

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MC28A5137**



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	6
Precauzioni per l'uso delle microonde	7
Garanzia limitata	7
Definizione del gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione	8
Accessori	8
Posizione di installazione	8
Piatto girevole	8
Manutenzione	9
Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	9
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	9
Funzioni del forno a microonde	10
Forno a microonde	10
Pannello di controllo	10
Uso del forno a microonde	11
Principio di funzionamento del forno a microonde	11
Verifica del funzionamento regolare del forno a microonde	11
Impostazione dell'ora	12
Cottura/Riscaldamento	12
Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza	13
Regolazione del tempo di cottura	13
Arresto della cottura	14
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14
Uso delle funzioni di cottura Patatine fritte sottili	14
Uso delle funzioni di cottura Sensore	16
Istruzioni per la cottura con sensore automatico	17
Utensili e coperchi per la cottura con sensore	17
Importante	18
Guida alla cottura a vapore (solo modelli MC28A5137K*)	18
Uso delle funzioni di Cottura salutare	20

Utilizzo delle funzioni di preparazione di Impasto/Yogurt	22
Uso delle funzioni Scongelo rapido	23
Uso delle funzioni di Auto Riscaldamento/cottura automatica	25
Uso del piatto doratore	26
Convezione	28
Uso della funzione Grill	28
Scelta degli accessori	29
Cottura combinata microonde + grill	29
Cottura combinata microonde + convezione	30
Disattivazione del segnale acustico	31
Utilizzo della funzione di Sicurezza bambini	31
Uso della funzione di Piatto girevole On/Off	31
Guida alle stoviglie	32
Guida alla cottura	33
Microonde	33
Cottura	33
Riscaldamento	35
Riscaldamento di liquidi	36
Riscaldamento di alimenti per bambini	36
Scongelo	37
Grill	38
Microonde + Grill	38
Convezione	40
Microonde + Convezione	40
Trucchi e consigli	41
Risoluzione dei problemi e codice informativo	42
Risoluzione dei problemi	42
Codice informativo	44
Specifiche tecniche	45
Appendice	45

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambiti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;

- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti.

Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

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

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura 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.

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.

Istruzioni di sicurezza

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 progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

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

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

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

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

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

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

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 sporizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

Avvertenza microonde

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

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

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

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura. Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocchie, pomodori, ecc.

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti 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.

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura.

L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale.

Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio.

Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti.

Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

Garanzia limitata

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

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

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale.

Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

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

Definizione del gruppo di prodotti

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

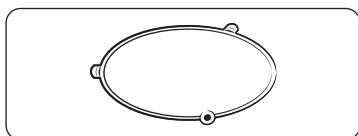
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

Installazione

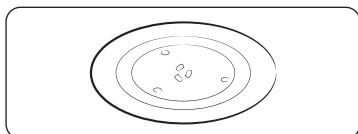
Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che possono essere utilizzati in vari modi.



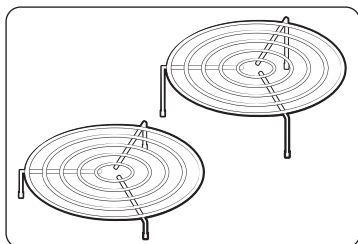
01 Anello girevole, deve essere posizionato al centro del forno a microonde.

Scopo: l'anello girevole sostiene il piatto rotante.



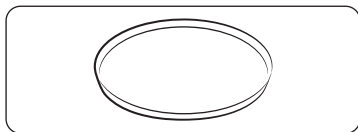
02 Piatto girevole, deve essere posizionato sull'anello girevole, innestando il centro nell'accoppiamento.

Scopo: il piatto girevole fornisce la superficie di cottura principale e può essere facilmente rimosso per la pulizia.



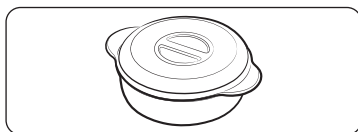
03 Griglia alta e griglia bassa, da posizionare sul piatto girevole.

Scopo: le griglie di metallo possono essere utilizzate per cucinare due pasti contemporaneamente, posizionando un piatto di piccole dimensioni sul piatto girevole e un secondo piatto sulla griglia. **Le griglie di metallo possono essere utilizzate per la cottura in modalità grill, convezione e combinata.**



04 Piatto doratore, illustrato alle pagine 26 - 27.

Scopo: il piatto doratore può essere utilizzato nella modalità di cottura a microonde o combinata con grill, per ottenere una tostatura perfetta e una pasta fragrante per pizze e dolci. Aiuta a mantenere croccante l'impasto della pasta e della pizza.



05 Recipiente per la cottura a vapore, illustrato alle pagine 18 - 20.

(Solo modelli MC28A5137K*)

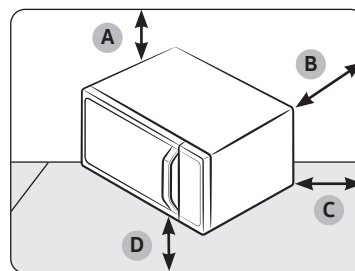
Scopo: l'accessorio in plastica per la cottura a vapore consente di usare la funzione Cottura a vapore.

ATTENZIONE

- **NON** utilizzare il forno a microonde con il piatto girevole senza l'anello girevole.
- **NON** utilizzare le modalità **Grill, Convection (Convezione) e Combi (Modalità combinata)** con l'accessorio per la cottura a vapore.

Modalità di funzionamento	Microonde	GRILL/CONVECTION	COMBI (MODALITÀ COMBINATA)
 (Recipiente per la cottura a vapore)	O	X	X

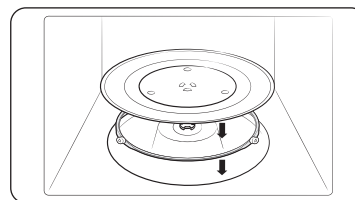
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 10 cm dietro
- C. 10 cm sui lati
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e uniforme a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie deve sostenere il peso del forno a microonde.
- Lasciare spazio sufficiente per la ventilazione, ovvero almeno 10 cm sulla parte posteriore e sui lati e 20 cm sulla parte superiore.
- Non installare il forno in ambienti umidi o molto caldi, ad esempio vicino a un altro forno a microonde o a un calorifero.
- Rispettare le specifiche di alimentazione del forno a microonde. Se è necessario un cavo di prolunga, utilizzare esclusivamente cavi omologati.
- Prima di iniziare a utilizzare il forno, pulire con un panno umido la parte interna e la guarnizione dello sportello.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali da imballaggio che si trovano all'interno del forno a microonde. Installare l'anello girevole e il piatto girevole. Verificare che il piatto girevole possa ruotare liberamente.

