

MC28H5015**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

immagina le possibilità

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.

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.

SAMSUNG

indice

Informazioni di sicurezza	2
Guida di riferimento rapida	11
Caratteristiche del forno	12
Forno.....	12
Pannello di controllo	13
Accessori	13
Uso del forno	14
Funzionamento del forno a microonde	14
Verifica del corretto funzionamento del forno.....	15
Impostazione dell'orologio	15
Cottura/Riscaldamento	16
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	16
Regolazione del tempo di cottura	16
Interruzione della cottura.....	17
Impostazione della modalità di risparmio energetico	17
Uso delle funzioni Cottura automatica/Riscaldamento automatico	17
Uso della funzione Cottura salutare.....	19
Uso della funzione Impasto/yogurt.....	21
Uso delle funzioni di scongelamento	22
Convezione	23
Grigliatura.....	23
Combinazione di microonde e grill	24
Combinazione di microonde e convezione	24
Scelta degli accessori	25
Uso della funzione Sicurezza bambini	25
Uso della funzione di attivazione/disattivazione della piastra girevole.....	25
Uso della funzione Doratura manuale (Solo modelli MC28H5015C*, MC28H5015Z*).....	26
Uso della funzione cottura a vapore (Solo modelli MC28H5015F*, MC28H5015Z*)	27
Impostazioni della cottura a vapore manuale.....	27
Cottura con girarrosto (Solo modello MC28H5015Z*)	28
Uso del supporto multispiedo verticale	29
Uso della funzione di deodorizzazione	30
Disattivazione dei segnali acustici	30
Guida ai materiali per la cottura	30
Guida alla cottura	31
Risoluzione dei problemi e codici di errore	40
Risoluzione dei problemi.....	40
Codice errore	41
Specifiche tecniche	41

informazioni di sicurezza


USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

 **AVVERTENZA** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali.**


 **ATTENZIONE** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà.**


 Avvertenza; pericolo di incendio

 Avvertenza; elettricità


 NON tentare di.

 NON disassemblare.

 Estrarre la spina dalla presa di corrente.

 Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.


 Importante

 Avvertenza; superficie calda

 Avvertenza; materiale esplosivo

 NON toccare.

 Seguire le istruzioni fornite.

 Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.

 Nota

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (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.

Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.

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.

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. 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.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.

★	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.
☞	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
★	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
★	AVVERTENZA: 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, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
☒	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.
★	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
★	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
☞	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
☒	AVVERTENZA: Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
☒	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.

★	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 contenitore 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.
☐	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA
(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 l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

☐	AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
☐	Non utilizzare un pulitore a vapore.
☐	AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
☐	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
☐	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☐	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
☐	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.
☐	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

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

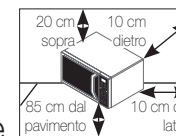
a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

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.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.

3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)

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

- ☐ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.
- ☐ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

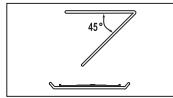
I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
(Solo modello con piastra girevole)

- ☐ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- ☐ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;
 1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
 2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
 3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
 4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.
- ☑ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
 - Si accumulino
 - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

- ☑ Con una soluzione detergente non aggressiva **pulire** l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

- ☑ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

- ☑ Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

- ☑ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

- ☑ Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA		🔥	⚡	☠	👤
☒	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
☒	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
☒	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
☒	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
📄	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, 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. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: <ul style="list-style-type: none"> Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. Coprire con un panno pulito e asciutto. Non applicare creme, oli o lozioni. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓
<input type="checkbox"/>	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓			✓

⚠ ATTENZIONE		🔥	⚡	☠	🌀
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
☐	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
★	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
☐	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
☐	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; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
☐	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
👉	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
★	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
★	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	

☐	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
★	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 EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

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

- Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.
- NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.
- Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. È molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - sportello (piegato)
 - cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

- (b) Rottura o mancanza del vassoio, 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. È 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 domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
 - Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
 - Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

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 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

Per 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

guida di riferimento rapida






Per cuocere il cibo.

	<p>1. Collocare il cibo nel forno. Premere il tasto Start/+30s.</p> <p>Risultato: Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.</p>
--	---

Per aggiungere altri 30 secondi.

