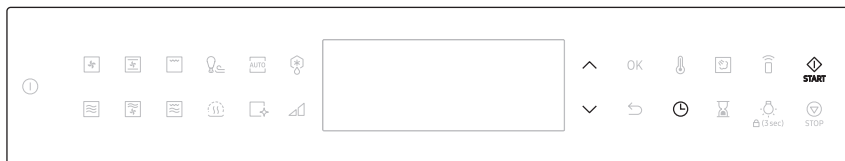
### Passaggio 2. Impostare la temperatura.










1. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la temperatura desiderata.
2. Al termine, premere **OK**.
3. Per un avvio rapido, premere **START**. Il forno avvia la cottura. (Disponibile per le modalità Ventilazione, Convezione a ventola, Grill grande, Frittura ad aria)

# Operazioni

## Passaggio 3. Impostare tempo di cottura



1. Premere .
2. Premere  o  per selezionare il tempo di cottura. Premendo , è possibile impostare il tempo di cottura.
3. Per impostare il tempo di fine, premere di nuovo  e premere il tasto  o  per impostare il tempo di fine desiderato.
4. Al termine, premere **START** per iniziare la cottura.

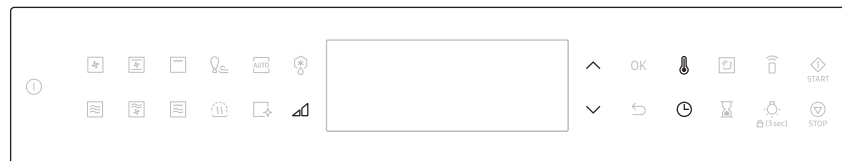
### **ATTENZIONE**











Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

## Passaggio 4. Preriscaldamento (solo Convezione, Convezione a ventola, Grill grande)

Il forno inizia il preriscaldamento finché non raggiunge la temperatura impostata. Al termine, il forno emette un segnale acustico e scompare l'indicatore di preriscaldamento.

## Per modificare la temperatura (o il Livello di potenza) e la durata durante la cottura



1. Premere  o  durante la cottura.
2. Selezionare la temperatura (o il livello di potenza)  o .
3. Premere  o .
4. Premere  e usare  o  per cambiare il tempo di cottura e premere  per cambiare.

## Per interrompere la cottura



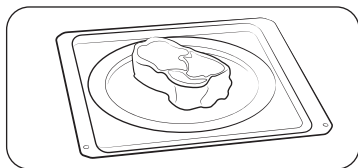
1. Premere **STOP**.
  - Il forno si interrompe. Premere di nuovo per annullare o premere **START** per riprendere la cottura.

## Microonde

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

- Usare solo stoviglie microwave-safe.

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



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

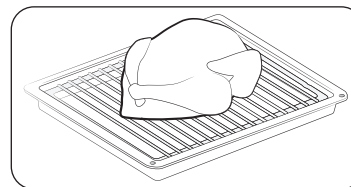
## Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	800	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	88	700	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	75	600	
MEDIO	56	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	38	300	
SCONGELAMENTO	22	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	13	100	Usare per scongelare verdure.

## Microonde + Ventilazione

Questa modalità combinata combina l'energia del microonde con l'aria calda, riducendo il tempo di cottura e producendo una superficie dorata e croccante del cibo. Usarla per tutti i tipi di carne e pollame, stufati e piatti gratinati, pan di Spagna e torte leggere di frutta, crostate e crumble, verdure arrosto, focaccine e pane.

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Microonde + Ventilazione	>	Temperatura	>
		Tempo di cottura (Livello di potenza)	>
			-



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## ATTENZIONE

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

# Operazioni

## Microonde + Grill

Gli elementi riscaldanti generano calore, che viene rafforzato dall'energia a microonde. Usare solo stoviglie adatte per microonde, ad esempio in vetro o ceramica.

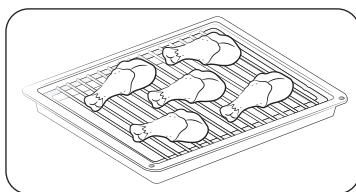
Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4

Microonde + Grill

> Temperatura

> Tempo di cottura  
(Livello di  
potenza)

> -



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## ATTENZIONE

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

## Ventilazione

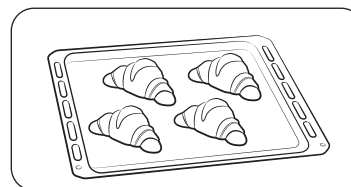
Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola all'interno del forno. Usare questa modalità per biscotti, singole focaccine, panini e dolci, così come dolci alla frutta, pasta choux e soufflé.