Manutenzione

Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne 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. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno a microonde. Sciacquare e asciugare bene.

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

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

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.
- Fare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno a microonde, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

Sostituzione (riparazione)

AVVERTENZA

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

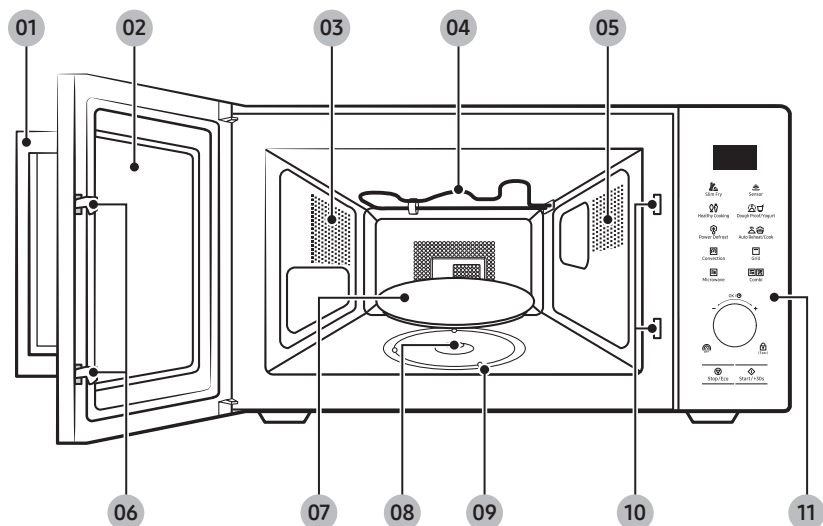
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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

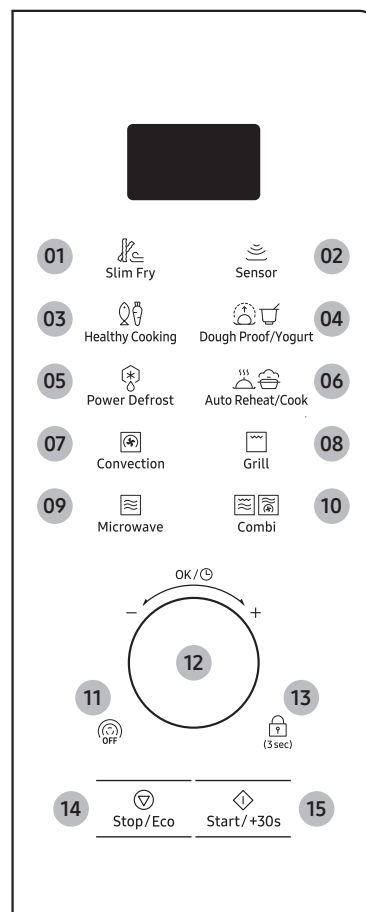
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|---|--------------------------|-----------------------------|
| 01 Maniglia dello sportello | 02 Sportello | 03 Aperture di ventilazione |
| 04 Elemento riscaldante | 05 Luce | 06 Fermi dello sportello |
| 07 Piatto girevole | 08 Accoppiamento | 09 Anello girevole |
| 10 Fori per gli interblocchi di sicurezza | 11 Pannello di controllo | |

Pannello di controllo



- | | |
|---|--|
| 01 Slim Fry | 02 Sensor (Sensore) |
| 03 Healthy Cooking (Cottura salutare) | 04 Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt) |
| 05 Power Defrost (Scongelo rapido) | 06 Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica) |
| 07 Convection (Convezione) | 08 Grill |
| 09 Microwave (Microonde) | 10 Combi (Modalità combinata) |
| 11 Attivazione/disattivazione piatto girevole | 12 Manopola di selezione delle funzioni con pulsante |
| 13 Sicurezza bambini | 14 Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) |
| 15 Start/+30s (Avvio/+30s) | |

Uso del forno a microonde

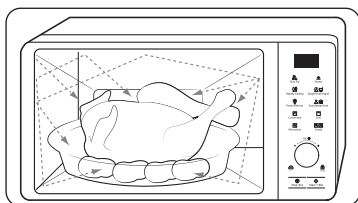
Principio di funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette di cuocere o riscaldare i cibi senza determinare alcun cambiamento di forma o colore.

Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principio fisico della cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse dalla cavità e distribuite uniformemente, mentre il cibo ruota sul piatto girevole. Questo permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm (1 pollice). Il calore viene quindi dissipato anche all'interno, proseguendo la cottura.
3. I tempi di cottura dipendono dal contenitore dalle seguenti proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto d'acqua
 - Temperatura iniziale (possono essere refrigerati o meno)

NOTA

Poiché la parte centrale degli alimenti cuoce per via della dissipazione del calore, la cottura prosegue anche dopo l'estrazione dei cibi dal forno. È pertanto necessario rispettare i tempi di riposo specificati nelle ricette e nel presente manuale, allo scopo di garantire:

- Una cottura uniforme anche nella parte centrale degli alimenti.
- La stessa temperatura in tutti i punti degli alimenti.

Verifica del funzionamento regolare del forno a microonde

La semplice procedura che segue consente di verificare il corretto funzionamento del forno in ogni situazione. In caso di dubbi, vedere la sezione **Risoluzione dei problemi e codice informativo** alle pagine 42 - 44.

NOTA

Il forno a microonde deve essere collegato a una presa elettrica adeguata. Il piatto girevole deve trovarsi nella posizione corretta all'interno del forno. Se il livello di potenza impostato è inferiore al massimo (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo per raggiungere il punto di ebollizione.

Aprire lo sportello del forno a microonde tirando la maniglia sul lato destro dello sportello.

Collocare un bicchiere con acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il pulsante **Microwawe (Microonde)**.

Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare un tempo di

4 o 5 minuti, premendo il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** il numero di volte appropriato.