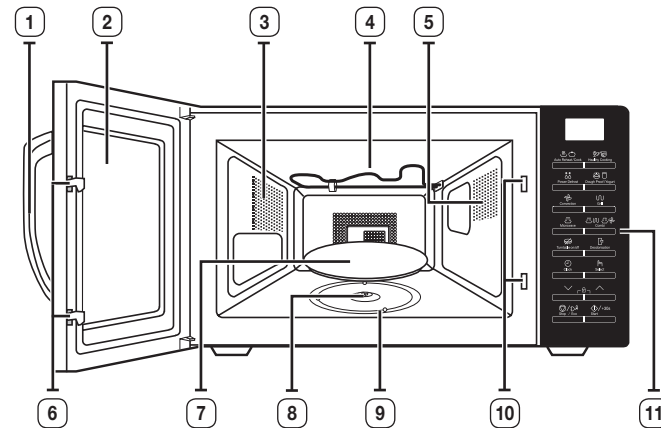
	<p>Premere il tasto Start/+30s una o più volte per aggiungere a ogni pressione altri 30 secondi.</p>
	<p>Impostare il tempo desiderato premendo i tasti Su/Giù.</p>

Per scongelare il cibo.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Premere il tasto Power Defrost (Scongellamento) .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	2. Impostare la categoria di cottura premendo i tasti Su/Giù . Premere il tasto Select (Selezione) per impostare il valore desiderato.
 <input type="text"/>	3. Selezionare il peso premendo i tasti Su/Giù per selezionare il valore desiderato.
 Start <input type="text"/>	4. Premere il tasto Start/+30s . Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo. <ul style="list-style-type: none"> Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

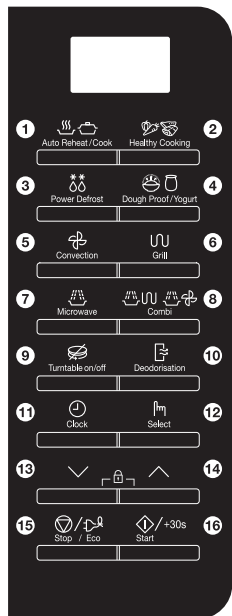
caratteristiche del forno

FORNO



- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO | 7. PIASTRA GIREVOLE |
| 2. SPORTELLO | 8. ACCOPPIATORE |
| 3. FORI DI VENTILAZIONE | 9. ANELLO GIREVOLE |
| 4. ELEMENTO RISCALDANTE | 10. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |
| 5. SPIA | 11. PANNELLO DI CONTROLLO |
| 6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO | |

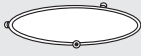
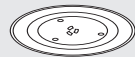
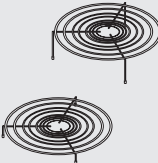


PANNELLO DI CONTROLLO



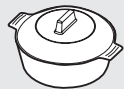
- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. TASTO COTTURA AUTOMATICA/
RISCALDAMENTO AUTOMATICO | 9. TASTO PIASTRA GIREVOLE ON/OFF |
| 2. TASTO COTTURA SALUTARE | 10. TASTO DI DEODORIZZAZIONE |
| 3. TASTO SCONGELAMENTO | 11. TASTO OROLOGIO |
| 4. TASTO IMPASTO/YOGURT | 12. TASTO DI SELEZIONE |
| 5. TASTO CONVEZIONE | 13. TASTO GIU' |
| 6. TASTO GRILL | 14. TASTO SU |
| 7. TASTO MICROONDE | 15. TASTO STOP/ECO |
| 8. TASTO COMBI | 16. TASTO START/+30s |

ACCESSORI

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

	<p>1. Anello girevole, da collocare al centro del forno. Funzione: L'anello girevole supporta la piastra girevole.</p>
	<p>2. Piastra girevole, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore. Funzione: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.</p>
	<p>3. Ripiano superiore, ripiano inferiore, da collocare sulla piastra girevole. Funzione: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.</p>
	<p>4. Piatto doratore, da collocare sulla piastra girevole. (Solo modelli MC28H5015C*, MC28H5015Z*) Funzione: Quando si utilizza la cottura a microonde oppure una modalità di cottura combinata con grill, il piatto doratore consente di rosolare la parte inferiore degli alimenti e di mantenere croccante la pasta di torte e pizze.</p>
	<p>5. Girarrosto, accoppiatore barbecue e spiedo da posizionare sul recipiente di vetro. (Solo modello MC28H5015Z*) Funzione: Il girarrosto è uno strumento pratico per cuocere il pollo allo spiedo in quanto evita di dover girare la carne. Può essere utilizzato per cotture combinate con uso del grill.</p>

(continua)



6. Recipiente per la cottura a vapore

(Solo modello MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Funzione: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore.