Passaggio 1  
Ventilazione

> Passaggio 2  
Temperatura

> Passaggio 3  
Tempo di cottura

> Passaggio 4  
Preriscaldamento



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Convezione a ventola (Vapore naturale)

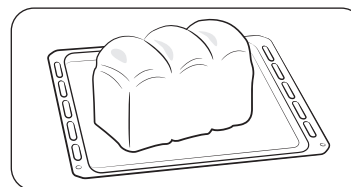
Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventole. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze. Per utilizzare la funzione Vapore naturale, premere il tasto Vapore naturale dopo aver selezionato la modalità Convezione a ventola. Per la guida alla cottura manuale della funzione Vapore naturale, controllare la pagina 37.

Passaggio 1  
Convezione a  
ventola

> Passaggio 2  
Temperatura

> Passaggio 3  
Tempo di cottura

> Passaggio 4  
Preriscaldamento

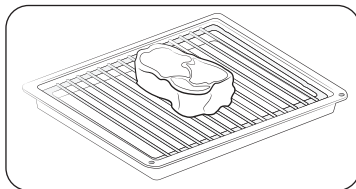


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Grill grande

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

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Grill > Temperatura > Tempo di cottura > Preriscaldamento

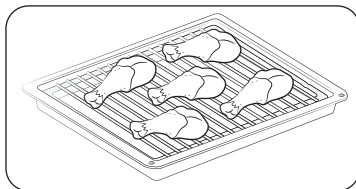


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Grill ventilato

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

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Grill > Temperatura > Tempo di cottura > Preriscaldamento

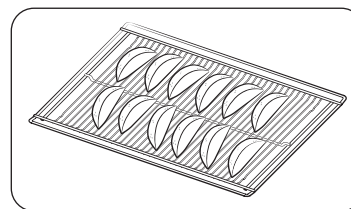


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Frittura ad aria

Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola all'interno del forno. Usare questa modalità per biscotti, singole focaccine, panini e dolci, così come dolci alla frutta, pasta choux e soufflé.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3 > Passaggio 4  
Frittura ad aria > Temperatura > Tempo di cottura > Preriscaldamento



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina 19-20.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

# Operazioni

## Modalità Automatica

Il forno offre 2 diversi e comodi programmi di riscaldamento: Scongelamento automatico e Cottura automatica. Selezionare il programma che meglio si adatta alle proprie esigenze.



1. Premere **AUTO** per usare Cottura automatica o premere **\*** per usare la modalità Scongelamento automatico.
2. Selezionare il programma preferito utilizzando **^** o **v**. (Controllare la tabella di seguito per la guida Cottura automatica/Scongelamento automatico)
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il peso desiderato utilizzando **^** o **v** e premere **OK**.
5. Premere **START** per avviare Cottura automatica o Scongelamento automatico.

### ⚠ ATTENZIONE

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

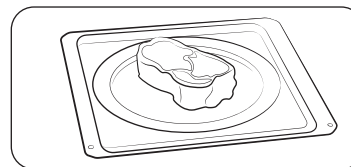
### 📖 NOTA

Il tempo di cottura è pre-programmato per ogni menu e non può essere modificato.

## **AUTO** Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 15 programmi di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Cottura automatica	Menu	Peso

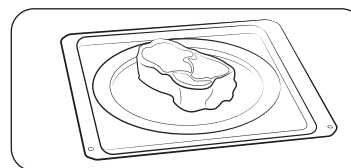


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 24.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## **\*** Scongelamento automatico

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

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Scongelamento automatico	Menu	Peso



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 24.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.



## Cottura automatica

### Guida a Cottura automatica

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
1	Piatti preconfezionati	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		
2	Pizza congelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Disporre la pizza congelata sul forno.		
3	Lasagne surgelate	0,4-0,5 0,6-0,7	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Disporre le lasagne surgelate in un piatto in Pyrex o in ceramica adeguato. Al termine del preriscaldamento, lasciare riposare 2-3 minuti.		
4	Pollo intero	1,1-1,2 1,2-1,3	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato del petto rivolto verso il basso, al centro dell'inserto griglia con il vassoio in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Start per continuare il processo. Al termine della cottura, lasciare riposare 5 minuti.		
5	Pezzi di pollo	0,6-0,7 0,9-1,0	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4
		Spennellare i pezzi di pollo congelato con olio e spezie. Disporlo sull'inserto griglia con il vassoio in ceramica con il lato pelle rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		
6	Agnello arrosto	0,8-0,9 1,1-1,2	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3
		Disporre l'agnello arrosto marinato nell'inserto griglia con il vassoio in ceramica. Quando viene emesso un segnale acustico, girare e riavviare.		

