

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MG30T5018U*



SAMSUNG

Sommario

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Istruzioni di sicurezza | 3 | Funzioni del forno a microonde | 11 |
| Istruzioni di sicurezza importanti | 3 | Forno a microonde | 11 |
| Misure di sicurezza | 6 | Pannello di controllo | 11 |
| Precauzioni per l'uso delle microonde | 7 | Uso del forno a microonde | 12 |
| Garanzia limitata | 8 | Funzionamento del forno a microonde | 12 |
| Definizione di gruppo di prodotti | 8 | Controllo del regolare funzionamento del forno a microonde | 12 |
| Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) | 8 | Cottura/Riscaldamento | 13 |
| Installazione | 9 | Impostazione dell'ora | 14 |
| Accessori | 9 | Livelli di potenza e variazioni del tempo | 14 |
| Posizione di installazione | 9 | Regolazione del tempo di cottura | 15 |
| Piatto girevole | 9 | Interruzione della cottura | 15 |
| Manutenzione | 10 | Impostazione della modalità di risparmio energetico | 16 |
| Pulizia | 10 | Uso della funzione Scongelamento rapido | 16 |
| Sostituzione (riparazione) | 10 | Uso della funzione Healthy Steam (Vapore salutare) | 18 |
| Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo | 10 | Guida alla cottura con la vaporiera in vetro | 20 |
| | | Uso delle funzione Cottura automatica | 21 |
| | | Uso combinato di microonde e grill | 28 |
| | | Disattivare la Sicurezza bambini. | 28 |
| | | Disattivazione dei segnali acustici | 28 |
| | | Guida alle stoviglie | 29 |
| | | Guida alla cottura | 30 |
| | | Risoluzione dei problemi e codici informativi | 38 |
| | | Risoluzione dei problemi | 38 |
| | | Codice informativo | 41 |
| | | Specifiche tecniche | 42 |

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

Qualora si osservi del fumo (emesso), spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

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

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

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

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

Prima di usare per la prima volta il forno a microonde, azionarlo per 10 minuti con acqua.

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

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

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate. Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

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

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

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

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

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

Istruzioni di sicurezza

Misure di sicurezza

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

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde. Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione. Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non posizionare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

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

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

Utilizzare 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 buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. È stato progettato solo per un uso domestico.

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

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

Definizione di gruppo di prodotti

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali cariche batterie, 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.

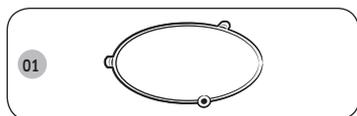
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

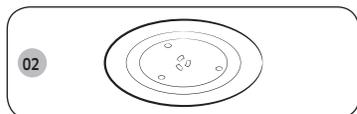
Installazione

Accessori

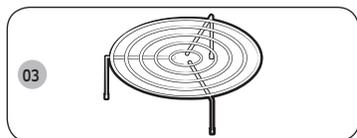
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



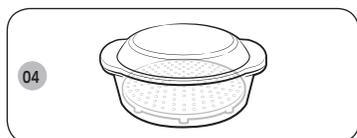
- 01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.
L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



- 02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.
Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



- 03 Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.
La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



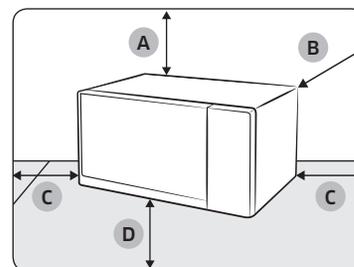
- 04 Vaporiera** vedere le pagine da 20 a 21.
La vaporiera si usa insieme alla funzione vapore.

⚠ ATTENZIONE

- NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.
- Non utilizzare la modalità **Grill** e **Microwave+Grill (Microonde+Grill)** con la **Glass steamer (Vaporiera in vetro)**.

| Modalità operativa | Microwave (Microonde) | Grill / Microwave+Grill (Microonde+Grill) |
|--------------------|-----------------------|---|
| Vaporiera in vetro | 0 | X |

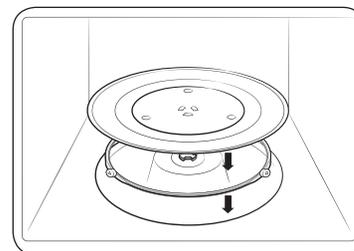
Posizione di installazione



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

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno a microonde.
- Per garantire una adeguata ventilazione, lasciare 20 cm sopra e 10 cm sugli altri lati del forno a microonde.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno a microonde. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

Piatto girevole



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

Installazione

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra o all'interno del forno a microonde. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli). Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

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

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

ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

Sostituzione (riparazione)

AVVERTENZA

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

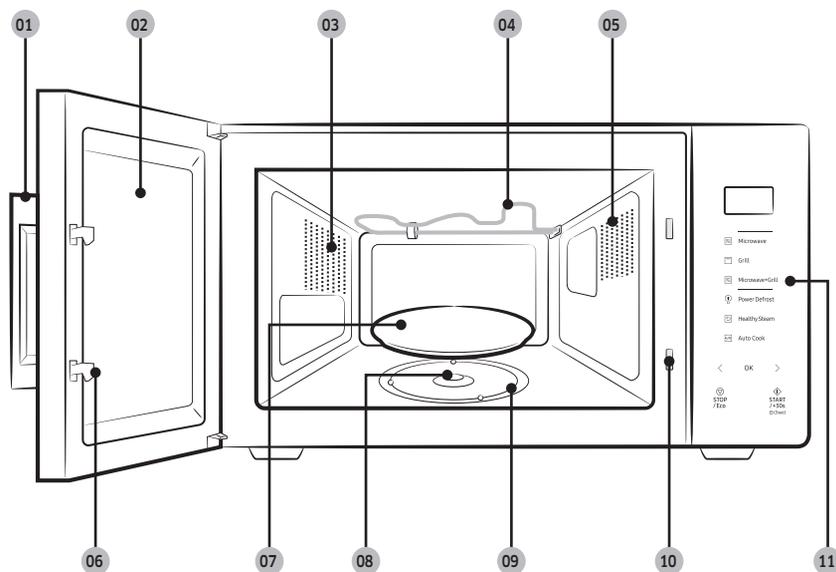
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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