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello e la piastra girevole.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità Grill, Convezione e Combi.

Modalità operativa	MO	GRILL	COMBI	CONV
 (Recipiente per cottura a vapore)	O	X	X	X



ATTENZIONE

- Non utilizzare mai la vaporiera con prodotti di diverso modello. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare la vaporiera senza acqua o alimenti al suo interno. Prima di utilizzare la vaporiera, versarvi almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dalla vaporiera al termine della cottura a vapore.
- Coprire la vaporiera in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto doratore/per la cottura a vapore. Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

uso del forno

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

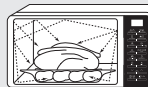
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza.

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:

- Scongelare
- Riscaldare
- 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 sulla piastra 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)

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 40-41.

- Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. La piastra girevole deve essere collocata 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 dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Start <input type="text"/>	Premere il tasto Start/+30s e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto Start/+30s il numero appropriato di volte. Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere la bollitura.
--	---

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO








Il forno a microonde dispone di un orologio interno. 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.

E' necessario impostare l'orologio:

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

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

 Clock <input type="text"/>	1. Premere il tasto Clock (Orologio) .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	2. Premere i tasti Su/Giù per selezionare il tipo di formato orario (12H o 24H). Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il tipo di visualizzazione.
 <input type="text"/>	3. Premere i tasti Su/Giù per impostare l'ora.
 Select <input type="text"/>	4. Premere il tasto Select (Selezione) .
 <input type="text"/>	5. Premere i tasti Su/Giù per impostare i minuti.
 Select <input type="text"/>	6. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto Select (Selezione) 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.

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

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole.

Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

 Microwave 	<p>1. Premere il tasto Microwave (Microonde).</p> <p>Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità microonde)</p>
	<p>2. Premere i tasti Su/Giù fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza.</p> <ul style="list-style-type: none">Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	<p>3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù</p> <p>Risultato: Viene visualizzato il tempo di cottura.</p>
 Start 	<p>4. Premere il tasto Start/+30s.</p> <p>Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:</p> <ul style="list-style-type: none">Verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". <p>Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.</p>

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	Uscita
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

E' possibile regolare il tempo di cottura premendo il tasto **Start/+30s**.

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

 Start 	<p>Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto Start/+30s una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.</p> <ul style="list-style-type: none">Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto Start/+30s sei volte.
	<p>Per regolare il tempo di cottura, premere i tasti Su/Giù fino a raggiungere il valore desiderato.</p>

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	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto Stop. Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto Start/+30s .
Completamente	Completamente: Premere una volta il tasto Stop. Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto Stop/Eco .

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto Stop/Eco. (In modalità Standby) 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.
---	---

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 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.







USO DELLE FUNZIONI COTTURA AUTOMATICA/ RISCALDAMENTO AUTOMATICO

I 10 programmi della funzione **Cottura automatica/Riscaldamento automatico** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

E' possibile regolare la dimensione della portata premendo i tasti **Su/Giù**.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Auto Reheat /Cook <input type="text"/>	1. Premere il tasto Auto Reheat/Cook (Cottura automatica/Riscaldamento automatico) .
 <input type="text"/>	2. Premere i tasti Su/Giù per selezionare la categoria desiderata. (1: Riscaldamento automatico, 2: Cottura automatica)
 Select <input type="text"/>	3. Premere il tasto Select (Selezione) .
 <input type="text"/>	4. Selezionare il tipo di alimento da cucinare premendo i tasti Su/Giù . Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il tipo di alimento.
 <input type="text"/>	5. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti Su/Giù .
 Start <input type="text"/>	6. Premere il tasto Start/+30s . Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. <ul style="list-style-type: none"> • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente presenta quantità e istruzioni appropriate per le funzioni Cottura automatica e Riscaldamento automatico.

 Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Riscaldamento automatico

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Piatti 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 portate composte da 3 alimenti (ad esempio carne con salsa, verdure e contorno con patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2 Raviolini (congelati)	200-250 g 300-350 g	Versare i raviolini congelati su un piatto di plastica per microonde al centro della piastra girevole. Se si lascia intera la confezione, forare la pellicola del piatto pronto oppure coprire il piatto di plastica con pellicola per microonde. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli e pasta al sugo. Lasciare riposare per 3 minuti.
1-3 Pizza surgelata	300-350 g 400-450 g	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.
1-4 Pizzette surgelate	100-150 g 250-300 g	Collocare le pizzette surgelate sul ripiano inferiore.
1-5 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 ripiano inferiore. Lasciare riposare per 3-4 minuti.
1-6 Panini surgelati	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi)	Si consiglia di preriscaldare il forno a 180 °C per 5 minuti utilizzando la funzione convezione. Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18 °C) in cerchio sul ripiano inferiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria surgelati di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette. Lasciare riposare per 3-5 minuti.