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
7	Patatine surgelate al forno	0,3-0,4 0,4-0,5	Teglia da forno	3
		Distribuire le patatine al forno surgelate sulla teglia da forno di metallo.		
8	Mezze patate al forno	0,4-0,5 0,6-0,7	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4
		Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		
9	Torta di mele	1,2-1,4	Teglia da forno	2
		Disporre la torta di mele in una teglia rotonda di metallo. Disporre sulla teglia da forno. Gli intervalli di pesi includono mela e così via.		
10	Plum cake olandese	0,7-0,8	Teglia da forno	3
		Disporre l'impasto fresco in una teglia rettangolare di metallo di dimensioni adeguate (lunghezza 25 cm). Disporre la teglia nel senso della lunghezza sullo sportello della teglia da forno.		
11	Fiori di broccoli	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare i broccoli a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
12	Cime di cavolfiore	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire i cavolfiori, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiaini) per 0,3-0,4 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
13	Carote a fette	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiaini) per 0,4-0,5 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		

# Operazioni

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
14	Patate al cartoccio	0,3-0,4 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
		Sciaccare e pulire le patate, spennellare con olio d'oliva e forare la pelle con un coltello. Disporre sul vassoio in ceramica. Al termine della cottura, lasciare riposare 3-5 minuti.		
15	Patate pelate	0,4-0,5 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
		Sciaccare e pelare le patate, tagliarle a metà e disporle in un recipiente di vetro adatto alla cottura nel forno con coperchio. Aggiungere 15-30 ml di acqua (1-2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Se si cucinano quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
16	Zucchine	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
17	Melanzane affettate	0,1-0,2 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 15 ml (1 cucchiaino) di succo di limone. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
18	Cipolle affettate	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
19	Verdure miste	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Sciaccare e pulire le verdure fresche. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) per 0,4-0,5 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
20	Riso in bianco	0,2-0,3	Vassoio in ceramica	1
		Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio (da notare che il riso raddoppia il suo volume durante la cottura). Cuocere coperto. Al termine della cottura, mescolare prima di lasciarlo riposare. Aggiungere sale o spezie e burro. Da notare che il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.		

## NOTA

La modalità Cottura automatica utilizza l'energia a microonde per cuocere i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

## Guida a Scongelo automatico

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
1	Carne	0,2-1,5	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
2	Pollame	0,2-1,5	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 20-90 minuti.
3	Pesce	0,2-1,5	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 20-90 minuti.

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
4	Pane/Dolci	0,1-0,8	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.
5	Frutta	0,1-0,6	Distribuire uniformemente la frutta congelata sul piatto in ceramica. Questo programma è adatto per frutta come i lamponi, vari tipi di bacche ed i frutti tropicali. Lasciare riposare per 5-15 minuti.

#### **NOTA**

La modalità Scongelo automatico utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.




## Funzioni speciali

### **Mantieni caldo**

La funzione 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.

Al termine della cottura,



1. Premere  per utilizzare la funzione **Mantieni caldo**.
2. Impostare il tempo di cottura utilizzando  o .
3. Premere il tasto **START** per avviare Mantieni caldo.

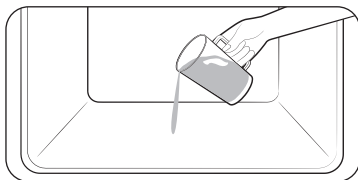
### **ATTENZIONE**

- Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
- Non usare questa funzione per preriscaldare per più di 1 minuti. In caso contrario, ciò potrà influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo in caso di uso di questa funzione.