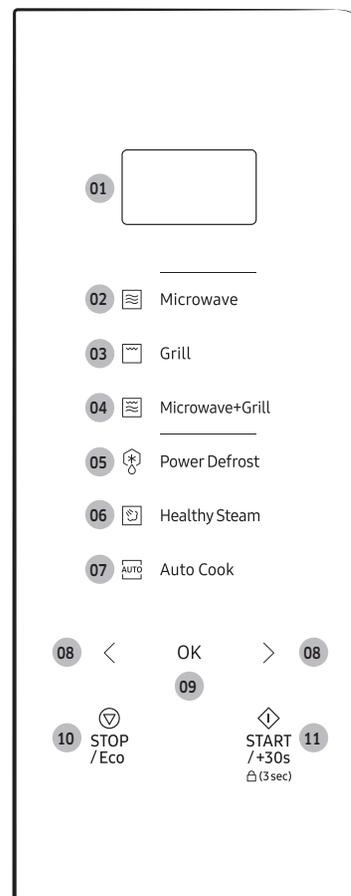
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 01 Maniglia dello sportello | 02 Sportello | 03 Fori di ventilazione |
| 04 Elemento riscaldante | 05 Luce | 06 Chiusure dello sportello |
| 07 Piatto girevole | 08 Accoppiatore | 09 Anello girevole |
| 10 Fori dei circuiti di sicurezza | 11 Pannello di controllo | |

Pannello di controllo



- 01 Display
- 02 Microwave (Microonde)
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill (Microonde+Grill)
- 05 Power Defrost (Scongelamento rapido)
- 06 Grill Fry (Frittura con Grill)
- 07 Auto Cook (Cottura automatica)
- 08 Diminuisci/Aumenta (Peso/Portata/Tempo)
- 09 OK (Orologio)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (AVVIO/+30s) (Sicurezza bambini)

Funzioni del forno a microonde

Uso del forno a microonde

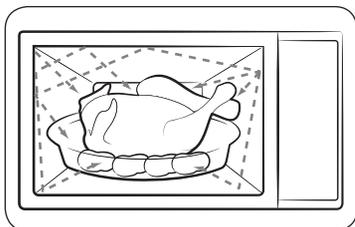
Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principio di cottura



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

NOTA

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

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

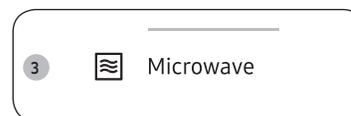
Controllo del regolare funzionamento del forno a microonde

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno a microonde in ogni momento.

In caso di problemi, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" alle pagine da 38 a 41.

NOTA

Il forno a microonde deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere inserito nel forno a microonde. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Inserire un bicchiere di acqua sul piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Microwave (Microonde)**.
4. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** più volte per impostare il tempo da 4 o 5 minuti.
5. Il forno a microonde riscalda l'acqua per il tempo impostato. Verificare che l'acqua sia in ebollizione.

Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

⚠ ATTENZIONE

Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno a microonde incustodito.

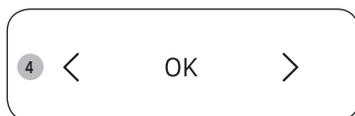


1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

⚠ ATTENZIONE

Non azionare il forno a microonde quando è vuoto.

3. Premere **Microwave (Microonde)**.
 - Il pannello di controllo mostra l'icona corrispondente (☰) ed il livello massimo di potenza (900 W).
4. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per selezionare il livello di potenza desiderato, quindi premere **OK**.
 - Vedere "Livelli di potenza e variazioni del tempo" a pagina 14 per il livello di potenza adeguato.



5. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - Il display del pannello di controllo visualizza il tempo di cottura.
6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura.
 - La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
 - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

Uso del forno a microonde

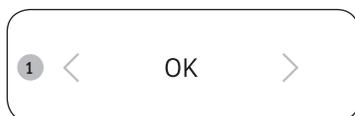
Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'orario può essere visualizzato nel formato 24-ore o 12-ore. È necessario impostare l'orologio:

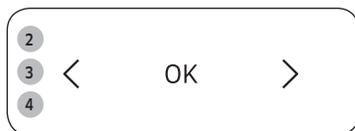
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

NOTA

È necessario modificare manualmente l'orario per attivare l'ora legale.



1. Premere **OK**.



2. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per selezionare il formato 24-ore o 12-ore, quindi premere **OK**.
3. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per impostare l'ora quindi premere **OK**.
4. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per impostare i minuti quindi premere **OK**.

NOTA

Il display del pannello di controllo mostra l'orario quando il forno a microonde non è in uso.

Livelli di potenza e variazioni del tempo

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

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

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

- Il tempo di cottura diminuisce selezionando un livello di potenza maggiore.
- Il tempo di cottura aumenta selezionando un livello di potenza inferiore.

Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare o diminuire a piacere il tempo di cottura mentre il forno a microonde è in funzione.

- È possibile verificare l'andamento della cottura in qualsiasi momento semplicemente aprendo lo sportello e aumentando o diminuendo, se necessario, il tempo di cottura.



Metodo 1

Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

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

NOTA

Il tempo di cottura può solo essere aumentato.

Metodo 2

Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per regolare il tempo di cottura.



Interruzione della cottura

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

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

Per interrompere temporaneamente la cottura

1. Aprire lo sportello o premere **STOP/Eco** una volta.
 - La cottura si interrompe temporaneamente.
2. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Per interrompere definitivamente la cottura

1. Aprire lo sportello o premere **STOP/Eco** una volta.
 - La cottura si interrompe temporaneamente.
2. Premere il tasto **STOP/Eco** nuovamente.

Uso del forno a microonde

Impostazione della modalità di risparmio energetico

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



- Premere **STOP/Eco**. Il display del pannello di controllo si spegne.
- Per annullare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere **STOP/Eco**. Il display del pannello di controllo visualizza l'orario corrente.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

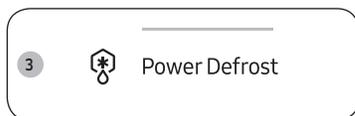
Il prodotto torna allo stato di standby se non si effettua alcuna operazione entro 25 minuti dall'ultima impostazione o dalla pausa. Inoltre, lasciando lo sportello aperto, la luce interna si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

Uso della funzione Scongelamento rapido

Scongelamento rapido permette di scongelare carne, pollame, pesce, pane e torte. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Power Defrost (Scongelamento rapido)**.



4. Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per selezionare il tipo di cibo, quindi premere **OK**.
 - Per maggiori informazioni, vedere la sezione "Descrizione del programma di scongelamento rapido" a pagina 17.
5. Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per impostare la dimensione della portata, quindi premere **OK**.
6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare lo scongelamento.
 - Quando il forno a microonde emette un segnale acustico, aprire lo sportello e girare il cibo.
7. Chiudere lo sportello e premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riprendere lo scongelamento.
 - Una volta terminata lo scongelamento, il forno a microonde emette 4 suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

Descrizione del programma di scongelamento rapido

La tabella seguente illustra i vari programmi di Scongelo rapido, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o ceramica.

| 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 a microonde emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti. |
| 2 | Pollame | 200-1500 g | Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno a microonde emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti. |
| 3 | Pesce | 200-1500 g | Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno a microonde emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|------------|--------------------------|---|
| 4 | Pane/dolci | 125-1000 g | Posizionare il pane su un foglio di carta da forno e girarlo appena il forno a microonde emette un segnale acustico. Posizionare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno a microonde emette un segnale acustico (il forno a microonde rimane in funzione e si interrompe all'apertura dello sportello). Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 5-20 minuti. |

Uso del forno a microonde

Uso della funzione Healthy Steam (Vapore salutare)

Healthy Steam (Vapore salutare) ha 17 tempi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Con la funzione **Healthy Steam (Vapore salutare)** è possibile utilizzare vapore in vetro.

ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare la vaporiera in vetro contenente il cibo e chiudere lo sportello.
3. Premere **Healthy Steam (Vapore salutare)**.
4. Premere **< o > (Diminisci/Aumenta)** per selezionare la categoria desiderata, quindi premere **OK**.
 - 1. Salutare
 - 2. Orientale
5. Premere **< o > (Diminisci/Aumenta)** per selezionare il tipo di cibo, quindi premere **OK**.
6. Premere **< o > (Diminisci/Aumenta)** per selezionare la portata desiderata, quindi premere **OK**.
7. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura Healthy Steam (Vapore salutare).
 - Il forno a microonde cuoce il cibo in base alle impostazioni del programma selezionato.
 - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 17 opzioni di cottura pre-programmate. I programmi pre-impostati sono suddivisi in Salutare e Orientale.

ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Descrizione del programma Healthy Steam (Vapore salutare)

1. Healthy

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|---------------------|--------------------------|--|
| 1-1 | Fiori di broccoli | 250 g 500 g | Sciacquare e pulire i broccoli e tagliarli in fiori. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire i broccoli nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-2 | Carote a fette | 250 g 500 g | Sciacquare e pulire la carote. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire le carote nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-3 | Fiori di cavolfiore | 250 g 500 g | Sciacquare e pulire i cavolfiori e tagliarli in fiori. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire i cavolfiori nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------|--------------------------|--|
| 1-4 | Zucca a cubetti | 250 g 500 g | Pulire la zucca fresca, lavarla e tagliarla in pezzi o cubetti di uguali dimensioni. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire la zucca nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-5 | Patate pelate | 250 g 500 g | Lavare e pelare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire le patate nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-6 | Verdure congelate | 250 g 500 g | Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire le verdure surgelate nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-7 | Composta di frutta | 400 g | Pesare la frutta fresca (es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) pelarla, lavarla e tagliarla in pezzi di dimensioni uniformi o a cubetti. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire la frutta nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------|--------------------------|---|
| 1-8 | Riso bianco | 250 g | Versare il riso bianco nel vassoio e inserirlo nella vaporiera in vetro. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 5 minuti. |
| 1-9 | Carne al Vapore | 250 g 500 g | Pesare la carne macinata e formare delle polpette rotonde (di circa Ø25 mm ciascuna). Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire la carne nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-10 | Filetti di salmone | 300 g 600 g | Sciacquare il pesce ed aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire i filetti di salmone nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 1-11 | Petti di pollo | 300 g 600 g | Sciacquare i petti di pollo pulendo con cura la pelle. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire i petti di pollo nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