Risultato: il forno a microonde riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti. A questo punto l'acqua dovrebbe bollire.

Uso del forno a microonde

Impostazione dell'ora

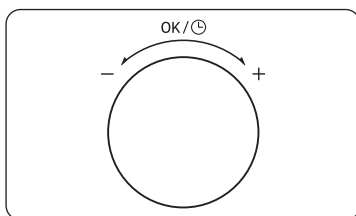
Quando viene fornita l'alimentazione, sul display viene visualizzata automaticamente l'indicazione "88:88" e poi "12:00".

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

- Quando si installa il forno a microonde per la prima volta
- Dopo un'interruzione di corrente

NOTA

Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora legale a quella solare e viceversa.



1. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il formato di visualizzazione dell'ora.
 - 12 H o 24 H
3. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per completare l'impostazione.
4. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare l'ora.
5. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
6. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare i minuti.
7. Quando viene visualizzata l'ora giusta, ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per avviare l'orologio.
Risultato: l'ora viene visualizzata quando non si utilizza il forno a microonde.

Cottura/Riscaldamento

La procedura seguente spiega come cucinare o riscaldare gli alimenti.

NOTA

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

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.

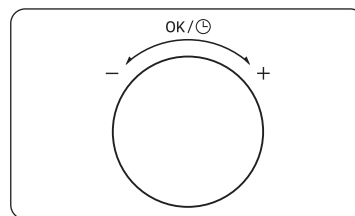
Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



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

Risultato: vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (Modalità Microwave (Microonde))



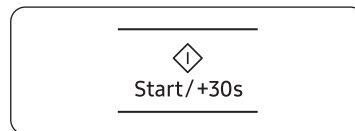
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato.

A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Risultato: viene visualizzato il tempo di cottura.



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

Risultato: la luce del forno a microonde si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. Inizia la cottura.

- Il forno a microonde emette un segnale acustico e "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza

La funzione per il livello di potenza consente di regolare la quantità di energia dissipata e, di conseguenza, il tempo necessario per cucinare o riscaldare gli alimenti, in base al tipo e alla quantità di questi ultimi.

È possibile scegliere fra sei livelli di potenza diversi.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Potenza (W)
ALTA	100	900
MEDIO-ALTA	67	600
MEDIA	50	450
MEDIO-BASSA	33	300
SCONGELAMENTO	20	180
BASSA	11	100

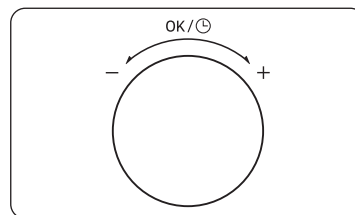
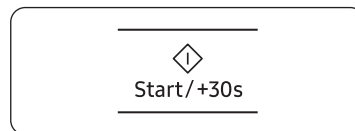
I tempi di cottura indicati nelle ricette e nel presente manuale corrispondono al livello di potenza specificato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura deve...
Un livello di potenza superiore	Diminuire
Un livello di potenza inferiore	Aumentare

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** una volta per ogni incremento di 30 secondi da aggiungere.

- L'avanzamento della cottura può essere verificato in qualunque momento, semplicemente aprendo lo sportello
- Prolungare il tempo di cottura



Per prolungare il tempo di cottura degli alimenti durante la cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni incremento di 30 secondi che si desidera aggiungere.

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

Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura, girare verso destra, per diminuirlo, girare verso sinistra.

Uso del forno a microonde

Arresto della cottura

La cottura può essere interrotta in qualunque momento, allo scopo di:

- Controllare gli alimenti
- Girare o mescolare gli alimenti
- Lasciare riposare gli alimenti

Per interrompere la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, richiudere lo sportello e premere il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) .
Completamente	Premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde dispone di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il pulsante **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)**.
Risultato: il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il pulsante **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno a microonde è pronto per l'uso.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

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

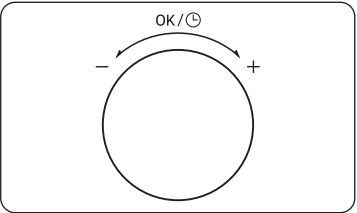
Uso delle funzioni di cottura Patatine fritte sottili

Le 12 funzioni di cottura **Slim Fry** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare la categoria di cottura Slim Fry premendo il pulsante **Slim Fry**.

NOTA

Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti. Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi.



1. Premere il pulsante **Slim Fry**.
2. Selezionare la categoria di alimento girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Patate/verdure
 - 2) Frutti di mare
 - 3) Pollo
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
4. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - Le dimensioni della porzione variano a seconda del menu e alcuni menu non forniscono le dimensioni della porzione.
 - È possibile saltare questo passaggio per un menu che non prevede una dimensione della porzione.



Start/+30s

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

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

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

Guida per Patatine fritte sottili

La tabella seguente illustra i 12 programmi automatici **Slim Fry** per friggere.

Contiene le quantità e le istruzioni appropriate.

Rispetto alla frittura con la friggitrice si consuma meno olio e si ottengono risultati gustosi. I programmi vengono eseguiti con una combinazione di convezione, riscaldamento superiore e microonde.

1. Patate/verdure

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Patate da forno surgelate	300 - 350 450 - 500	Distribuire uniformemente le Patate da forno surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-3 Patine caserecce	300 - 350 450 - 500	Utilizzare patate di tipo duro o di media durezza e lavarle. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini dello spessore di 10 x 10 mm. Immergere in acqua fredda (per 30 minuti). Asciugarle con un asciugamano, pesarle e spennellarle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine fritte fatte in casa sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Spennellarle con olio d'oliva e spezie. Metterle con il lato tagliato sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100 - 150 200 - 250	Distribuire gli anelli di cipolla impanati surgelati o gli anelli di calamari impanati surgelati in modo uniforme sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100 - 150 200 - 250	Sciogliere e affettare le zucchine. Spennellarle con 5 g di olio d'oliva e spezie. Distribuire le fette in modo uniforme sul piatto doratore e posizionare il piatto sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

2. Frutti di mare

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Gamberi surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente i gamberi impanati surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-2 Cotolette di pesce	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente le cotolette di pesce impanate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-3 Calamari fritti	100 - 150 200 - 250	Distribuire uniformemente gli anelli di calamari impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

