

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MC32K7085\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>	Udo delle funzioni automatiche di cottura ventilata	15
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Uso della funzione frittura leggera	19
Solo funzione microonde	3	Uso delle funzioni di cottura con sensore	21
Solo funzione forno - opzionale	5	Uso della funzione impasto/yogurt	23
Misure di sicurezza	6	Uso della funzione di scongelamento	24
Precauzioni per l'uso delle microonde	7	Uso delle funzioni riscaldamento/cottura auto	26
Garanzia limitata	7	Uso del piatto doratore	28
Definizione del gruppo di prodotti	8	Cottura ventilata	29
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8	Grigliatura	29
<b>Installazione</b>	<b>8</b>	Scelta degli accessori	30
Accessori	8	Guida alla cottura a vapore	30
Posizione di installazione	9	Uso combinato di microonde e grill	33
Piatto girevole	9	Uso combinato di microonde e cottura ventilata	34
<b>Manutenzione</b>	<b>10</b>	Disattivazione dei segnali acustici	35
Pulizia	10	Uso della funzione sicurezza bambini	35
Sostituzione (riparazione)	10	Uso della funzione piatto girevole on/off	36
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10	<b>Guida alle stoviglie</b>	<b>36</b>
<b>Caratteristiche del forno</b>	<b>11</b>	<b>Guida alla cottura</b>	<b>37</b>
Forno	11	<b>Risoluzione dei problemi e codici informativi</b>	<b>48</b>
Pannello di controllo	11	Risoluzione dei problemi	48
<b>Uso del forno</b>	<b>12</b>	Codici informativi	52
Funzionamento del forno a microonde	12	<b>Specifiche tecniche</b>	<b>52</b>
Verifica del corretto funzionamento del forno	12		
Impostazione dell'ora	13		
Cottura/Riscaldamento	13		
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	14		
Regolazione del tempo di cottura	14		
Interruzione della cottura	15		
Impostazione della modalità di risparmio energetico	15		

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

### SOLO FUNZIONE MICROONDE

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

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

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

**AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio. Questo apparecchio è inteso unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Se si cuociono cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio. I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

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 al rischio di lesioni o a un principio d'incendio. Qualora si osservi del fumo (emesso), spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

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

## Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 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 assistenza.

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

## SOLO FUNZIONE FORNO - OPZIONALE

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

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

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

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.

**AVVERTENZA:** Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

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.

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

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

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

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.

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.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.



## Istruzioni di sicurezza

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

### Misure di sicurezza

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

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde. Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.

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

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

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

Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

### Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocchie, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio.

Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

### Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.

- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.

**Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.

- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

### Garanzia limitata

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

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

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

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

## Istruzioni di sicurezza

### Definizione del gruppo di prodotti

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

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

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



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

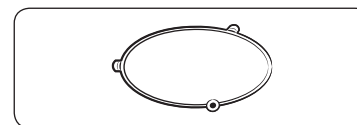
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Installazione

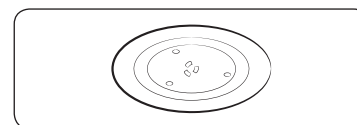
### Accessori

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



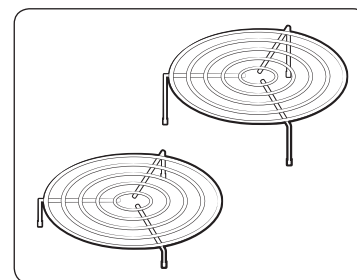
**01 Anello girevole**, da collocare al centro del forno.

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



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

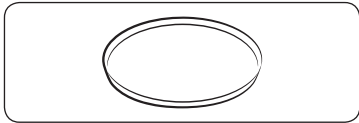
**Scopo:** Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



**03 Griglia superiore, griglia inferiore**, da collocare sul piatto girevole.

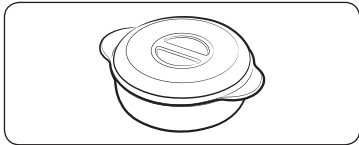
**Scopo:** I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sul piatto girevole e un secondo piatto sul ripiano. I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità Cottura ventilata e per la cottura combinata.





#### 04 Piatto doratore, vedere pagina 28.

**Scopo:** Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.



#### 05 Recipiente per cottura a vapore, vedere da pagina 30 a 32.

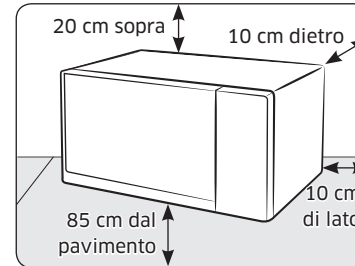
**Scopo:** Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione di cottura solo a vapore.