Uso del forno a microonde

2. Oriental

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|---------------------------|--------------------------|--|
| 2-1 | Porridge di pollo a fette | 650 g | Tagliare 150 g di coscia di pollo a fette, mescolare con amido di mais in una ciotola. Aggiungere 400 ml di acqua e brodo di pollo in una vaporiera in vetro. Versare la miscela di pollo nella vaporiera aggiungendo 100 g di riso soffiato. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| 2-2 | Pesce bianco al vapore | 250 g 500 g | Sciacquare il merluzzo in acqua fredda. Spruzzare con 1 cucchiaino di sale e qualche grano di pepe. Condire con 1 cucchiaino di salsa di soia e conservare in frigorifero per 30 minuti. Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Disporre 4 filetti in un unico strato sul vassoio ed inserire nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 2-3 | Gnocchi al vapore | 300 g | Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Inserire gli gnocchi surgelati nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------------|--------------------------|---|
| 2-4 | Verdura in foglia, verde | 125 g 250 g | Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Sciacquare la verdura verde in foglia. Inserire verdura nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 2-5 | Uova sode | 350 g | Mettere 3 uova, 250 ml di acqua, brodo di pollo, un pizzico di sale e 10 ml di olio in una vaporiera in vetro. Mescolare lentamente con un cucchiaino. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 2-6 | Gamberi al vapore | 300 g | Aggiungere 100 ml di acqua nella vaporiera in vetro. Sciacquare i gamberi freschi. Inserire la verdura nel vassoio e posizionarlo nella vaporiera in vetro. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

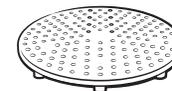
Guida alla cottura con la vaporiera in vetro

La vaporiera in vetro si basa sul principio della cottura a vapore ed è studiata per cotture rapide e salutari nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è l'ideale per la cottura di riso, pasta, verdure ecc. in un tempo eccezionale, preservando al contempo i loro valori nutritivi. Il set Vaporiera in vetro è composto da 3 elementi:



Ciotola



Piatto in silicone



Coperchio

Tutte le parti sono in grado di sostenere una temperatura tra i -20 °C ai 200 °C. Sono idonee alla conservazione in freezer. Possono anche essere utilizzate separatamente o insieme.

Condizioni di uso:

- **Non usare:**
 - pulire con un panno bagnato o disporre su una superficie bagnata quando il vetro è bollente.
 - posizionare direttamente sul fuoco.
- Lavare con cura tutti i componenti in acqua e sapone prima dell'uso.
- Prestare cauzione nella rimozione della Vaporiera in vetro poiché il manico potrebbe essere bollente. Usare sempre guanti da forno.
- Durante la cottura la vaporiera in vetro si riempie di vapore che comporta dei rischi di bruciature. Non avvicinare il viso alla vaporiera ed usare i guanti da forno per togliere il coperchio.

Manutenzione

- La vaporiera può essere lavata in lavastoviglie.
- Durante il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugne abrasive.
- Alcuni cibi (come il pomodoro) possono scolorire le parti in plastica. Ciò è normale e non può essere considerato come un difetto di fabbricazione.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare la modalità **Grill** e **Microwave+Grill (Microonde+Grill)** con la **Glass steamer (Vaporiera in vetro)**.

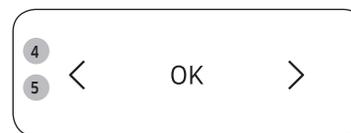
| Modalità operativa | Microwave (Microonde) | Grill / Microwave+Grill (Microonde+Grill) |
|--------------------|-----------------------|---|
| Vaporiera in vetro | O | X |

Uso delle funzione Cottura automatica

Cottura automatica ha 32 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

⚠ ATTENZIONE

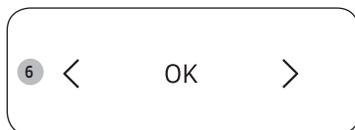
Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Auto Cook (Cottura automatica)**.
4. Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per selezionare la categoria desiderata, quindi premere **OK**.
 - 1. Cottura salutare
 - 2. Dessert fatti in casa
5. Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per selezionare il tipo di cibo, quindi premere **OK**.
 - Per maggiori informazioni, vedere la sezione "descrizione della funzione Cottura automatica" alle pagine da 22 a 27.

Uso del forno a microonde

Uso del forno a microonde



6. Premere < o > (**Diminuisce/Aumenta**) per selezionare il peso del cibo, quindi premere **OK**.
- Per maggiori informazioni, vedere la sezione “**descrizione della funzione Cottura automatica**” alle pagine da 22 a 27.
 - In base al menu selezionato, è possibile che si disponga di una sola opzione del peso da selezionare.
 - Non è necessario selezionare il peso per Dessert fatti in casa.



7. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la funzione Cottura automatica.
- Il forno a microonde cuoce il cibo in base alle impostazioni del programma selezionato.
 - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 32 opzioni di cottura pre-programmate. I programmi pre-impostati sono suddivisi in Cottura salutare e Dessert fatti in casa.