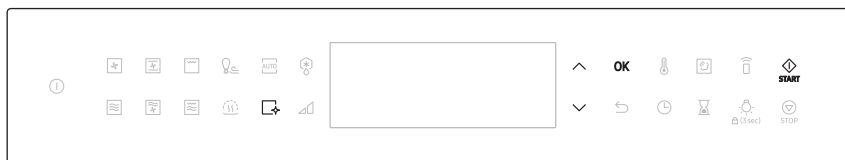
# Operazioni




## Pulizia a vapore

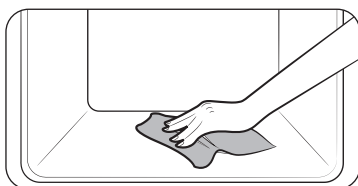
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



1. Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Premere  per utilizzare la funzione **Pulizia**.
3. Selezionare "C1" sul display con il tasto  e  e **OK** per utilizzare **Pulizia a vapore**.
4. Premere il tasto **START** per avviare **Pulizia a vapore**.



5. Al termine del programma **Pulizia a vapore**, usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

## AVVERTENZA

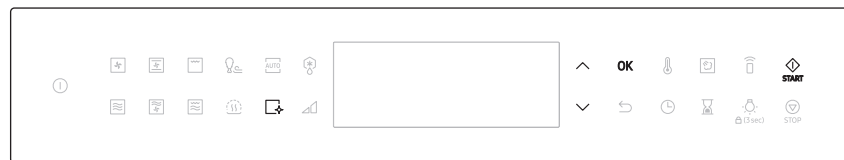
Non aprire lo sportello prima della fine del programma. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.




## NOTA

- Usare questa funzione solo a forno completamente freddo.
- NON usare acqua distillata.
- NON usare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore per pulire l'interno del forno.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non versare acqua su fondo con forza. Farlo con delicatezza. In caso contrario l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

## Deodorizzazione

Questa funzione è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.







1. Premere  per utilizzare la funzione **Pulizia**.
2. Selezionare "C2" sul display con il tasto  e  e **OK** per utilizzare **Deodorizzazione**.
3. Impostare il tempo di cottura utilizzando  o .
4. Premere il tasto **START** per avviare **Deodorizzazione**.



## Più funzioni

Menu	Descrizione
Timer	Per impostare il timer.
Blocco	Per bloccare il pannello di comando.
Audio	Per attivare o disattivare i segnali acustici (beep) del forno.
Wi-Fi	Per attivare o disattivare il Wi-Fi






### Timer

1. Premere  per utilizzare la funzione **Timer**.
2. Impostare il timer (ore e minuti) utilizzando il tasto  o .
3. Premere **OK** per avviare il timer.
4. Premere **STOP** per annullare il timer e premere  per modificare il timer.






### Blocco

1. Tenere premuto  per 3 secondi per bloccare il forno.
2. Per sbloccare il forno, tenere premuto  per 3 secondi.

### Audio

1. Tenere premuto  per 3 secondi per utilizzare **Altre funzioni**.
2. Impostare l'opzione sul numero 1 utilizzando il tasto ,  e **OK** per modificare l'impostazione **Suono**.
3. Attivare o disattivare l'opzione utilizzando il tasto  o , quindi premere **OK**.



### Wi-Fi

1. Tenere premuto  per 3 secondi per utilizzare **Altre funzioni**.
2. Impostare l'opzione sul numero 2 utilizzando il tasto ,  e **OK** per modificare l'impostazione **Wi-Fi**.
3. Attivare o disattivare l'opzione utilizzando il tasto  o , quindi premere **OK**.

## Smart Control


Per utilizzare la funzione Smart Control del forno, scaricare la app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni che possono essere azionate dalla app SmartThings possono non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazioni sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

### Come collegare il forno a microonde

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio dispositivo mobile.
2. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dalla app per collegare il forno.
3. Una volta terminato il processo, viene visualizzata l'icona  situata sul forno e l'app conferma la connessione.
4. Se l'icona  non viene visualizzata, seguire le istruzioni sull'app per riconnettersi.

### Per controllare il forno da remoto

Per motivi di sicurezza, questa funzione non è disponibile in modalità Microonde.

1. Premendo Smart Control  viene visualizzato sul display. Il forno ora può essere controllato da remoto con un dispositivo remoto collegato.
2. Selezionare l'icona del forno sull'app SmartThings per aprire l'app Oven Control. Quando l'app è connessa al forno, è possibile eseguire le seguenti funzioni tramite le applicazioni:

Controllo del forno da remoto tramite l'app SmartThings	
Monitoraggio del forno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare lo stato del forno</li></ul>
Controllo del forno da remoto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostare o regolare le impostazioni del forno da remoto. (Non disponibile per la modalità Microonde)</li></ul>
Cottura personale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spegnerne il forno da remoto.</li><li>• Una volta avviata la cottura, cambiare il tempo di cottura impostato e la temperatura da remoto.</li></ul>
Controllo errore	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere automaticamente gli errori.</li></ul>

### NOTA

Se  non viene visualizzato sul display, è comunque possibile monitorare lo stato del forno e spegnere il forno.