3. Pollo

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3-1 Nugget di pollo surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente i Nugget di pollo surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3-2 Cosce di pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pesare le cosce di pollo e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno a microonde interrompe il processo. Premere Start (Avvio) per continuare. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
3-3 Ali di pollo	200 - 250 300 - 350	Pesare le ali di pollo e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno a microonde interrompe il processo. Premere Start (Avvio) per continuare. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

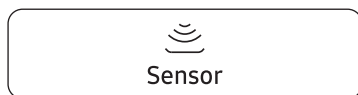
Uso del forno a microonde

Uso delle funzioni di cottura Sensore

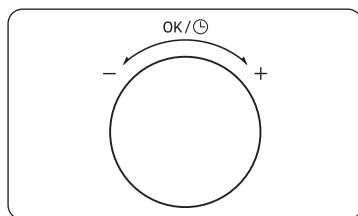
Le 8 funzioni di **Cottura Sensore** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la funzione di Cottura Sensore ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per prima cosa, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

NOTA

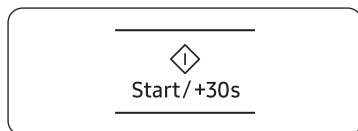
Utilizzare solo piatti adatti al microonde.



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



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

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

NOTA

- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.
- Se la temperatura interna supera i 60 °C, la ventola di raffreddamento entra in funzione per 3 minuti. Non è possibile utilizzare il pulsante **Sensor (Sensore)** temporaneamente finché il forno a microonde non si raffredda alla temperatura desiderata per la modalità di sicurezza del sensore.

Guida alla cottura Sensore

La tabella seguente illustra gli 8 programmi di **Cottura Sensore**. Contiene l'intervallo di peso consigliato per ogni alimento dopo la cottura e le istruzioni appropriate. All'inizio del programma sul display viene visualizzato il periodo di attivazione del sensore. Trascorso questo periodo, il tempo di cottura e il livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Il processo di cottura è controllato dal sensore per garantire la massima comodità.

NOTA

Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1 Bevande	150 - 250	Versare il liquido (a temperatura ambiente) in una tazza di ceramica o in un bocciale. Riscaldare senza coprire. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Lasciarli a riposo nel forno a microonde. Mescolare le bevande prima e dopo il tempo di permanenza. Fare attenzione quando si estrae la tazza (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2 Cime di broccoli	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come i broccoli, e preparare le cime. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto per i broccoli, ma anche per le zucchine a fette, le melanzane, le zucche e i peperoni. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3 Carote a fette	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come le carote, e tagliarle a fette rotonde e uniformi. Distribuirle in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alle carote a fette, alle Cime di cavolfiore e ai cavoli rapa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
4 Cime di cavolfiore	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come i cavolfiori, e preparare le cime. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto per i broccoli, ma anche per le zucchine a fette, le melanzane, le zucche e i peperoni. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
5 Patate cotte con la buccia	200 - 800	Sciacquare e pulire le patate, ciascuna da 200 g. Spennellare con olio d'oliva e bucare la pelle con un coltello. Distribuire in cerchio sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
6 Pasta bollente	100 - 300	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua bollente per 4 volte, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza il coperchio. Mescolare prima di lasciare a riposo e scolare accuratamente. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
7 Mini ravioli	200 - 400	Mettere i mini ravioli in un piatto di ceramica profondo. Collocare il piatto al centro del piatto girevole. Coprire con un coperchio di plastica. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
8 Pezzi di pollo	200 - 500	Spennellare i pezzi di pollo raffreddati con olio e spezie. Mettere il lato della pelle verso il basso sulla griglia bassa. Girare non appena il forno a microonde emette un segnale acustico. Premere il pulsante Start (Avvio) per continuare il processo. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

Il sensore automatico consente di cuocere automaticamente gli alimenti rilevando la quantità di gas generata da essi durante la cottura.

- Durante la cottura degli alimenti si generano molti tipi di gas.
Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza corretti rilevando i gas presenti negli alimenti, eliminando la necessità di impostare il tempo di cottura e il livello di potenza.
- Quando si copre un recipiente con il coperchio o con un involucri di plastica durante la cottura sensore, il sensore automatico rileva i gas generati dopo che il contenitore è stato saturato dal vapore.
- Poco prima del termine della cottura, inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente. Questo è un buon momento per ruotare o mescolare l'alimento per ottenere una cottura uniforme, se necessario.
- Prima della cottura con il sensore automatico, gli alimenti possono essere conditi con erbe, spezie o salse di rosolatura. Avvertenza: il sale o lo zucchero possono causare bruciature sui cibi, quindi questi ingredienti vanno aggiunti dopo la cottura.

Utensili e coperchi per la cottura con sensore

- Per ottenere buoni risultati di cottura con questa funzione, seguire le indicazioni per la scelta dei recipienti e dei coperchi appropriati riportate nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti adatti al microonde e coprirli con il coperchio o con una pellicola di plastica. Se si utilizza la pellicola di plastica, girare un angolo all'indietro per consentire al vapore di fuoriuscire alla giusta velocità.
- Coprire sempre con il coperchio previsto per la pentola utilizzata. Se la pentola non ha un proprio coperchio, utilizzare una pellicola di plastica.
- Riempire i recipienti almeno a metà.
- Gli alimenti che richiedono di essere mescolati o ruotati devono essere mescolati o ruotati verso la fine del ciclo di cottura con sensore, dopo che è partito il conto alla rovescia sul display.

Uso del forno a microonde

Importante

- Dopo aver installato il forno a microonde e averlo collegato alla presa di corrente, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas ha bisogno di tempo per stabilizzarsi per poter cuocere in modo soddisfacente.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore automatico in caso di cottura continua, vale a dire una cottura immediatamente successiva a un'altra.
- Installare il forno a microonde in un luogo ben ventilato per garantire un raffreddamento e un flusso d'aria adeguati e per assicurare un funzionamento accurato del sensore.
- Per evitare risultati scadenti, non utilizzare il sensore automatico quando la temperatura ambiente è troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detergenti volatili per pulire il forno a microonde. Il gas derivante da questo detergente può influire sul sensore.
- Evitare di collocare il forno a microonde in prossimità di apparecchi ad alta umidità o che emettono gas, poiché ciò interferisce con il corretto funzionamento del sensore automatico.
- Mantenere sempre pulito l'interno del forno a microonde. Pulire tutti gli schizzi con un panno umido. Questo forno a microonde è progettato esclusivamente per uso domestico.