⚠ **ATTENZIONE**

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

descrizione della funzione Cottura automatica

1. Cottura salutare

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|-------------------------------------|--------------------------|--|
| 1-1 | Cibi pronti (surgelati) | 350 g 450 g | Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| 1-2 | Cibi pronti vegetariani (surgelati) | 350 g 450 g | Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| 1-3 | Fiori di broccoli | 250 g 500 g | Sciacquare e pulire i calvolfi. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli così come anche di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------------|--------------------------|---|
| 1-4 | Carote a fette | 250 g | Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle in modo uniforme. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di cimette di cavolfiore o cavolo rapa. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-5 | Fagiolini | 250 g | Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (1 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-6 | Spinaci | 150 g | Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-7 | Pannocchie di granoturco | 500 g (2 pezzi.) | Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|----------------------------|--------------------------|---|
| 1-8 | Patate pelate | 250 g 500 g | Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| 1-9 | Riso integrale (parboiled) | 250 g | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti. |
| 1-10 | Maccheroni integrali | 250 g | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare durante il tempo di riposo e scolare bene al termine. Lasciare riposare per 1 minuto. |
| 1-11 | Quinoa | 250 g | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti. |

Uso del forno a microonde

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------|--------------------------|--|
| 1-12 | Bulgur | 250 g | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti. |
| 1-13 | Verdure gratinate | 500 g | Versare le verdure, come ad esempio patate precotte a fette, zucchine a fette e pomodori a fette e la salsa in una pirofila di vetro di dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| 1-14 | Pomodori grigliati | 400 g | Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-15 | Petti di pollo | 300 g (2 pezzi.) | Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti. |
| 1-16 | Petti di tacchino | 300 g (2 pezzi.) | Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|----------------------------|--------------------------|--|
| 1-17 | Filetti di pesce fresco | 300 g (2 pezzi.) | Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-18 | Filetti di salmone fresco | 300 g (2 pezzi.) | Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-19 | Gamberi freschi | 250 g | Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 1-20 | Trota fresca | 400 g (1-2 pesci) | Disporre 1-2 pesci interi su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti. |
| 1-21 | Filetti di pesce grigliati | 400 g (1-2 pesci) | Spennellare la pelle del pesce (trota o orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti. |

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

2. Dessert fatti in casa

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------|--------------------------|--|
| 2-1 | Torta Walnut Pound | 1 porzione | Ingredienti Farina 120 g, Burro 150 g, Zucchero nero 100 g, 2 uova, Noce (tritata) 50 g, Lievito in polvere 4 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare burro e zucchero nero in una ciotola. Aggiungere le uova e amalgamare bene. Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare Aggiungere la noce e mescolare bene. Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-1]. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|----------------|--------------------------|--|
| 2-2 | Pane di banane | 1 porzione (6 pezzi) | Ingredienti 3 banane, Impasto per pancake 120 g, Latte 120 g, 1 uovo, Sciroppo di malto 2 cucchiaini. |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Tagliare le banane in pezzi. Mescolare l'impasto per pancake, il latte, l'uovo e lo sciroppo di malto in una ciotola. Aggiungere le banane e amalgamare bene. Versare l'impasto in 6 coppette di carta. Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-2]. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 2-3 | Pan di spagna | 1 porzione | Ingredienti Farina 170 g, Burro 50 g, Zucchero 150 g, 3 uova, Lievito in polvere 10 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare burro e zucchero in una ciotola. Aggiungere le uova e amalgamare bene. Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-3]. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

Uso del forno a microonde

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|-----------------|--------------------------|--|
| 2-4 | Brownie | 1 porzione | Ingredienti Farina 90 g, Burro (fuso) mezza tazza, Zucchero 230 g, 2 uova, Cacao in polvere 40 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare burro, uova sbattute e zucchero in una ciotola. Aggiungere farina, cacao in polvere e continuare a mescolare Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-4]. Al termine della cottura, lasciare riposare 20-30 minuti. |
| 2-5 | Budino all'uovo | 1 porzione (3 pezzi) | Ingredienti Latte 250 g, Zucchero 40 g, 2 uova. |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Romperle le due uova in una ciotola. Sbattere leggermente le uova con una frusta. Non sollevare la frusta dal fondo per evitare di creare eccessiva schiuma. Mescolare latte, zucchero in un'altra ciotola. Aggiungere il latte alle uova sbattute mentre le mescolate con la frusta. Setacciare il composto di uova con un colino a maglie fini. Raschiare il fondo del colino con una spatola. Rimuovere eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaino. Versare l'impasto nelle coppette per crema pasticcera Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-5]. Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire. |

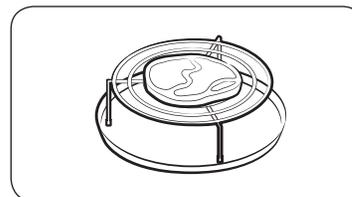
| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|------------------------|--------------------------|---|
| 2-6 | Mug cake al cioccolato | 1 porzione | Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 uovo, Panna 40 g, Farina 25 g, Cacao in polvere 15 g, Vaniglia 1,5 g, Scaglie di cioccolato semi-dolce 50 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare il burro, l'uovo e la panna in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. Aggiungere farina, zucchero e continuare a mescolare Aggiungere il cacao in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare le scaglie di cioccolato nell'impasto. Inserire la tazza nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-6]. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |
| 2-7 | Mug Cake | 1 porzione | Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 Uovo, Farina 50 g, Latte 30 g, Vaniglia 6 g, Mandorle in polvere 3 g, Lievito in polvere 1,5 g |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare il burro e l'uovo in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. Aggiungere farina, zucchero, lievito e continuare a mescolare. Aggiungere le mandorle in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire la tazza nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-7]. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Istruzioni |
|--------|--------------------|---|--|
| 2-8 | Café Latte | 1 porzione | Ingredienti Caffè istantaneo in polvere 2 g, Acqua 50 g, Latte 125 g |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare il caffè in polvere e l'acqua in una tazza. Versare il latte in un'altra tazza. Inserire il latte nel forno a microonde e impostare Cottura automatica [2-8]. Al segnale acustico estrarre la tazza. Inserire la miscela di caffè nel forno a microonde e premere il tasto START/+30s (AVVIO/+30s). Al termine della cottura mescolare bene e servire. | |
| 2-9 | Te verde con latte | 1 porzione | Ingredienti Te verde in polvere 6 g, Zucchero 15 g, Latte 250 g |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare tutti gli ingredienti in una tazza. Inserire la tazza nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-9]. Al termine della cottura mescolare bene e servire. | |
| 2-10 | Te con latte | 1 porzione | Ingredienti 2 Bustine di te verde, Acqua 60 g, Latte 125 g |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Mescolare la bustina di te nero acqua in una tazza. Versare il latte in un'altra tazza. Inserire ma miscela di te nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [2-10]. Al segnale acustico estrarre la tazza. Inserire il latte nel forno a microonde e premere il tasto START/+30s (AVVIO/+30s). Al termine della cottura mescolare bene e servire. | |