# Cucinare facile

## Cottura manuale

### Guida alla cottura a microonde

- Non utilizzare contenitori in metallo in modalità Microonde. Collocare sempre i contenitori per alimenti sul vassoio in ceramica.
- Si consiglia di coprire il cibo per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

### Verdure surgelate

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Mescolare due volte le verdure durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-6	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			

### Verdure fresche

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda ogni 250 g.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.
- Per una cottura più veloce, si consiglia di tagliare in porzioni più piccole e uniformi.
- Cuocere tutte le verdure fresche utilizzando la massima potenza del microonde (800 W).

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

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

### Riso e pasta

Mescolare periodicamente durante e dopo la cottura.

Cuocere senza coperchio e chiudere il coperchio mentre vengono lasciate riposare. Quindi, scolare bene l'acqua.

- **Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio in modo che il riso raddoppi il suo volume.
- **Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso in bianco (parboiled)	250	800	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250	800	20-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		22-24		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	800	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250	800	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	800	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

# Cucinare facile

## Riscaldamento

- Non riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne, in quanto tendono a cuocersi eccessivamente.
- È più sicuro riscaldare il cibo a bassi livelli di potenza.
- Mescolare bene o girare durante e dopo la cottura.
- Prestare attenzione ai liquidi o agli alimenti per bambini. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro per evitare l'ebollizione e le scottature. Tenerli nel forno durante la fase di riposo. Consentire un tempo di riscaldamento più lungo rispetto ad altri tipi di alimenti.
- Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti. Vedere la tabella di seguito per riferimento.

## Liquidi e cibo

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevanda	250 ml (1 tazza) 500 ml (2 tazze)	800	1½-2 2-3	1-2
	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare la tazza al centro del piatto in ceramica. Mescolare accuratamente prima e dopo il tempo di riposo.			
Minestra (congelata)	250 g	800	3-4	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Stufato (congelato)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Pasta al sugo (raffreddata)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Piatto unico (congelati)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.			

## Alimenti per bambini e latte

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Omogeneizzato o cibo per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.			



## Scongelamento

Disporre il cibo congelato in un contenitore adatto per microonde senza coperchio. Girare durante lo scongelamento, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie dopo lo scongelamento. Per uno scongelamento più rapido, tagliare il cibo in piccole porzioni e avvolgerle con un foglio di alluminio prima di scongelarle. Quando la superficie esterna degli alimenti congelati inizia a sciogliersi, arrestare lo scongelamento e lasciar riposare come indicato nella tabella di seguito.

Non modificare il livello di potenza predefinito (180 W) per lo scongelamento.

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

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

## Guida alla grigliatura

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto sul cielo del vano di cottura.

Questi elementi funzionano solo con lo sportello chiuso.

Per grigliare alimenti, disporli sulla griglia alta, se non indicato diversamente.

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti in modalità Grill e, se non indicato diversamente di seguito, grigliare alimenti sulla griglia alta. Al termine della grigliatura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Materiali per la cottura

**Grill** : Utilizzare contenitori ignifughi, che possono includere parti metalliche.

Non utilizzare stoviglie di plastica di alcun tipo.

**Microonde + Grill**: Non utilizzare stoviglie fatte in metallo o plastica.

## Tipo di cibo

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

# Cucinare facile

## Grigliatura

Impostare una temperatura del grill di 220°C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Spiedini di kebab	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	8-10	6-8
Braciole di maiale	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	7-9	5-7
Salsicce	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	6-8	6-8
Pezzi di pollo	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	20-25	15-20
Tranci di salmone	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	8-12	6-10
Verdure affettate	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	15-20	-
Toast	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	2-3	1-2
Toast al formaggio	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	3-5	-

## Microonde + Grill

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Patate al forno	1°: 450 2°: -	1°: 180-200 2°: 220	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	2-4
Pomodori grigliati	180	160-180	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	-
Verdure gratinate	450	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	-
Pesce arrosto	300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	5-8	6-10
Pezzi di pollo	300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	13-17	13-17

## Guida a Convection (Ventilazione)

### Ventilazione e Convezione a ventola

In modalità Ventilazione e Convezione a ventola, sia l'elemento riscaldante che la ventola laterale funzionano insieme per far circolare il calore all'interno del vano di cottura.