2. Cottura automatica








Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Fiori di broccoli/Verdure fresche	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le verdure dopo averle lavate, mondate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiai) per 200-250 g; 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g; 60-75 ml (4 cucchiai) per 400-450 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Pezzi di pollo	300-400 g (1 pezzo) 500-600 g (2 pezzi) 700-800 g (3 pezzi)	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-3 Pollo arrosto	1100-1150 g 1200-1250 g	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. 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 il tasto Start per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti.
2-4 Muffin	250-300 g	Versare l'impasto in 6-8 pirottini di carta o stampi in silicone (45 g cad) collocandoli sul ripiano inferiore. Avviare il programma (il forno entra in preriscaldamento). Dopo il segnale acustico inserire il ripiano nel forno.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

I 15 programmi della funzione **Cottura salutare** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare la dimensione della portata premendo i tasti **Su/Giù**.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Premere il tasto Healthy Cooking (Cottura salutare) .
 <input type="text"/>	2. Premere i tasti Su/Giù per selezionare la categoria desiderata.
 Select <input type="text"/>	3. Impostare la categoria premendo il tasto Select (Selezione) .
 <input type="text"/>	4. Premere i tasti Su/Giù per selezionare il tipo di cottura.
 Select <input type="text"/>	5. Impostare il tipo di cottura premendo il tasto Select (Selezione) .
 <input type="text"/>	6. Premere i tasti Su/Giù per selezionare la dimensione della portata. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
 Start <input type="text"/>	7. Premere il tasto Start/+30s . Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. <ul style="list-style-type: none"> Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 15 opzioni di cottura pre-programmate. Le categorie incluse sono Cereali/Pasta, Verdure e Pollame/Pesce.

 Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Cereali/Pasta

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Riso non brillato:	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.
1-2 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.
1-3 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. Verdure





Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Fagiolini	200-250 g 300-350 g	Sciogliere e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiaini) per 200-250 g; 45 ml (3 cucchiaini) per 300-450 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 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 della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Patate pelate	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
2-4 Gratin di patate	400-450 g 800-850 g	Collocare il gratin di patate su un piatto in Pirex. Collocare sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-5 Melanzane grigliate	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare 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.
2-6 Pomodori grigliati	400-450 g 600-650 g	Lavare e mondare i pomodori. Tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.


3. Pollame/Pesce

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 Petti di pollo	300-350 g 400-450 g	Sciogliere i petti di pollo e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sulla piastra 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 sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3 Petti di pollo grigliati	300-350 g 400-450 g	Sciogliere i petti di pollo, marinarli e disporli sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-4 Filetti di pollo grigliati	200-300 g 400-500 g	Disporre uniformemente i filetti di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5 Tranci di salmone grigliati	200-250 g 300-350 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-6 Pesce arrosto	200-300 g 400-500 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.

USO DELLA FUNZIONE IMPASTO/YOGURT

I 5 programmi della funzione **Impasto/Yogurt** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare la categoria impasto/yogurt premendo i tasti **Su/Giù** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Premere il tasto Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt) .
 <input type="text"/>	2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere premendo i tasti Su/Giù . La categoria 1 è per l'impasto, la 2 è per lo yogurt. Scegliere il numero della categoria desiderata premendo i tasti Su/Giù . Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il tipo di alimento.
 <input type="text"/>	3. Selezionare l'alimento premendo i tasti Su/Giù .
 <input type="text"/>	4. Premere il tasto Start/+30s .