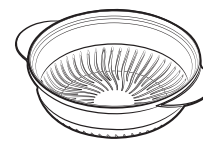
Guida alla cottura a vapore (solo modelli MC28A5137K*)

Il recipiente per la cottura a vapore si basa sul principio della cottura a vapore ed è progettato per cucinare in modo rapido e sano nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per cuocere riso, pasta, verdure, ecc. in tempi record, preservandone i valori nutrizionali.

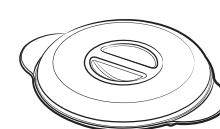
Il set recipiente per la cottura a vapore è composto da 3 elementi :



Ciotola



Inserto a griglia



Coperchio

Tutti i componenti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C. Sono pertanto adatti alla conservazione in freezer. Possono essere utilizzati insieme o separatamente.

Condizioni di utilizzo:

- **Non usare:**
 - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zuccheri o grassi
 - con la funzione Grill o di riscaldamento a rotazione oppure su un fornello.
- Lavare accuratamente tutti i componenti con detersivo prima del primo utilizzo.
- Per determinare i tempi di cottura, vedere le istruzioni nella tabella alla pagina successiva.

Manutenzione:

- Il kit di accessori per cottura a vapore è lavabile in lavastoviglie.
- Per il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo per piatti. Non usare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come i pomodori) possono macchiare la plastica. Si tratta di un comportamento normale e non di un difetto di fabbricazione.

Scongelamento:

Disporre gli alimenti surgelati nella ciotola per cottura a vapore, senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola, evitando di danneggiare il cibo.

Cottura:

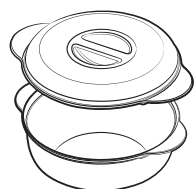
Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Carciofi	300 g (1 - 2 pezzi)	900	5 - 6	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire i carciofi. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Adagiare i carciofi sull'inserto. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Broccoli	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e quindi pesare i broccoli. Tagliarli in pezzi con dimensioni simili. 3 cm di larghezza, 4 cm di lunghezza, 2 cm di altezza. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente i broccoli sull'inserto a griglia, con la parte dello stelo rivolta verso il basso. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	Fase 1: 600 Fase 2: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure surgelate. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente le verdure surgelate sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Riso	250 g	900	15 - 18	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciar riposare per 5 minuti, in caso di riso raffinato, o 10 minuti, in caso di riso integrale.			

Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Patate sbucciate	300 g	Fase 1: 450 Fase 2: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire le patate. Sbucciarle e tagliarle in pezzi con dimensioni simili di circa 28 - 30 g. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Stufato (a temperatura frigo)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre lo stufato nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Minestra (a temperatura frigo)	400 g	900	3 - 4	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre lo stufato nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Minestra surgelata	400 g	900	8 - 10	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare la minestra surgelata nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Krapfen surgelati alla marmellata	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Bagnare con acqua fredda la parte superiore dei krapfen ripieni. Adagiare 1 - 2 krapfen surgelati uno accanto all'altro nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Salmone surgelato	300 g (2 pezzi)	Fase 1: 600 Fase 2: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire i filetti di salmone surgelato uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Uso del forno a microonde

Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Composta di frutta	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (ad esempio mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averla sbucciata, lavata e tagliata a dadini o in pezzi con dimensioni simili. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

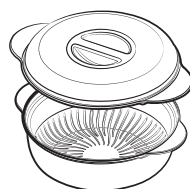
Gestione del kit recipiente per la cottura a vapore



Ciotola e coperchio



+



Ciotola con inserto a griglia e coperchio

Precauzioni

- Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio del kit di accessori per cottura a vapore, perché il vapore che ne esce è molto caldo.
- Usare guanti da forno per maneggiare il kit a cottura ultimata.

Uso delle funzioni di Cottura salutare

Le 15 funzioni di **Healthy Cooking (Cottura salutare)** forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

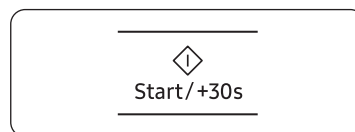
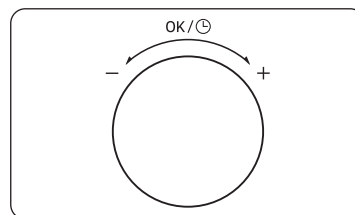
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Healthy Cooking



Start/+30s

1. Premere il pulsante **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.
2. Selezionare la categoria di alimento girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Cereali/Pasta
 - 2) Verdure
 - 3) Pollame/Pesce
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

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

Guida a Cottura salutare

La tabella seguente indica le quantità e le istruzioni appropriate per 15 programmi di **Healthy Cooking (Cottura salutare)**. È composta da cereali/pasta (3), verdure (6) e pollame/pesce (6).

NOTA

Durante l'estrazione di un alimento, usare i guanti da forno.

1. Cereali/Pasta

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Riso integrale	150 - 200 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare a riposo per 5 - 10 minuti.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
1-3 Maccheroni	100 - 150 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua bollente per 4 volte, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza il coperchio. Mescolare prima di lasciare a riposo e scolare accuratamente. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.