È possibile utilizzare tutte le stoviglie, le teglie e le teglie da forno convenzionali, tutto ciò che normalmente si utilizza in un forno ventilato tradizionale.

### Microonde + Ventilazione

Questa modalità combinata combina l'energia del microonde con l'aria calda, riducendo il tempo di cottura e producendo una superficie dorata e croccante del cibo. Il forno offre 5 diverse e comode modalità combinate. Usarla per tutti i tipi di carne e pollame, stufati e piatti gratinati, pan di Spagna e torte leggere di frutta, crostate e crumble, verdure arrosto, focaccine e pane. Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

## Ventilazione

Preriscaldare il forno in modalità Ventilazione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Stampo quadrato per torta di nocciole	160-170	Insero griglia + Vassoio in ceramica	2	60-70
Stampo a forma di ciambella o recipiente per torta al limone	150-160	Insero griglia + Vassoio in ceramica	2	50-60
Pan di Spagna	150-160	Insero griglia + Vassoio in ceramica	2	25-35
Base flan alla frutta	150-170	Insero griglia + Vassoio in ceramica	2	25-35
Streusel cake alla frutta (impasto lievitato)	150-170	Teglia da forno	3	30-40
Croissant	170-180	Teglia da forno	2	10-15
Panini	180-190	Teglia da forno	2	10-15
Biscotti	160-180	Teglia da forno	3	10-20
Patatine al forno	200-220	Teglia da forno	3	15-20

## Convezione a ventola

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Convezione a ventola)

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne	180-190	Teglia da forno	3	25-30
Gratin di patate	170-180	Teglia da forno	2	45-50
Pan di Spagna	150-160	Teglia da forno	2	35-40
Plum cake	150-160	Teglia da forno	2	50-60
Pane bianco	170-180	Teglia da forno	2	20-25
Pizza fatta in casa	180-200	Teglia da forno	2	20-30
Pizza autolievitante congelata	180-200	Teglia da forno	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Teglia da forno	2	40-50
Torta di mele	160-170	Teglia da forno	2	60-80
Pasta sfoglia, ripiena di mele	180-190	Teglia da forno	3	15-20

# Cucinare facile

Microonde + Ventilazione

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Pollo intero 1,2 kg	1°: 450 2°: 300	180-200	Inserito griglia + Vassoio in ceramica	3	20-25	23-27
Roast beef/agnello (medio)	300	180-200	Inserito griglia + Vassoio in ceramica	3	17-22	18-25
Lasagne surgelate/gratin di pasta	450	180-200	Inserito griglia + Vassoio in ceramica	3	30-35	-
Gratin di patate	450	180-200	Inserito griglia + Vassoio in ceramica	3	15-20	-
Flan di frutta fresca	100	160-180	Vassoio in ceramica	3	45-50	-

## Frittura ad aria

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la frittura ad aria. Non è necessario preriscaldare.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
<b>Patate</b>			
Patatine surgelate al forno	500-1000	210-220	20-25
Patatine surgelate al forno, condire	500-1000	210-220	15-20
Crocchette di patate surgelate	500-1000	210-220	15-20
Frittelle di patate surgelate*	500-1000	210-220	15-20
Spicchi di patate surgelati	500-1000	210-220	15-20
Patatine al forno fatte in casa	500-1000	190-200	20-25
Spicchi di patate fatti in casa*	500-1000	200-210	20-25
<b>Congelato</b>			
Bocconcini di pollo congelati	300-500	210-220	15-20
Alette di pollo congelate*	500-1000	210-220	25-30
Anelli di cipolla congelati	300-500	210-220	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	300-500	210-220	15-20
Filetti di pollo congelati	500-1000	210-220	20-25
Churros congelati	300-500	190-200	10-15
<b>Pollame</b>			
Cosce fresche*	500-1000	200-210	30-35
Alette di pollo fresche*	300-500	200-210	27-32
Petti di pollo, impanati*	300-500	200-210	25-30
<b>Verdura</b>			
Asparagi, impanati	100-300	200	15-20
Melanzane, impanate	200-400	200	15-20
Funghi, impanati	100-300	200	15-20
Cipolle, impanate	100-300	200	15-20
Cavolfiori, impanati	300-500	190-200	15-20
Verdure miste, impanate	300-500	200	15-20

\* Girare dopo 2/3 della cottura.