 La piastra girevole non funziona durante la preparazione dello 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 Pasta per pizza	300-500 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2 Impasto per torte	500-800 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3 Pasta da pane	600-900 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano 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 in 5 tazze di ceramica o in vasetti di vetro (30 g 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 sulla piastra 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 sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

USO DELLE FUNZIONI DI SCONGELAMENTO

I 5 programmi della funzione **Scongelamento** consentono di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Premere il tasto Power Defrost (Scongelamento) .
 <input type="text"/>	2. Selezionare il tipo di alimento da cucinare premendo i tasti Su/Giù . Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il tipo di alimento.
 <input type="text"/>	3. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti Su/Giù .
 <input type="text"/>	4. Premere il tasto Start/+30s . Risultato: <ul style="list-style-type: none"> • Il cibo inizia a scongelarsi. • Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti. (tranne per la frutta)
 <input type="text"/>	5. Se il forno emette un segnale acustico e smette di funzionare, significa che è necessario girare il cibo nel forno (per es: Carne, Pollame, Pesce). Quindi premere nuovamente il tasto Start/+30s per terminare lo scongelamento. Risultato: Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** 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 e dolci 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 20-90 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 20-90 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 20-80 minuti.
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, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-60 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.







CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' 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.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.






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

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Premere il tasto Convection (Convezione). Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità convezione) 180 °C (temperatura)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Selezionare la temperatura premendo i tasti Su/Giù. (Temperatura: 40-200 °C, con intervalli di 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Premere il tasto Select (Selezione).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù (Se si desidera preriscaldare il forno, saltare questo passaggio.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Premere il tasto Start/+30s. Risultato: Inizia la cottura del cibo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

GRIGLIATURA



Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, 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 il ripiano superiore.


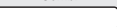


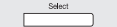









	<p>1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Premere il tasto Grill. Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità grill)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non è possibile impostare la temperatura del grill.
 <input type="text"/>	<p>3. Impostare il tempo di grigliatura premendo i tasti Su/Giù.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Premere il tasto Start/+30s. Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE DI MICROONDE E GRILL

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

-  Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
 -  Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

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



 <p>Combi</p> 	<p>1. Premere il tasto Combi.</p> <p>Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb-1 (Microonde + Grill)</p>
  	<p>2. Quando sul display compare la sigla Cb-1 premendo i tasti Su/Giù, premere Select (Selezione).</p> <p>Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità combinata microonde e grill) 600 W (potenza generata)</p>
  	<p>3. Selezionare il livello di potenza appropriato premendo i tasti Su/Giù fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300 W). Quindi, premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza desiderato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non è possibile impostare la temperatura del grill. • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
  	<p>4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
 	<p>5. Premere il tasto Start/+30s.</p> <p>Risultato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

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

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


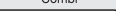


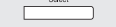

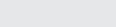

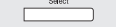
- Arrostiti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi




-  Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
 -  Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole.


In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole.

Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

 <p>Combi</p> 	<p>1. Premere il tasto Combi.</p> <p>Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb-1 (Microonde + Grill)</p>
  	<p>2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 premendo i tasti Su/Giù, premere Select (Selezione).</p> <p>Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità combinata microonde e convezione) 600 W (potenza generata)</p>
  	<p>3. Selezionare il livello di potenza appropriato premendo i tasti Su/Giù fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi, premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza desiderato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinito: 180 °C)

	<p>4. Selezionare la temperatura premendo i tasti Su/Giù. (Temperatura: 200-40 °C). Quindi, premere il tasto Select (Selezione) per impostare la temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	<p>5. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù</p> <ul style="list-style-type: none"> Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
	<p>6. Premere il tasto Start/+30s.</p> <p>Risultato:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

SCELTA DEGLI ACCESSORI

	<p>La cottura in modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.</p> <p>I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.</p>
---	--

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 30-31.

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.

	<p>1. Premere i tasti Su/Giù contemporaneamente. (Tre secondi)</p> <p>Risultato:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione) Il display visualizza il simbolo "L". 
	<p>2. Per sbloccare il forno premere i tasti Su/Giù contemporaneamente. (Tre secondi)</p> <p>Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.</p>

USO DELLA FUNZIONE DI ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE DELLA PIASTRA GIREVOLE



Il pulsante di **Turntable on/off (Piastra girevole on/off)** consente di arrestare la rotazione della piastra per utilizzare piatti di grandi dimensioni che occupano l'intera superficie del forno (solo in modalità cottura manuale).

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.



Non azionare mai la piastra girevole a forno vuoto.

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

	<p>1. Premere il tasto Turntable on/off (Piastra girevole on/off).</p> <p>Risultato: La rotazione della piastra girevole viene disattivata. Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:</p> 
	<p>2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto Turntable on/off (Piastra girevole on/off).</p> <p>Risultato: La piastra girevole ricomincia a ruotare.</p>

Il tasto **Turntable on/off (Piastra girevole on/off)** è attivabile solo durante la cottura in modalità manuale.