- Utilizzare il recipiente per cottura a vapore in modalità Power Steam (Cottura a vapore).
- Il recipiente per cottura a vapore può essere utilizzato solo per la cottura a microonde. Non usare con altre modalità di cottura.
- Vedere **Guida alla cottura a vapore** a pagina 30.

#### **⚠ ATTENZIONE**

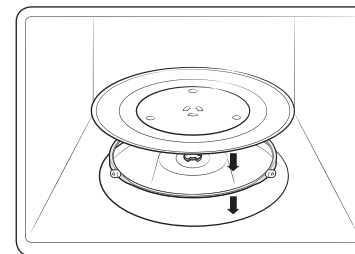
**NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

### Posizione di installazione



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

### Piatto girevole



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



# Manutenzione

## Pulizia

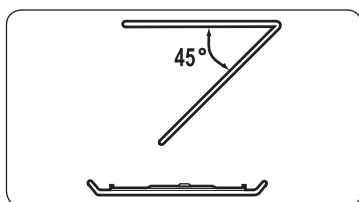
Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

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

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

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

### Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



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

### ⚠ ATTENZIONE

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

## Sostituzione (riparazione)

### ⚠ AVVERTENZA

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

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

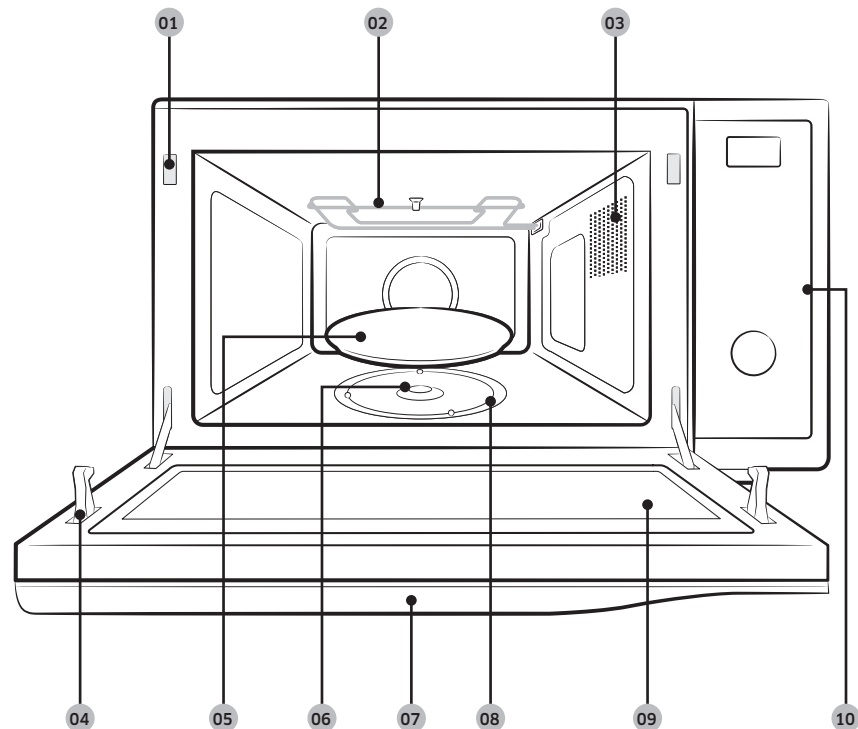
### Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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



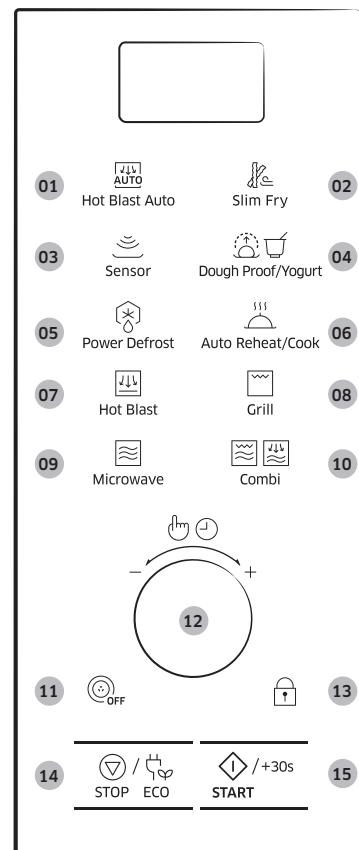
# Caratteristiche del forno

## Forno



- |  |                                |                                |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>01</b> Fori dei circuiti di sicurezza | <b>02</b> Elemento riscaldante | <b>03</b> Fori di ventilazione |
| <b>04</b> Chiusure dello sportello       | <b>05</b> Piatto girevole      | <b>06</b> Accoppiatore         |
| <b>07</b> Maniglia sportello             | <b>08</b> Anello girevole      | <b>09</b> Sportello            |
| <b>10</b> Pannello di controllo          |                                |                                |

## Pannello di controllo



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

Caratteristiche del forno



# Uso del forno

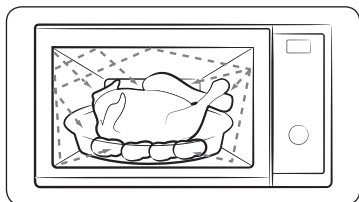
## Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



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

### 📣 IMPORTANTE

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

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

## Verifica del corretto funzionamento del forno

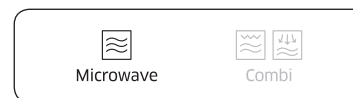
La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 48-51.