2. Verdure

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Taccole	200 - 250 300 - 350	Sciacquare e pulire le taccole. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 200 - 250 g e aggiungere 45 ml (3 cucchiaini) per 300 - 350 g. Mettere la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-2 Spinaci	100 - 150 200 - 250	Lavare e pulire gli spinaci. Distribuire in una ciotola di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-3 Patate sbucciate	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a metà e metterle in una ciotola di vetro con il coperchio. Aggiungere 15 - 30 ml di acqua (1 - 2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Per quantità più abbondanti, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare a riposo per 3 - 5 minuti.
2-4 Patate gratinate	400 - 450 800 - 850	Adagiare le patate fresche in una pirofila in pyrex. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
2-5 Melanzane grigliate	100 - 150 200 - 250	Lavare e affettare le melanzane. Spennellarle con olio e spezie. Distribuire le fette uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare (se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-6 Pomodori grigliati	400 - 450 600 - 650	Lavare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e disporli su una pirofila per microonde. Cospargere la superficie con formaggio grattugiato. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

Uso del forno a microonde

3. Pollame/Pesce

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3-1 Petti di pollo	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo e disporli su un piatto in ceramica. Coprirli con pellicola trasparente per microonde e forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-2 Petti di tacchino	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di tacchino e disporli in una pirofila in vetro profonda. Coprirli con pellicola trasparente per microonde e forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-3 Petti di pollo grigliati	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo, lasciarli marinare e disporli sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-4 Filetti di pesce grigliati	200 - 300 400 - 500	Distribuire i filetti di pesce uniformemente sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3-5 Bistecca di salmone grigliato	200 - 250 300 - 350	Distribuire le bistecche di salmone uniformemente sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-6 Pesce arrosto	200 - 300 400 - 500	Spennellare la pelle del pesce intero (orata o trota) con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro in direzione opposta sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 3 minuti.

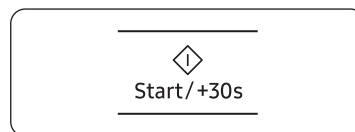
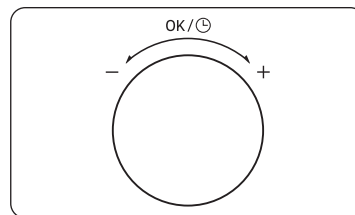
Utilizzo delle funzioni di preparazione di Impasto/Yogurt

Le 5 **funzioni Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la funzione Impasto/Yogurt girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** dopo aver premuto il pulsante **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Per prima cosa, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



Dough Proof/Yogurt



Start/+30s

1. Premere il pulsante **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la funzione Impasto/Yogurt e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Impasto
 - 2) Yogurt
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. È necessario scegliere il numero da utilizzare per la cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

 - Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte.

Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.



NOTA

Il piatto girevole non funziona durante la cottura dello yogurt.

Guida alla preparazione di Impasto/Yogurt

Nella tabella che segue viene spiegato come utilizzare i programmi automatici per preparare un impasto lievitato e yogurt fatto in casa.

1. Impasto

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Pasta per pizza	300 - 500	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
1-2 Impasto per torte	500 - 800	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
1-3 Pasta per pane	600 - 900	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.

2. Yogurt

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Vasetti di yogurt	500	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 vasetti di vetro o tazze di ceramica (30 g ciascuno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Coprire i vasetti con pellicola trasparente e posizionarli in cerchio sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare i vasetti in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.
2-2 Ciotola di yogurt grande	500	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Versare il composto in una ciotola di vetro grande. Coprire con pellicola trasparente e posizionare la ciotola sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare i vasetti in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.

Uso delle funzioni Scongellamento rapido

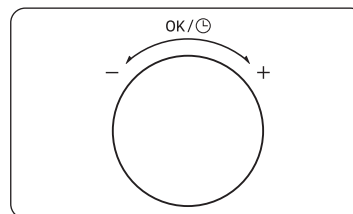
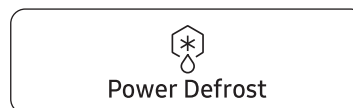
Le 5 funzioni **Power Defrost (Scongellamento rapido)** permettono di scongelare carne, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti surgelato su un piatto di ceramica, al centro del piatto girevole.

Chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Power Defrost (Scongellamento rapido)**.
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Uso del forno a microonde



4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato:
- inizia lo scongelamento.
 - Durante lo scongelamento il forno a microonde emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere nuovamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per terminare lo scongelamento.
Risultato: Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3 Pesce	200 - 1500	Nel caso di un pesce intero, proteggere la coda con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare il pesce. Questo programma è adatto sia al pesce intero che ai filetti di pesce. Lasciare a riposo per 20 - 80 minuti.
4 Pane e dolci	125 - 1000	Disporre il pane in orizzontale su un pezzo di carta da cucina e, quando il forno emette un segnale acustico, rigirarlo. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e quando il forno emette un segnale acustico rigirarlo, se possibile. Quando si apre lo sportello, il forno si arresta ma rimane in funzione. Questo programma è adatto per tutti i tipi di pane, intero o a fette, ai panini e alle baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per tutti i tipi di dolci lievitati, biscotti, torta al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per pasta frolla, dolci con frutta o crema e dolci con decorazioni in cioccolato. Lasciare a riposo per 10 - 60 minuti.
5 Frutta	100 - 600	Distribuire la frutta uniformemente in un piatto di vetro piano. Questo programma è adatto per tutti i tipi di frutta. Lasciare a riposo per 5 - 20 minuti.

Guida alla funzione Scongelamento rapido

La tabella seguente presenta i vari programmi di **Power Defrost (Scongelamento rapido)**, le quantità e le relative istruzioni. Prima di scongelare, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne rossa, il pollame e il pesce su un piatto piano, in vetro o ceramica, mentre pane, dolci e frutta devono essere disposti su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1 Carne	200 - 1500	Proteggere le estremità con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare la carne. Questo programma è adatto ad agnello e maiale, sotto forma di bistecche, piccoli pezzi e carne macinata. Lasciare a riposo per 20 - 90 minuti.
2 Pollame	200 - 1500	Proteggere le estremità delle zampe e delle ali con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare il pollame. Questo programma è adatto sia al pollo intero che in pezzi. Lasciare a riposo per 20 - 90 minuti.

Uso delle funzioni di Auto Riscaldamento/cottura automatica

Le 5 funzioni di **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica)** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati.

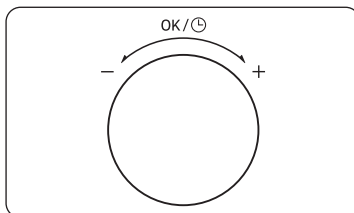
Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

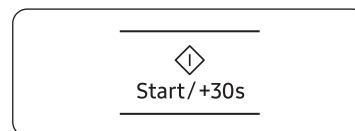
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica)**.
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare la categoria di cottura. (Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica))
3. Selezionare Riscaldamento automatico ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
4. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
5. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.



6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

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

Uso del forno a microonde

Guida a Riscaldamento/cottura automatica

La tabella seguente indica le quantità e le istruzioni appropriate per il riscaldamento automatico e la cottura automatica.