USO DELLA FUNZIONE DORATURA MANUALE (SOLO MODELLI MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

In genere, quando si utilizza la microonde o la modalità grill o microonde nei forni con grill/a convezione, alcuni alimenti come ad esempio prodotti di pasticceria e pizze tendono a rimanere umidi sul lato inferiore. L'uso del piatto doratore Samsung consente di ottenere una doratura uniforme e croccante.

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




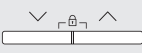


<p>Combi</p> <p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preriscaldare il piatto doratore come spiegato in precedenza. 2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti. 3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore. 4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno. 5. Premere il tasto Combi. Selezionare la modalità combi premendo i tasti Su/Giù. Quindi premere il tasto Select (Selezione). Cb-1 (Microonde + Grill) Cb-2 (Microonde + Convezione)
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Selezionare il livello di potenza appropriato premendo i tasti Su/Giù fino a visualizzare la potenza appropriata. Quindi, premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza desiderato. <ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Se si sta utilizzando la modalità MO+Convezione, selezionare la temperatura appropriata premendo i tasti Su/Giù. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare la temperatura. <ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 180 °C)

<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù fino a visualizzare il tempo di cottura appropriato.
<p>Start / +30s</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Premere il tasto Start/+30s. Risultato: Inizia la cottura del cibo. <ul style="list-style-type: none"> • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

- ☑ Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per 3-5 minuti:
 - Combinazione di convezione (200 °C) e microonde. (livello di potenza 600 W)
 - Combinazione grill e microonde. (livello di potenza 600 W)
- ☑ Utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto doratore diventerà molto caldo.
- ☑ E' 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.
- ☑ Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto doratore oppure rimuovere il cibo dal piatto prima di tagliarlo.
- ☑ Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica).
- ☑ Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
- ☑ **Pulizia del piatto doratore**
Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- ☑ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.
- ☑ **Nota**
Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore puro. Collocare il recipiente di plastica per la cottura a vapore al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

 Microwave	1. Premere il tasto Microwave (Microonde) .
 Select	2. Premere i tasti Su/Giù fino a visualizzare il livello di potenza desiderato. Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza desiderato. <ul style="list-style-type: none"> 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 premendo i tasti Su/Giù .
 Start	4. Premere il tasto Start/+30s . Risultato: Inizia la cottura del cibo. <ul style="list-style-type: none"> Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

 Suggerimenti per la cottura a vapore

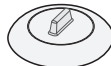
Elementi del recipiente per cottura a vapore



Recipiente

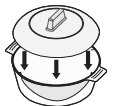


Vassoio

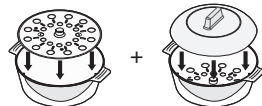


Coperchio

Manipolazione del recipiente per cottura a vapore



Recipiente + coperchio



Recipiente con vassoio + coperchio

IMPOSTAZIONI DELLA COTTURA A VAPORE MANUALE

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6
	Istruzioni Lavare e mondare i carciofi. Collocarli nel recipiente. Aggiungere un cucchiaino di succo di limone. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Verdure fresche	300 g	900 W	4-5
	Istruzioni Pesare le verdure (per es. fiori di broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocare il cestello nel recipiente. Distribuire le verdure nel cestello. Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Collocare le verdure surgelate nel cestello all'interno del recipiente. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Filetti di pesce fresco	300 g	1a fase: 900 W 2a fase: 450 W	1-2 5-6
	Istruzioni Lavare e preparare i filetti di pesce, come pollack, scorfano o salmone. Spruzzarli con succo di limone. Collocare il cestello nel recipiente. Disporre i filetti uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Petto di pollo	300 g	1a fase: 900 W 2a fase: 600 W	1-2 7-8
	Istruzioni Sciacquare e preparare i petti di pollo. Incidere 2-3 volte con la punta di un coltello. Collocare il cestello nel recipiente. Disporre i petti di pollo uno accanto all'altro. Aggiungere 100 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		



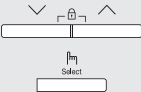

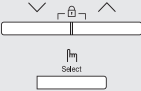
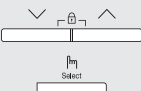
(continua)



Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso	250 g	900 W	15-18
	Istruzioni Versare il riso parboiled 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. Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Patate in camicia	500 g	900 W	7-8
	Istruzioni Pesare e mondare le patate e collocarle nel recipiente. Aggiungere 3 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6
	Istruzioni Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2
	Istruzioni Inumidire la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel cestello. Inserire il cestello nel recipiente. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Composta di frutta	250 g	900 W	3-4
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarli nel recipiente. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e 1-2 cucchiaini di zucchero. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

COTTURA CON GIRARROSTO (SOLO MODELLO MC28H5015Z*)

Lo spiedo da barbecue è particolarmente utile con il grill, dato che si evita di girare la carne. Può essere anche utilizzato per combinazioni di microonde e convezione.