### 📖 NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato superiore dello sportello.

Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



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

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



## Impostazione dell'ora

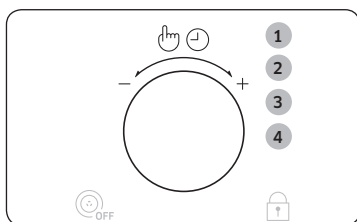
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

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

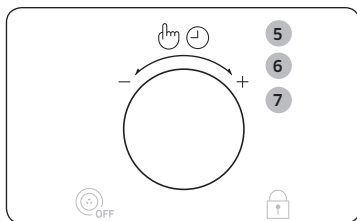
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

### NOTA

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



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



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

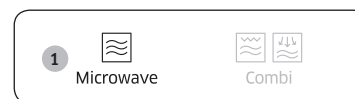
## Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### IMPORTANTE


Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

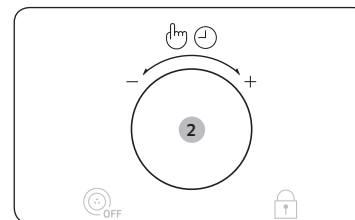
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



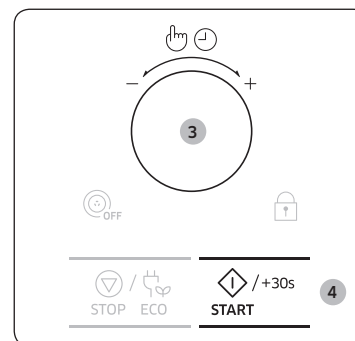
1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.

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

 (modalità microonde)  
900 W (potenza emessa)



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



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





# Uso del forno

## Livelli di potenza e modifiche dei tempi

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

E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

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

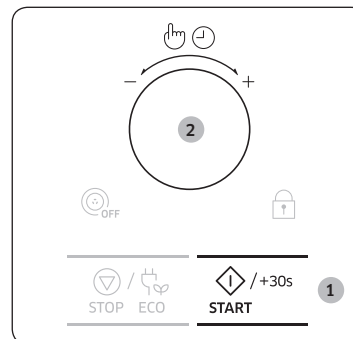
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

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

## Regolazione del tempo di cottura

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

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



### Metodo 1

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

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

### Metodo 2

Per regolare il tempo di cottura ruotare il **Selettore multifunzione**.

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



## Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto <b>STOP/ECO</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> .
Completamente	Premere il tasto <b>STOP/ECO</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto <b>STOP/ECO</b> .

## Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



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

### NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

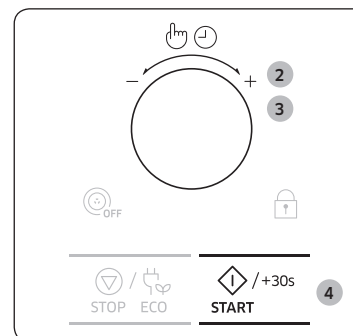
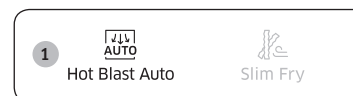
## Uso delle funzioni automatiche di cottura ventilata

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

### IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto **Hot Blast Auto (Cottura ventilata auto)**.

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

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

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

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

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

# Uso del forno

## Guida Cottura ventilata

La tabella seguente illustra 10 programmi di **Cottura ventilata auto**, con quantità ed istruzioni relative. Questi programmi utilizzano una combinazione di microonde e grill e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H1	Pizza al trancio surgelata	400-450 g	Estrarre la pizza dal cartone e collocarla sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
H2	Pizza fatta in casa	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienti</li> <li>Pasta per pizza (200-250 g): 150 g di farina, 3 g di lievito secco, 1/2 cucchiaini di olio di oliva, 100 ml di acqua calda, 1/2 cucchiaini di zucchero, sale</li> <li>Farcitura</li> <li>100 g di verdure affettate, 100 g di salsa di pomodoro, 80-100 g di mozzarella</li> <li>• Metodo</li> <li>Mettere farina, lievito, olio, sale e acqua calda in un recipiente e mescolare per ottenere un impasto umido. Impastare nel mixer o a mano per 5-10 minuti. Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti.</li> <li>Stendere la pasta nel piatto doratore.</li> <li>Distribuire sull'impasto la passata di pomodoro e le verdure. Coprire con la mozzarella tagliata a fette.</li> <li>Infornare sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ul>