NOTA

Durante l'estrazione di un alimento, usare i guanti da forno.

1. Riscaldamento automatico

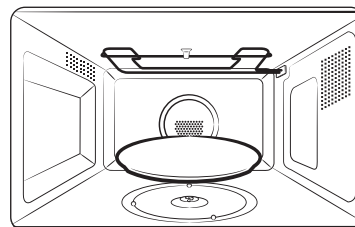
Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Piatto pronto (Temperatura frigo)	300 - 350 400 - 450	Mettere su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto per i pasti con 3 componenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e un contorno come patate, riso o pasta). Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
1-2 Pizza surgelata	300 - 350 400 - 450	Posizionare la pizza surgelata sulla griglia bassa.
1-3 Lasagne surgelate	400 - 450 600 - 650	Adagiare le lasagne surgelate in una pirofila con dimensioni appropriate. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 3 - 4 minuti.

2. Cottura automatica

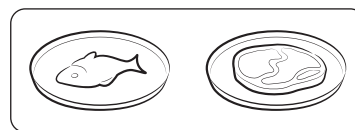
Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Pollo arrosto	1100 - 1150 1200 - 1250	Spennellare il pollo a temperatura frigo con olio e spezie. Adagiare il pollo al centro della griglia bassa, con il petto rivolto verso il basso. Girare non appena il forno a microonde emette un segnale acustico. Premere il pulsante Start (Avvio) per continuare il processo. Lasciare a riposo per 5 minuti.
2-2 Muffin	250 - 300	Versare l'impasto in 6 - 8 stampini per muffin di carta o silicone (45 g) e disporre gli stampini sulla griglia bassa. Avviare il programma (il forno esegue il preriscaldamento). Quando il forno emette un segnale acustico, inserire la griglia con gli alimenti.

Uso del piatto doratore

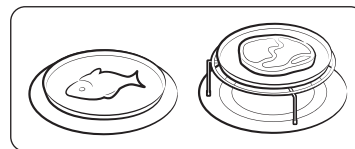
Il piatto doratore raggiunge una temperatura elevata per tostare gli alimenti anche nella parte inferiore, anziché solo sulla parte superiore come avviene con la funzione Grill. Nella tabella sono indicati i vari piatti che è possibile preparare utilizzando il piatto doratore. Il piatto doratore può essere utilizzato anche per cucinare bacon, uova, salsicce e così via.



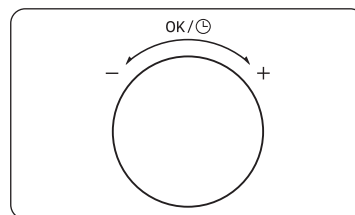
1. Posizionare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldare alla massima potenza con la funzione combinata Microwave (Microonde)+Grill [600 W + Grill], quindi seguire le istruzioni e i tempi indicati nella tabella.
2. Spennellare il piatto con olio per dorare uniformemente alimenti come bacon e uova.



3. Distribuire gli alimenti uniformemente sul piatto doratore.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia di metallo (o sul piatto girevole) del forno a microonde.



5. Selezionare il livello di potenza e il tempo di cottura appropriati.

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti appositi per estrarre il piatto doratore, perché diventa molto caldo.
- Non posizionare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non posizionare mai il piatto doratore nel forno senza il piatto girevole.
- Ricordare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.
- Assicurarsi che il piatto doratore si trovi nel centro.
- Non utilizzare il piatto doratore senza carico.

📖 NOTA

- Si noti che il piatto doratore è rivestito da uno strato di teflon, che non è anti-graffio. Non usare oggetti affilati, come un coltello, per tagliare gli alimenti sul piatto doratore.
- Lavare il piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo con acqua pulita.
- Non usare una spugna dura o abrasiva, perché rischia di danneggiare lo strato superiore.

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

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

Seguire il tempo di cottura e le istruzioni nella tabella.

Alimento	Grammatura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Bacon	4 pezzi (80 g)	600 W + Grill	3 - 3 ½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire le fette affiancate sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	2 ½ - 3
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare i pomodori a metà. Cospargere la parte superiore con formaggio. Disporre in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Hamburger surgelato	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	6 - 6 ½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Collocare l'hamburger surgelato sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 - 4 minuti. Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Baguette surgelate	200 - 250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	6 - 7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Collocare le baguette con condimento (ad esempio pomodoro e formaggio) affiancate sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare a riposo per 3 minuti.		

Alimento	Grammatura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Pizza surgelata	300 - 350 g	450 W + Grill	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Collocare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.		
Mini pizza snack surgelate	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9 - 10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire uniformemente gli snack di pizza sul piatto doratore. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Pizza (a temperatura frigo)	300 - 350 g	450 W + Grill	5 ½ - 6 ½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 5 minuti. Collocare la pizza a temperatura frigo sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Cotolette di pesce surgelate	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	6 - 7 8 - 9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare le cotolette di pesce surgelate in cerchio sul piatto. Girare dopo 3 minuti (5 pezzi) o dopo 5 minuti (10 pezzi). Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Bocconcini di pollo surgelati	125 g 250 g	600 W + Grill	4 - 5 6 - 7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare i bocconcini di pollo surgelati sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 minuti (125 g) o dopo 4 minuti (250 g). Lasciare a riposo per 3 minuti.		
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4 - 5 7 - 8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare le patate a metà. Collocare sul piatto doratore con il lato tagliato verso il basso. Disporre in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare a riposo per 3 minuti.		

Uso del forno a microonde

Convezione

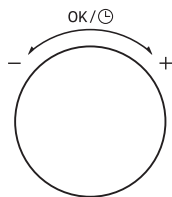
La modalità Convection (Convezione) consente di cuocere gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. A seconda delle esigenze, la temperatura può essere regolata come necessario da 40 °C a 200 °C. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.

- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Se si utilizza la griglia bassa, si ottiene una cottura e una doratura migliori.

Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e posizionare il recipiente sulla griglia bassa e sul piatto girevole.



Convection



Start/+30s

1. Premere il pulsante **Convection (Convezione)**.

Risultato: vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



(modalità Convection
(convezione))

180 °C (temperatura)

2. Impostare la temperatura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

(Temperatura: 40 - 200 °C, per incrementi di 10 °C)

- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

3. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** (se si desidera preriscaldare il forno a microonde, selezionare " : 0").