Grigliatura

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

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



- Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
- Posizionare il cibo al centro della griglia e chiudere lo sportello.



- Premere **Grill**.
 - Il display del pannello di controllo mostra l'icona corrispondente (☰).
 - Non è possibile impostare la temperatura del grill.



- Premere **< o > (Diminuisce/Aumenta)** per impostare il tempo di grigliatura desiderato.
 - Il tempo di grill massimo è 60 minuti.
- Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la grigliatura.
 - Una volta terminata la grigliatura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

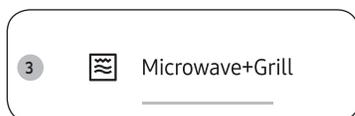
Uso del forno a microonde

Uso combinato di microonde e grill

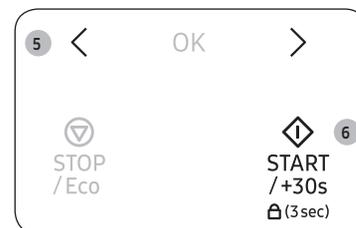
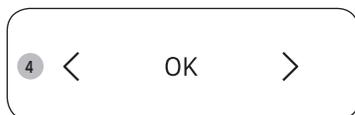
È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, in modo da cuocere rapidamente e dorare allo stesso tempo.

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti nel forno a microonde, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro della griglia e chiudere lo sportello.
3. Premere **Microwave+Grill (Microonde+Grill)**.
 - Il display del pannello di controllo mostra il livello di potenza predefinito (600 W).
 - Il display del pannello di controllo mostra l'icona corrispondente (📡, 🍷).
4. Premere < o > (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il livello di potenza desiderato, quindi premere **OK**.
 - È possibile selezionare un livello di potenza di 600 W, 450 W, o 300 W.
 - Non è possibile impostare la temperatura del grill.



5. Premere < o > (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura.
 - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

Disattivare la Sicurezza bambini.

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



- Per attivare la funzione Sicurezza bambini, tenere premuto il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per 3 secondi.
 - Il pannello di controllo è bloccato ed il display mostra "L".
- Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, tenere premuto nuovamente il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per 3 secondi.



Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



- Per disattivare i segnali acustici, premere < e > (**Diminuisci/Aumenta**) contemporaneamente.
- Per riattivare i segnali acustici, premere < e > (**Diminuisci/Aumenta**) contemporaneamente.

Guida alle stoviglie

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

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

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

| Materiali per la cottura | Adatti per microonde | Commenti |
|--|----------------------|--|
| Fogli di alluminio | ✓X | Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno a microonde o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico. |
| 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 | | |
| • Tazze in polistirolo | ✓ | Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo. |
| • Sacchetti di carta o carta di giornale | X | Possono prendere fuoco. |
| • Carta riciclata o finiture metalliche | X | Possono innescare un arco elettrico. |
| Materiali in vetro | | |
| • Pirofile da forno e da portata | ✓ | Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche. |

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

✓ : Uso consigliato

✓X : Usare con attenzione

X : Non sicura

Guida alla cottura

Microonde

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

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

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure congelate

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

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

| Alimento | Dimensione della portata | Accensione | Tempo (min.) |
|-------------------------------------|--|------------|--------------|
| Spinaci | 150 g | 600 W | 5-6 |
| | Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Piselli | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Fagiolini | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Verdure miste (Carote/Piselli/Mais) | 300 g | 600 W | 7-8 |
| | Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Verdure miste (alla cinese) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |

Guida alla cottura delle verdure fresche

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

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

| Alimento | Dimensione della portata | Accensione | 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. Lasciare riposare per 3 minuti. | | | |
| Cavoletti di Bruxelles | 250 g | 900 W | 6-6½ |
| | Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| Carote | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| 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. Lasciare riposare per 3 minuti. | | | |
| Zucchine | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |

| Alimento | Dimensione della portata | Accensione | Tempo (min.) |
|--|--|------------|--------------|
| Melanzane | 250 g | 900 W | 3½-4 |
| | Istruzioni Tagliare le melanzane in piccoli pezzi e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| Porri | 250 g | 900 W | 4-4½ |
| | Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| 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 sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti. | | | |
| Cipolle | 250 g | 900 W | 5-5½ |
| | Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| Peperoni | 250 g | 900 W | 4½-5 |
| | Istruzioni Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| 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. Lasciare riposare per 3 minuti. | | | |
| Cavolo rapa | 250 g | 900 W | 5½-6 |
| | Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |

Guida alla cottura

Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

| Alimento | Dimensione della portata | Potenza | Tempo (min.) |
|------------------------------------|---|---------|--------------|
| Riso bianco (parboiled) | 250 g | 900 W | 15-16 |
| | 375 g | | 17½-18½ |
| | Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. (250 g), Aggiungere 750 ml di acqua fredda. (375 g) Lasciare riposare per 5 minuti. | | |
| Riso integrale (parboiled) | 250 g | 900 W | 20-21 |
| | 375 g | | 22-23 |
| | Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. (250 g), Aggiungere 750 ml di acqua fredda. (375 g) Lasciare riposare per 5 minuti. | | |
| Riso misto (Riso + Riso selvaggio) | 250 g | 900 W | 16-17 |
| | Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti. | | |
| Cereali misti (Riso + cereali) | 250 g | 900 W | 17-18 |
| | Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti. | | |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 |
| | Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti. | | |

Riscaldamento

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

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

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 900 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

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

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

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

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

Riscaldamento e tempi di riposo

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

Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita.

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

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

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno a microonde, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento.

Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini

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

Latte per bambini

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

Nota

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

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

| Alimento | Dimensione della 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. Lasciare riposare per 1-2 minuti. | | | |
| Minestra (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 il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |

Guida alla cottura

| 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 il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Pasta al sugo (congelata) | 350 g | 600 W | 3½-4½ |
| | Istruzioni Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| Pasta ripiena al sugo (congelata) | 350 g | 600 W | 4-5 |
| | Istruzioni Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti. | | |
| Piatti preconfezionati (congelati) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | 450 g | | 5½-6½ |
| Istruzioni Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti. | | | |
| Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata) | 400 g | 600 W | 6-7 |
| | Istruzioni Versare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Lasciare riposare per 1-2 minuti. | | |

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

| Alimento | Dimensione della portata | Potenza | Tempo |
|---|---|---------|----------------------------|
| Cibo per neonati (verdure + carne) | 190 g | 600 W | 30 sec. |
| | Istruzioni Vuotare 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. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Pappe per bambini (cereali + latte + frutta) | 190 g | 600 W | 20 sec. |
| | Istruzioni Vuotare 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. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | |
| Latte per neonati | 100 ml | 300 W | 30-40 sec. |
| | 200 ml | | 1 min. - 1 min. 10 sec. |
| Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Posizionare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura. | | | |

Scongelamento

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

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

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile. Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

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

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

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

Per scongelare cibi surgelati 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 | 180 W | 250 g | 6-7 |
| | | | 500 g | 9-12 |
| | Braciole di maiale | 180 W | 250 g | 5-7 |
| Istruzioni | | | | |
| Disporre la carne sul piatto girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-30 minuti. | | | | |

| Alimento | Dimensione della portata | Potenza | Tempo (min.) |
|--|--------------------------|---------|--------------|
| Pollame | Pezzi di pollo | 180 W | 14-15 |
| | Pollo intero | 180 W | 32-34 |
| Istruzioni | | | |
| Disporre i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-60 minuti. | | | |
| Pesce | Filetti di pesce | 180 W | 6-7 |
| | Pesce intero | 180 W | 11-13 |
| Istruzioni | | | |
| Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 10-25 minuti. | | | |
| Frutta | Bacche | 180 W | 6-7 |
| | Istruzioni | | |
| Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti. | | | |

Guida alla cottura

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

Grill

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

Stoviglie per cottura con grill

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

Cibo idoneo alla cottura con grill

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

Importante osservazione

Qualora venga usata solo la modalità grill, ricordarsi che il cibo deve essere posizionato sulla griglia, a meno che non sia consigliato diversamente.

Microonde + Grill

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

In questo modello sono disponibili tre modalità combinate: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per la cottura con microonde + grill

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

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

Importante osservazione

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

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

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità grill

Preriscaldare il grill per 3 minuti con la funzione grill.

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

ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Cibo fresco | Dimensione della portata | Potenza | 1 fase (min.) | 2 fase (min.) |
|--------------------------|---|-----------------------------|----------------|---------------|
| Fette di toast | 4 pezzi (cad. 25 g) | Solo grill | 3-4 | 2-3 |
| | Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia. | | | |
| 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 piano in vetro pyrex. Disporre sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |
| Toast formaggio-pomodoro | 4 pezzi (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - |
| | Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast con il ripieno sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |
| Patate al forno | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - |
| | Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporli in cerchio sulla griglia con il tasto del taglio rivolto verso la griglia. | | | |
| Lasagne surgelate | 400 g | 300 W + Grill Solo grill | 18½-19½ 1-2 | - |
| | Istruzioni Disporre il gratin fresco su un piatto di piccole dimensioni adatto alla cottura nel forno a microonde. Disporre il piatto sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |

| Cibo fresco | Dimensione della portata | Potenza | 1 fase (min.) | 2 fase (min.) |
|-----------------|--|--|---------------|---------------|
| Mele al forno | 2 mele (ca. 400 gr) | 300 W + Grill | 7-8 | - |
| | Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Disporre le mele su un piatto piano in pyrex. Posizionare direttamente il piatto sulla griglia. | | | |
| Pezzi di pollo | 500 g (2 pezzi) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 |
| | Istruzioni Spennellare i pezzi di pollo con olio e aromi. Disporli in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |
| Pollo arrosto | 1200 g | 450 W+ Grill girare 300 W+ Grill | 21-22 | 21-22 |
| | Istruzioni Spennellare il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Inserire nel forno a microonde un piatto adatto e posizionarlo sul piatto girevole. 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. Disporre due pesci interi affiancati (testa con coda) sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti. | | | |
| Pizza surgelata | 300-350 g | 450 W + Grill | 11-12 | - |
| | Istruzioni Disporre la pizza surgelata sul piatto girevole e sulla griglia. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti. | | | |