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

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

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

## Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H9	Torta di carne	500-600 g	<p>• Ingredienti 200 g di manzo tagliato a cubetti, 1 cucchiaio d'olio di oliva, 1/2 cipolla (affettata), 80 g di funghi (affettati), 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo e timo tritati, 1 cucchiaio di salsa Worcester, sale e pepe, 2 cucchiai di farina, 100 ml di brodo di carne, 120 g di pasta sfoglia pronta per l'uso, 1 tuorlo d'uovo sbattuto</p> <p>• Metodo Passare la carne di manzo nella farina, salare e pepare. Friggere in padella con l'olio mescolando di frequente fino a doratura. Aggiungere la cipolla, i funghi, il prezzemolo e il timo, la salsa Worcester e il brodo di carne e portare a bollore. Una volta che inizia a bollire, ridurre a fuoco basso per un'ora. Versare il composto per la farcitura in una teglia in ceramica e coprire con la pasta sfoglia premendone i bordi per sigillare il contenuto. Decorare con ritagli di pasta tagliati a piacere. Incidere la pasta con un taglio a croce e spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</p>

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
H10	Mini quiche fatta in casa	400-500 g	<p>• Ingredienti Pasta sfoglia 200 g di farina, 80 g di burro, 30 g di pancetta tagliata a dadini, 60 g di panna, 60 g di crème fraîche, 2 uova, 40 g di formaggio grattugiato, sale e pepe</p> <p>• Metodo Per la pasta, mettere la farina, il burro e le uova in una ciotola e impastare fino a ottenere una pasta morbida, quindi lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta e rivestire con essa degli stampi metallici imburrati (tipo muffin) ottenendo 6 mini quiche. Mescolare insieme la panna, i dadini di prosciutto, la crème fraîche, l'uovo e il formaggio, quindi salare e pepare e versare il composto negli stampi foderati di pasta. Infornare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura lasciare riposare per 5 minuti.</p>



## Uso della funzione frittura leggera

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

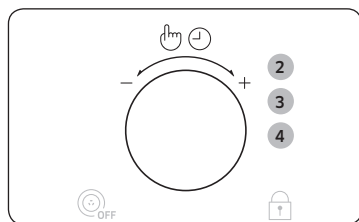
### IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



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



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



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

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

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

### Guida Frittura leggera

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

#### 1. Patate/Verdure

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Crocchette di patate surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

## Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-2	Patatine fritte fatte in casa	300-350 g 400-450 g	Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 10x10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda (per 30 min.). Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3	Patate a spicchi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-4	Anelli di cipolla surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla o di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-5	Zucchine a fette	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zuccina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.

### 2. Crostacei

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Gamberetti surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2	Bastoncini di pesce surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3	Anelli di totano fritti surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

### 3. Pollo

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

## Uso delle funzioni di cottura con sensore

Gli 8 programmi della funzione **Cottura con sensore** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.

Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

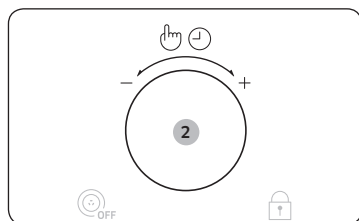
### IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto **Sensor (Sensore)**.



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



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

**Risultato:** I cibi verranno cotti in base all'impostazione automatica selezionata. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Guida alla Cottura con sensore

La seguente tabella presenta 8 programmi di **Cottura con sensore**. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'inizio del programma sul display appare il tempo indicato dal sensore. Al termine di questo periodo, tempo di cottura e livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo rimanente. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore.

### ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Bevande	150-250 g	Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare la bevanda prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2	Zuppa di verdura	250-550 g	Versare la zuppa di verdura in un recipiente in vetro per microonde. Coprire con pellicola di plastica lasciando un foro per la ventilazione (2-3 cm). Lasciare riposare per 2-3 minuti. Mescolare prima di servire.
3	Fiori di broccoli	200-500 g	Sciacquare e pulire la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Distribuirli equamente in un recipiente in vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con pellicola di plastica lasciando un foro per la ventilazione (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.

## Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4	Carote a rondelle	200-500 g	Sciogliere e pulire la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Distribuirli equamente in un recipiente in vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiaino). Coprire con pellicola di plastica lasciando un foro per la ventilazione (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
5	Fiori di cavolfiore	200-500 g	Sciogliere e pulire la verdura, ad esempio cavolfiori, separandone i fiori. Distribuirli equamente in un recipiente in vetro per microonde ed aggiungere 30-45ml di acqua (2-3 cucchiaino). Coprire con pellicola di plastica lasciando un foro per la ventilazione (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6	Patate in camicia	200-800 g	Sciogliere e pulire le patate, di ca 200 g. Forare ogni patata più volte con una forchetta. Collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
7	Cottura della pasta	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
8	Ravioletti	200-400 g	Riporre i ravioletti in un recipiente in vetro per microonde. Coprire con pellicola di plastica lasciando un foro per la ventilazione (2-3 cm). Lasciare riposare per 2-3 minuti. Mescolare prima di servire.