#### **NOTA**

- Posizionare una teglia da forno o un vassoio sulla griglia sotto la teglia per frittura ad aria per contenere il sugo di cottura. Ciò contribuisce a ridurre gli schizzi e il fumo.
- Prima di utilizzare una teglia da forno, controllare la temperatura massima consentita della teglia.
- Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio su un'area più ampia in modo più uniforme per rendere più croccante il cibo.

#### **Vapore naturale**

La funzione Vapore naturale consente di cuocere torte e pasticcini sempre croccanti e dorati all'esterno, ma morbidi e soffici all'interno. Versare ½ tazza (125 ml) di acqua in una teglia per la cottura a vapore e posizionala sul fondo del forno. Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Vapore naturale per avere risultati ottimali.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Acqua	Tempo di cottura (min.)
Croissant	190	Teglia da forno	3	125 ml	20-25
Brioche danese	180	Teglia da forno	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Teglia da forno	3	125 ml	25-30
Brioche danese Montblanc	180	Teglia da forno	3	125 ml	25-30
Pane danese	180	Teglia da forno	3	125 ml	30-35

#### **AVVERTENZA**

Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

#### **NOTA**

- Utilizzare l'accessorio della teglia per la cottura a vapore fornito in dotazione.
- La teglia potrebbe essere calda durante il funzionamento del forno o dopo la cottura. Rimuoverla utilizzando guanti da forno o una volta completamente raffreddata.

## Cucinare facile

### Facile e veloce

#### Burro fuso

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

#### Cioccolato fuso

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

#### Fondere il miele cristallizzato

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

#### Per fondere la gelatina

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

#### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

#### Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 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 incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura.

#### Per dorare mandorle affettate


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

## Risoluzione dei problemi

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

### Checkpoint

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

Problema	Causa	Azione
<b>Generale</b>		
<b>Non è possibile azionare correttamente i tasti.</b>	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.
<b>L'orario non viene visualizzato.</b>	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
<b>Il forno a microonde non funziona.</b>	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.
<b>Il forno a microonde si spegne durante il funzionamento.</b>	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente  per riattivare 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.
Il forno non è alimentato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
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.

Problema	Causa	Azione
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.
Il forno a microonde non riscalda.	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.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento è debole o lento.	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 riscaldamento non funziona.	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.

Problema	Causa	Azione
La funzione di scongelamento non funziona.	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 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 o premere il pulsante "Luce".
	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 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 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.



Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.
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.
Si riscontra una perdita di acqua.	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.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	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.
Nel forno è rimasta dell'acqua.	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.

Problema	Causa	Azione
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 fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Premendo il tasto +30 sec si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo il tasto +30 sec se non in funzione.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
<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.
<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.

Problema	Causa	Azione
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.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno a meno che non sia necessario girare gli alimenti in cottura. 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.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

## Codici informativi

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

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore di temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore di temperatura è in corto.	
C-F0	In assenza di comunicazione tra Main e Sub MICOM.	
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-21	Questo codice appare quando la temperatura del forno è alta. Nel caso in cui la temperatura superi la temperatura limite durante il funzionamento di ciascuna modalità. (Fuoco rilevato.)	
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Arrestare il forno e riprovare.
C-d0		Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

## Specifiche tecniche

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

Sorgente di alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2700 W
	Microonde	1600 W
	Grill	2600 W
	Ventilazione	2600 W
Potenza emessa		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	38,8 Kg
	Spedizione	47,9 Kg

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

## Appendice

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
WiFi	Consumo energetico in modalità Standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità Off	Consumo energetico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

Dati determinati secondo lo Standard EN 50564 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 1275/2008.

### NOTA

Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con i requisiti di legge relativi nel Regno Unito.

Il testo completo della Dichiarazione di conformità UE e la Dichiarazione di conformità del regno Unito sono disponibili all'indirizzo internet: La Dichiarazione di conformità ufficiale è reperibile all'indirizzo <http://www.samsung.com>, accedendo alla pagina Support > Search Product Support e digitando il modello del prodotto.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

## Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.  
Il seguente URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) porta alle informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto.



# Promemoria

---

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

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	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>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