- Assicurarsi che il peso della carne sia distribuito uniformemente sullo spiedo e che quest'ultimo sia libero di ruotare.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare sempre guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

	1. Infilare lo spiedo al centro della carne. Esempio: Infilare lo spiedo tra la spina dorsale e il petto del pollo. Collocare lo spiedo dritto sul contenitore in vetro e collocare quest'ultimo sulla piastra girevole. Per rosolare meglio la carne, ungerla con olio e spezie.
	2. Premere il tasto Combi . Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb-1 (Microonde + Grill)
	3. Quando sul display compare la sigla Cb-2 premendo i tasti Su/Giù , premere Select (Selezione) . Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità combinata microonde e convezione) 600 W (potenza generata)
	4. Selezionare il livello di potenza appropriato premendo i tasti Su/Giù fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare il livello di potenza desiderato. <ul style="list-style-type: none"> Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinito: 180 °C)
	5. Selezionare la temperatura premendo i tasti Su/Giù . (Temperatura: 200-40 °C). Quindi premere il tasto Select (Selezione) per impostare la temperatura. <ul style="list-style-type: none"> Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

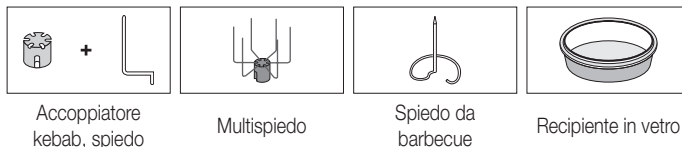
	<p>6. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti Su/Giù</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
	<p>7. Premere il tasto Start/+30s.</p> <p>Risultato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. • Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. • Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente verrà emesso un segnale acustico ogni minuto. • Quando il cibo è cotto, rimuovere lo spiedo utilizzando guanti da forno per proteggersi le mani.

USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO VERTICALE

MULTISPIEDO


Il supporto per 6 spiedini consente di cucinare con facilità carne, pollame, pesce, verdure (ad esempio cipolle, peperoni o zucchine) e frutta tagliati a pezzi.

Gli spiedini possono essere utilizzati in modalità convezione o combinata.




USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO CON SPIEDINI

1. Per la preparazione degli spiedini, utilizzare il supporto a sei spiedi.
2. Collocare la stessa quantità di cibo su ogni spiedo.
3. Collocare il girarrosto nel recipiente in vetro e inserire il supporto multispiedo.
4. Collocare il recipiente in vetro con gli spiedi al centro della piastra girevole.

 Prima di iniziare la cottura, verificare che l'elemento riscaldante del grill sia nella posizione appropriata, vicino al retro della cavità del forno e non in alto.

RIMOZIONE DEGLI SPIEDI DAL FORNO DOPO LA COTTURA




1. Per estrarre il recipiente di vetro con gli spiedi utilizzare guanti da forno, dato che il recipiente è molto caldo.
2. Utilizzare i guanti anche per estrarre gli spiedi dal supporto.
3. Estrarre gli spiedi e con una forchetta rimuovere il cibo da ogni spiedo.

 Questo dispositivo non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Lavarlo a mano in acqua calda e detersivo liquido. Rimuovere il supporto multispiedo verticale dopo l'uso.