### Istruzioni per la cottura con sensore automatico

La funzione Sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura. La funzione Sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando quindi la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- All'approssimarsi del termine di cottura, il tempo rimanente verrà visualizzato sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima di avviare la cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione, aggiungere sale o zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.

### Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

## Importante

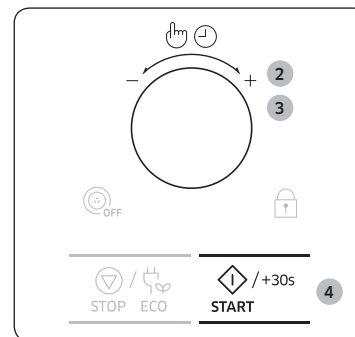
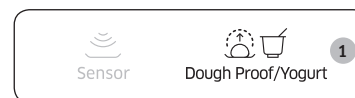
- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.

## Uso della funzione impasto/yogurt

Le 5 funzioni **Impasto/Yogurt** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare la categoria impasto/yogurt ruotando il **Selettore multifunzione** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

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



1. Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la categoria Impasto/Yogurt, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
  1. Impasto
  2. Yogurt fatto in casa
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

### IMPORTANTE

Il piatto girevole non funziona durante la preparazione dello yogurt.



## Uso del forno

### Guida alla funzione Impasto/Yogurt

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

#### 1. Impasto

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

#### 2. Yogurt fatto in casa

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Vasetti	500 g	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 tazze di ceramica o vasetti di vetro (30 gr cad). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sul piatto girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.
2-2	Ciotola di grandi dimensioni	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sul piatto girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

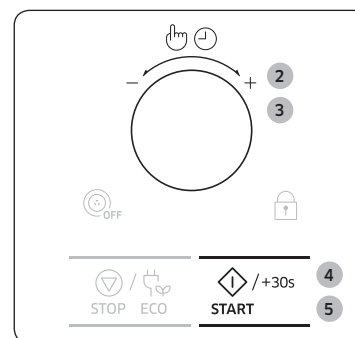
### Uso della funzione di scongelamento

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

#### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



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

### Guida allo Scongelo rapido

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

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

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

# Uso del forno

## Uso delle funzioni riscaldamento/cottura auto

I 18 programmi della funzione **Riscaldamento/Cottura Auto** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.

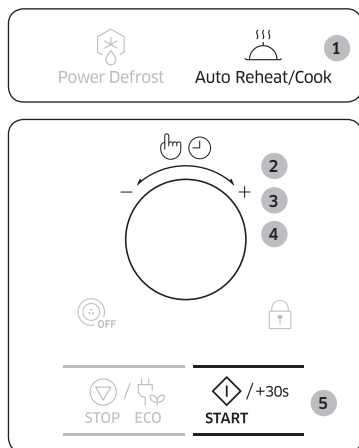
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

### 🔑 IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



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

## Guida alle funzioni di Riscaldamento/Cottura Auto

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

### 1. Riscaldamento/Cottura Auto

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Cibi pronti (congelati)	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2	Pizza surgelata	300-350 g 400-450 g	Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-3	Lasagne surgelate	400-450 g 600-650 g	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 3-4 minuti.
1-4	Quiche (congelata)	600-650 g	Questo programma è adatto per quiche fredde. Rimuovere l'involucro e collocare la pietanza sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.
1-5	Pollo arrosto	1100-1200 g 1200-1300 g	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere <b>Start (Avvio)</b> per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti.

## 2. Cereali/Pasta/Verdura

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

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

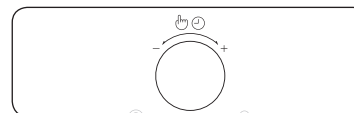
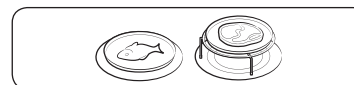
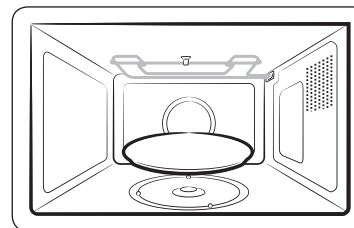
## Uso del forno

### 3. Pollame/Pesce

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

### Uso del piatto doratore

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. È possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



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

#### ⚠ ATTENZIONE

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

#### 📖 NOTE

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

## Cottura ventilata


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

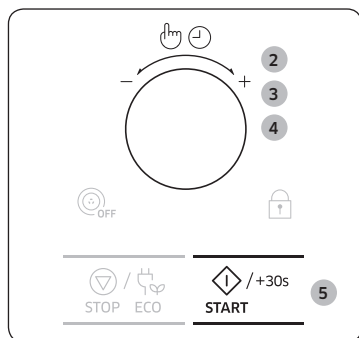
- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