Guida alla cottura

Trucchi e consigli

Fondere il miele cristallizzato

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

Per fondere la gelatina

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

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Per cuocere la marmellata

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

Per cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Per dorare mandorle affettate

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

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

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

| Problema | Causa | Azione |
|--|--|---|
| Generale | | |
| Non è possibile azionare correttamente i tasti. | Tra i tasti potrebbero essere presenti residui. | Rimuovere i residui e riprovare. |
| | Per modelli touch: Umidità esterna. | Asciugare l'umidità esterna. |
| | Sicurezza bambini attiva. | Disattivare la Sicurezza bambini. |
| L'orario non viene visualizzato. | Impostata funzione Eco (risparmio energia). | Disattivare la funzione Eco. |
| Il forno a microonde non funziona. | L'alimentazione non è erogata. | Verificare che l'alimentazione sia erogata. |
| | Lo sportello è aperto. | Chiudere lo sportello e riprovare. |
| | Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui. | Rimuovere i residui e riprovare. |
| Il forno a microonde si spegne durante il funzionamento. | L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno. | Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno. |

| Problema | Causa | Azione |
|--|--|---|
| Durante il funzionamento il forno si spegne. | Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo. | Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi. |
| | La ventola di raffreddamento non funziona. | Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. |
| | Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto. | Inserire del cibo nel forno a microonde. |
| | Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde. | Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| | Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine. | Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde. |
| Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto ed il forno a microonde non funziona. | La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori. | Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| L'esterno del forno a microonde è troppo caldo durante il funzionamento. | Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde. | Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| | Vi sono oggetti sopra il forno a microonde. | Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde. |
| Non è possibile aprire correttamente lo sportello. | Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde. | Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello. |
| Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente. | Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei. | Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto. |
| La funzione di scongelamento non funziona. | È stato inserita una quantità eccessiva di cibo. | Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. |
| La luce interna è debole o non si accende. | Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo. | La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto STOP/Eco . |
| | La luce interna è coperta da residui. | Pulire l'interno del forno a microonde e riprovare. |

Risoluzione dei problemi e codici informativi

| Problema | Causa | Azione |
|--|--|---|
| Durante la cottura si avverte un segnale acustico. | Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento. | Dopo aver girato il cibo, premere nuovamente il tasto START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno. |
| Il forno a microonde non è livellato. | Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare. | Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile. |
| Durante la cottura si verificano scintille. | Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare nel forno a microonde. | Non utilizzare contenitori metallici. |
| Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare. | Lo sportello non è chiuso bene. | Chiudere lo sportello e riprovare. |
| Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde. | La messa a terra della spina o della presa non è adeguata. | Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata. |
| <ol style="list-style-type: none"> Gocciolamenti. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. All'interno del forno a microonde rimane dell'acqua residua. | In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde. | Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| La luminosità all'interno del forno a microonde varia. | La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata. | Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde. |
| La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva. | Per ventilare il forno a microonde, la ventola rimane in funzione per circa 3 minuti dopo il termine della cottura. | Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde. |
| Piatto girevole | | |
| Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma. | L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente. | Posizionare l'anello girevole e riprovare. |
| Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione. | L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno. | Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi. |
| Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso. | Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno a microonde. | Rimuovere eventuali residui di cibo sul fondo del forno a microonde. |

| Problema | Causa | Azione |
|--|---|--|
| Grill | | |
| Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo. | Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo. | Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare. |
| | Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti. | Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti. |
| | Il cibo è troppo vicino al grill. | Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura. |
| | Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno. | Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato. |
| Forno a microonde | | |
| Il forno a microonde non riscalda. | Lo sportello è aperto. | Chiudere lo sportello e riprovare. |
| Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo. | Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo. | Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare. |
| | Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti. | Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti. |
| Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde. | Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore. | Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|--|---|
| All'interno del forno a microonde si avverte cattivo odore. | Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno. | Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone. |
| Il forno a microonde non cuoce correttamente. | Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso. | Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura. |
| | I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente | Impostare correttamente i controlli del forno a microonde e riprovare. |
| | Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti. | Inserire correttamente gli accessori. |
| | È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza. | Usare stoviglie idonee con fondo piatto. |

Codice informativo

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

NOTA

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

Specifiche tecniche

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

| Modello | MG30T5018U* |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Sorgente di alimentazione | 230 V ~ 50 Hz CA |
| Consumo elettrico | |
| Potenza massima | 2900 W |
| Microonde | 1400 W |
| Grill (elemento riscaldante) | 1500 W |
| Potenza emessa | 100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705) |
| Frequenza operativa | 2450 MHz |
| Dimensioni (L x A x P) | |
| Esterno (maniglia inclusa) | 517 x 297,3 x 425,3 mm |
| Cavità del forno | 357 x 255 x 357 mm |
| Volume | 30 litri |
| Peso | |
| Netto | 15,9 kg circa |

Promemoria

Promemoria

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

DOMANDE O COMMENTI?

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|----------------|---|--|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 707 019 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 | 06196 77 555 77 | 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 | www.samsung.com/gr/support |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/be_fr/support |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100 | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 21629099 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 207 267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 786 | www.samsung.com/se/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |



DE68-04591C-00