USO DELLA FUNZIONE DI DEODORIZZAZIONE

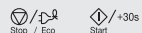
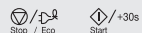
Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo. Pulire innanzitutto l'interno del forno.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Premere il tasto Deodorisation (Deodorizzazione) ; la funzione si attiva automaticamente al termine della pulizia.
--	---

-  Il tempo di deodorizzazione è impostato su 5 minuti.
-  E' inoltre possibile regolare il tempo di **Deodorisation (Deodorizzazione)** premendo il tasto **Start/+30s**.
-  Il tempo massimo di deodorizzazione è 15 minuti.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

 <input type="text"/>	1. Premere contemporaneamente i tasti Start/+30s e Stop/Eco . (per un secondo) Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
 <input type="text"/>	2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti Start/+30s e Stop/Eco . (per un secondo) Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

guida ai materiali per la cottura

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	✓ ✗	Possano 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		
<ul style="list-style-type: none"> • Tazze in polistirolo 	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacchetti di carta o carta di giornale 	✗	Possano prendere fuoco.
<ul style="list-style-type: none"> • Carta riciclata o finiture metalliche 	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
<ul style="list-style-type: none"> • Pirofile da forno e da portata 	✓	Possano essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
<ul style="list-style-type: none"> • Materiali in vetro fine 	✓	Possano essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
<ul style="list-style-type: none"> • Barattoli in vetro 	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo <ul style="list-style-type: none"> • Piatti • Lacci per sacchetti da freezer 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ ✗ 	Possono generare archi elettrici o incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"> • Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina • Carta riciclata 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ 	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso. Può generare archi elettrici.
Plastica <ul style="list-style-type: none"> • Recipienti • Pellicola per forno a microonde • Sacchetti freezer 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✗ 	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 cerata o resistente ai grassi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	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:

Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne.

A questi 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.

Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure surgelate

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

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.

Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

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

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua - vedere 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 (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	900 W	4½-5
	500 g		7-8
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	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
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.			
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) 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	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Tagliare i peperoni in falde.		
Patate	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Istruzioni 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
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura di riso e pasta

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Riso integrale (parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	900 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

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 pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato 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:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 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 mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazze)		2-2½
	450 ml (3 tazze)		3-3½
	600 ml (4 tazze)		3½-4
	Istruzioni		
	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Istruzioni		
	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un 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	4½-5
	450 g		5½-6½
Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Da 1 min a 1 min e 10 sec.
Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra 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.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Braciolo di maiale	250 g	180 W	7-8
	Istruzioni Collocare la carne sulla piastra 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.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
Pane			
Panini (ca. 50 g cad)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast / Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra 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 la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra 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 sul ripiano 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 la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra 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 sul ripiano 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 del pesce fresco

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 (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Gratin di patate/verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

(continua)

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Istruzioni Ungere 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	5-7	5½-6½
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda. L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:

Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:

Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

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 convezione 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 + convezione:

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 in modalità Microonde + Convezione:

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 convezione

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

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PIZZA Pizza surgelata (già pronta)	300 g	1a fase 300 W + 200 °C 2a fase Grill	11-12	2-3
Istruzioni Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				
PASTA Lasagne surgelate	400 g	1a fase 450 W + 200 °C 2a fase Convez. 200 °C	15-16	5-6
Istruzioni 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 la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				
CARNE Roast Beef/Arrosto di agnello (medio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Istruzioni Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti				
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.				

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PANE Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Istruzioni Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.				
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-
Istruzioni Disporre la baguette su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.				
TORTE Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
Istruzioni Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.				
Tortine (impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26-28	-
Istruzioni Versare l'impasto nei pirottini di carta e disporli sul piatto di cottura sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti				
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
Istruzioni Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.				
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180°C	18-20	-
Istruzioni Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.				

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL BURRO

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

PER 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!

PER 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.

PER 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.

PER 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 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA 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.

PER 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 6½ o 7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

PER TOSTARE MANDORLE AFFETTATE

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare per 3½ o 4½ minuti 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 di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto **Start/+30s**.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer e/o è stato premuto il tasto **Start/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

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

In questo caso, è necessario avere sotto mano 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.

CODICE ERRORE

Il messaggio "SE" indica

- Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante i tasti. Spegner il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Il messaggio "E-24" indica

- Prima che il microonde si surriscaldi, sul display appare il messaggio "E-24". Se viene visualizzato il messaggio "E-24", premere il tasto Stop/Eco per avviare la modalità di inizializzazione. Quando il forno si sarà raffreddato, provare ad accenderlo nuovamente. Se l'errore "E-24" si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti Samsung di zona.

- ☑ Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di 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	MC28H5015**
Sorgente di alimentazione	230 V - 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x P x A)	
Esterne	517 x 474,8 x 310 mm
Cavità del forno	358 x 327 x 235,5 mm
Volume	28 litri
Peso netto	17,5 kg circa

MEMO

MEMO



MEMO

MEMO



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMA	O VISITACI ONLINE AL
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04234G-01