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



1. Premere il tasto **Hot Blast (Cottura ventilata)**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
 (modalità Cottura ventilata)  
180 °C (temperatura)



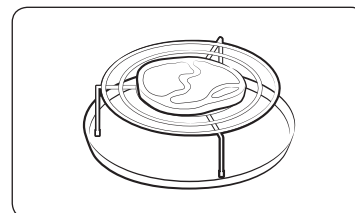
2. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**.  
(Temperatura: 40-200 °C, con intervalli di 10 °C)
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere il **Selettore multifunzione**.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.  
(Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare “ : 0”)
5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.  
**Risultato:** Inizia la cottura del cibo.  
Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

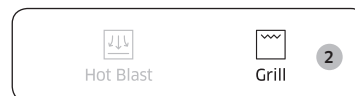
## Grigliatura

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

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

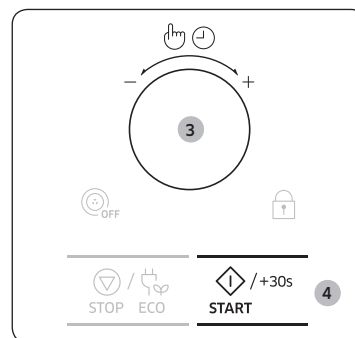


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.



2. Premere il tasto **Grill**.  
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
 (modalità Grill)

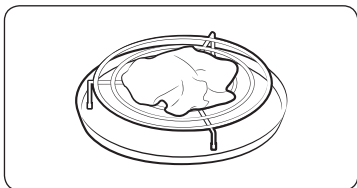
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



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

## Uso del forno

### Scelta degli accessori



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

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

#### **IMPORTANTE**

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 36.

### Guida alla cottura a vapore

La vaporiera funziona in base al principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è ideale per una cottura rapida di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.

La vaporiera per forno a microonde si compone di 3 parti:



Recipiente



Cestello



Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -10 °C e 130 °C. Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

#### Condizioni per l'uso:

##### **IMPORTANTE**

Non utilizzare:

- per cucinare alimenti ad alto contenuto di zucchero o grasso,
- Con il grill, la funzione di riscaldamento girevole attiva, o su un piano di cottura.

##### **IMPORTANTE**

Lavare accuratamente le parti in acqua saponata prima dell'uso.

##### **IMPORTANTE**

Per i tempi di cottura consigliati, vedere le istruzioni riportate sulla tabella della pagina seguente.

### Manutenzione:

#### 🔊 IMPORTANTE

La vaporiera è lavabile in lavastoviglie.

#### 🔊 IMPORTANTE

Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.

#### 🔊 IMPORTANTE

Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

### Scongelamento:

Collocare il cibo surgelato nella pirofila del recipiente per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo senza danneggiare il cibo.

### Cottura:

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6	Recipiente con cestello + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Lavare e pulire i carciofi. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Disporre i carciofi sulla teglia. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Broccoli	300 g	1 fase: 900 W 2 fase: 300 W	3½-4 2-2½	Recipiente con cestello + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Pesare i broccoli averli lavati e puliti. Tagliarli a pezzi di uguali dimensioni. (larghezza 3 cm, lunghezza 4 cm, altezza 2 cm) Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Distribuire i broccoli (con il gambo verso il basso) nel cestello. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			

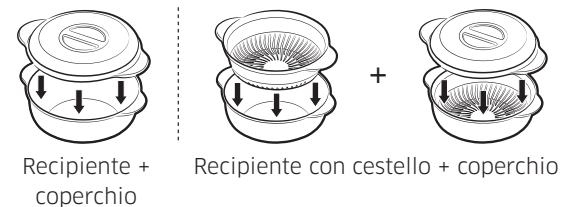
Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Verdure surgelate	300 g	1 fase: 600 W 2 fase: 300 W	6-6½ 3-3½	Recipiente con cestello + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Pesare la verdura surgelata. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Distribuire le verdure surgelate sul vassoio. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Riso	250 g	900 W	15-18	Recipiente + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Versare il riso nel recipiente. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.			
Patate pelate	300 g	1 fase: 450 W 2 fase: 300 W	5½-6 6-6½	Recipiente con cestello + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Lavare e pulire le patate. Pelarle e tagliarli in pezzi di uguali dimensioni (ognuno di ca. 28-30 g). Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Distribuire le patate uniformemente nel cestello. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5½-6½	Recipiente + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima di lasciarlo riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Zuppa (congelata)	400 g	900 W	3-4	Recipiente + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima di lasciarlo riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400 g	900 W	8-10	Recipiente + coperchio
	<b>Istruzioni</b> Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima di lasciarlo riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.			



## Uso del forno

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1½-2½	Recipiente + coperchio
<b>Istruzioni</b> Inumidire la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel recipiente per cottura a vapore. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.				
Salmone surgelato	300 g (2 pezzi)	1 fase: 600 W 2 fase: 300 W	3-3½ 12½-13	Recipiente con cestello + coperchio
<b>Istruzioni</b> Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Distribuire i tranci di salmone surgelati uniformemente nel cestello. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.				
Composta di frutta	300 g	1 fase: 900 W 2 fase: 300 W	2½-3 2-2½	Recipiente con cestello + coperchio
<b>Istruzioni</b> Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nel recipiente. Distribuire le patate uniformemente nel cestello. Aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.				

### Gestione della vaporiera



### Precauzioni:

#### ☛ IMPORTANTE

Fare attenzione quando si solleva il coperchio della vaporiera poiché il vapore che ne fuoriesce può essere molto caldo.

#### ☛ IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno quando si maneggia il recipiente dopo la cottura.

## Uso combinato di microonde e grill

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

### 👉 IMPORTANTE

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

### 👉 IMPORTANTE

Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

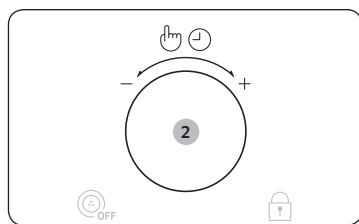
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Combi**.

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

Cb-1 (Microonde + Grill)

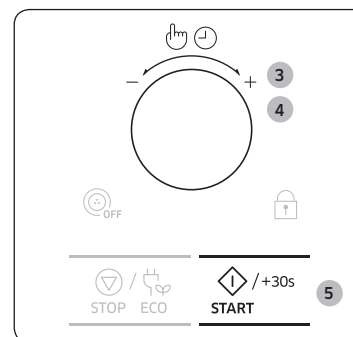


2. Quando sul display compare la sigla Cb-1, premere il **Selettore multifunzione**.

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

(modalità combinata microonde e grill)

600 W (potenza emessa)



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

Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

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

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

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

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

**Risultato:** Inizia la cottura in modalità combinata. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



# Uso del forno

## Uso combinato di microonde e cottura ventilata

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il cottura tradizionale. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.

Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

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

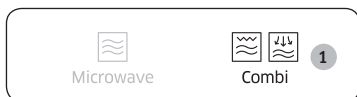
### 👉 IMPORTANTE

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

### 👉 IMPORTANTE

Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

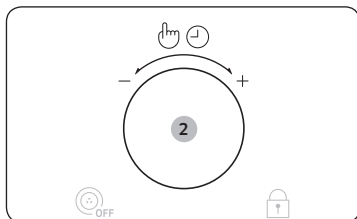
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul piatto girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.



1. Premere il tasto **Combi**.


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

Cb-1 (Microonde + Grill)

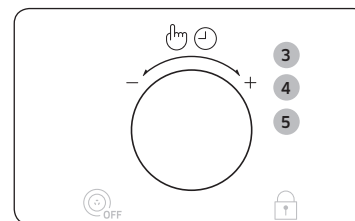


2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microwave + Microonde + Cottura ventilata) ruotare il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.

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

 (modalità combinata microonde e cottura ventilata)

600 W (potenza emessa)




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

Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

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

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

 (modalità combinata microonde e cottura ventilata)

180 °C (temperatura)

4. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione** (Temperatura: 200-40 °C).

Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

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

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

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.





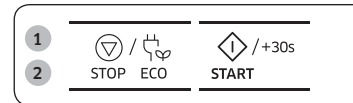
#### 6. Premere il tasto **START/+30s** (**AVVIO/+30s**).

**Risultato:** Inizia la cottura in modalità combinata. Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



#### 1. Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s (AVVIO/+30s)** e **STOP/ECO**.

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

- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

**OFF**

#### 2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **STOP/ECO**.

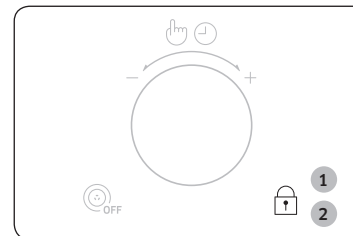
**Risultato:** Il forno funziona normalmente.

- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

**OFF**

## Uso della funzione sicurezza bambini

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



#### 1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.

**Risultato:**

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza il simbolo "L".

**L**

#### 2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.

**Risultato:** Il forno può essere utilizzato normalmente.

## Uso del forno

### Uso della funzione piatto girevole on/off

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

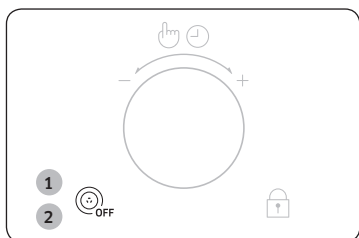
#### 👉 IMPORTANTE

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

#### ⚠️ AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole quando il forno è vuoto.

**Motivo:** Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.



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

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

(Modalità Piatto girevole Off)

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

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

#### 📖 NOTA

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

## Guida alle stoviglie

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

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

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

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

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

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

## Guida alla cottura

### Microonde

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

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

### Cottura

#### Stoviglie per cottura a microonde:

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

#### Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

#### Copertura durante la cottura

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

#### Tempi di riposo

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

## Guida alla cottura

### Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

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

### Guida alla cottura delle verdure

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

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

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

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

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

#### Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo. Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

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



## Guida alla cottura

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

### Riscaldamento

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

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

### Disposizione e copertura

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

### Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.

Per maggiori informazioni, consultare la tabella.

In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticcini di carne.

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi.

Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.

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

### Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

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

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.

Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

### Riscaldamento di liquidi

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

### Riscaldamento di alimenti per bambini

#### Alimenti per bambini:

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

#### Latte per bambini:

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

### Nota:

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

### Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

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

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Stufato (Congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (Congelata)	350 g	600 W	4-5
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
<b>Istruzioni</b> Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Fonduta al formaggio pronta da servire (Congelata)	400 g	600 W	6-7
	<b>Istruzioni</b> Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

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

## Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento. Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

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

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
<b>Carne</b>			
Carne macinata	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Braciole di maiale	250 g	180 W	7-8
	<b>Istruzioni</b> Collocare la carne sul piatto girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-30 minuti di riposo.		

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

## Guida alla cottura

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

### Grill

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

#### Stoviglie per cottura con grill:

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

#### Alimenti adatti alla grigliatura:

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

#### Nota importante:

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

### Microonde + Grill

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

#### Materiali per la cottura con microonde + grill

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

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

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

#### Nota importante:

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

## Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.

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

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

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

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

## Guida alla cottura

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

### Cottura ventilata

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

#### Stoviglie per la cottura ventilata

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

#### Alimenti adatti alla cottura ventilata

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

### Microonde + Cottura ventilata

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

#### Stoviglie per cucinare con microonde + cottura ventilata

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

#### Alimenti adatti alla cottura a microonde + cottura ventilata

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

### Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità ventilata

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

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

Alimento	Dimensione portata (g)	Modalità (°C)	Tempo di cottura (min.)
Lasagne/Gratin di pasta fatti in casa	500	170	15-20
	Preparare la pasta in una pirofila da forno. Collocare il piatto sulla griglia inferiore.		
Lasagne surgelate	400	450 W + 180 °C	16-18
	Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		
Roast beef/Agnello (media)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (primo lato) 14-16 (secondo lato)
	Spennellare la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti		
Panini surgelati	350 (6 pezzi)	180 W + 160 °C	7-9
	Distribuire i panini sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Torta marmorizzata	700	160	50-55
	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Tortine	30 cad	160	30-35
	Collocare un massimo di 12 tortine / muffin in pirottini di carta sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.		
Croissant/panini (impasto)	200-250	200	13-18
	Disporre i croissant o i panini congelati su carta da forno sulla griglia inferiore.		

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

## Trucchi e consigli

### Fondere il burro

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica.

Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

### Fondere il cioccolato

Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.

Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.

Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

### Fondere il miele cristallizzato

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.

Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.



## Guida alla cottura

### Fondere la gelatina

Deporre 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 in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

### Cuocere marmellata

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

### Cuocere il budino

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6 minuti e ½ o 7 minuti e ½ a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

### Tostare mandorle affettate

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

### Risoluzione dei problemi

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

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

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

Problema	Causa	Azione
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto <b>Cancel (Annulla)</b> .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente <b>Start (Avvio)</b> per riavviare il forno.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelaire in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gocciolamenti.</li> <li>Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello.</li> <li>All'interno del forno rimane dell'acqua residua.</li> </ol>	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Problema	Causa	Azione
<b>Piatto girevole</b>		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Problema	Causa	Azione
<b>Forno</b>		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.

**NOTA**

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

### Codici informativi

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

#### **NOTA**

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

## Specifiche tecniche

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

Modello	MC32K7085**
<b>Sorgente di alimentazione</b>	230 V ~ 50 Hz CA
<b>Consumo elettrico</b>	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Cottura ventilata (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
<b>Potenza emessa</b>	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
<b>Frequenza operativa</b>	2450 MHz
<b>Dimensioni (L x A x P)</b>	
Esterno (maniglia inclusa)	523 x 309 x 506 mm
Cavità del forno	373 x 233 x 370 mm
<b>Volume</b>	32 litri
<b>Peso</b>	
Netto	20,0 kg circa

# Promemoria

---

# Promemoria

---

# Promemoria

---



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

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<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	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<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	
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	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<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	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04387G-01