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

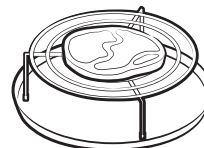
Risultato: la cottura inizia:

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

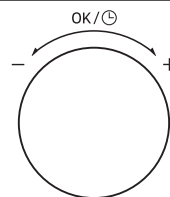
Uso della funzione Grill

La funzione Grill consente di riscaldare e tostare rapidamente gli alimenti, senza usare le microonde.

- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.



Grill



Start/+30s

1. Aprire lo sportello e collocare gli alimenti sulla griglia.

2. Premere il pulsante **Grill**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:



(modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.

3. Impostare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

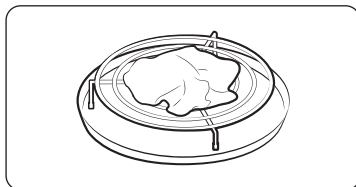
- Il tempo massimo di grigliatura è di 60 minuti.

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

Risultato: la grigliatura viene avviata.

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

Scelta degli accessori



Per la cottura a convezione tradizionale sono necessari contenitori appositi. Tuttavia, è necessario utilizzare esclusivamente contenitori adatti alla cottura nel forno tradizionale. In genere, i contenitori per microonde non sono adatti per la cottura a convezione. Non usare contenitori e piatti in plastica, contenitori di carta, tovaglioli e così via.

Se si desidera selezionare una modalità di cottura combinata (microonde e grill o microonde e convezione), utilizzare esclusivamente recipienti sicuri sia per il forno tradizionale che per il forno a microonde.

NOTA

Per ulteriori informazioni sulle pirofile e sugli utensili appropriati, vedere **Guida alle stoviglie** a pagina 32.

Cottura combinata microonde + grill

È inoltre possibile combinare la cottura a microonde con la funzione grill, per cucinare velocemente e tostare allo stesso tempo.

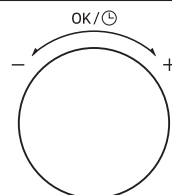
NOTA

- Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti.
- Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi.
Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti sulla griglia più adatta al tipo di alimenti da cuocere. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Combi



1. Premere il pulsante

Combi (Modalità combinata).

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

Cb - 1 (Microwave (Microonde)
+ Grill)

2. Visualizzare l'indicazione Cb-1 sul display, quindi premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

 (modalità combinata
Microwave (Microonde)
+ Grill)

600 W (potenza di uscita)

3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare la potenza di uscita corrispondente (600, 450, 300 W). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.
 - Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.
 - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

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

Risultato:

- inizia la cottura combinata.
- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.



Start/+30s

Uso del forno a microonde

Cottura combinata microonde + convezione

La cottura combinata utilizza sia l'energia a microonde che il riscaldamento a convezione. Non è necessario preriscaldare il forno, perché l'energia a microonde è disponibile immediatamente.

La modalità combinata si presta a diverse preparazioni, e in particolare:

- Carni rosse e pollame arrosto
- Torte e dolci
- Piatti a base di uova e formaggio

NOTA

- Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti.
- Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi. Se si utilizza la griglia bassa, si ottiene una cottura e una doratura migliori.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole oppure sulla griglia bassa, quindi collocare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.



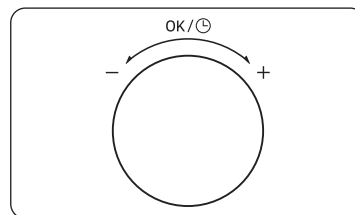
Combi

1. Premere il pulsante

Combi (Modalità combinata).

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

Cb - 1 (Microwave (Microonde)
+ Grill)



2. Visualizzare l'indicazione Cb-2 (Microwave (Microonde) + Convection (Convezione)) sul display girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**, quindi premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare la potenza di uscita corrispondente (600, 450, 300, 180, 100 W). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

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

4. Selezionare la temperatura appropriata girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** (Temperatura: 200 ~ 40 °C). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

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

5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

- Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato:

- inizia la cottura combinata.
- Il forno a microonde viene riscaldato alla temperatura desiderata, quindi la cottura a microonde continua fino al termine del tempo di cottura.
- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Start / +30s

Disattivazione del segnale acustico

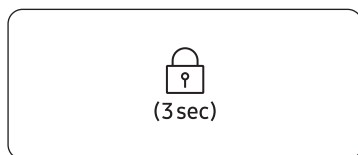
È possibile disattivare il segnale acustico quando si desidera.



1. Premere contemporaneamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)** per un secondo.
Risultato: il forno a microonde non emette alcun segnale acustico per indicare la fine di una funzione.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere contemporaneamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)** per un secondo.
Risultato: il forno a microonde funziona normalmente.

Utilizzo della funzione di Sicurezza bambini

Il forno a microonde offre uno speciale programma di sicurezza bambini, che permette di bloccarlo in modo che non possa essere azionato accidentalmente dai bambini o dalle persone che non sanno come utilizzarlo.



1. Premere il pulsante **Sicurezza bambini**  per 3 secondi.
Risultato:
 - il forno a microonde è bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
 - Sul display viene visualizzato "L".
2. Per sbloccare il forno a microonde, premere il pulsante **Sicurezza bambini**  per 3 secondi.
Risultato: il forno a microonde può essere utilizzato normalmente.

Uso della funzione di Piatto girevole On/Off

Il pulsante **Piatto girevole On/Off** consente di utilizzare piatti di grandi dimensioni che riempiono l'intero forno a microonde interrompendo la rotazione del piatto girevole (solo in modalità di cottura manuale).

⚠ AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole senza inserire alimenti nel forno.

Motivo: il dispositivo potrebbe incendiarsi o rimanere danneggiato.

📖 NOTA

In questo caso i risultati saranno meno soddisfacenti, poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare il piatto a mano a metà cottura.



1. Premere il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole**.
Risultato: il piatto girevole non ruota.
2. Per riattivare la rotazione del piatto girevole, premere nuovamente il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole**.
Risultato: il piatto girevole ruota.

📖 NOTA

Il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole** è disponibile solo durante la cottura.

Guida alle stoviglie

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

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

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

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	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	Può generare archi elettrici.
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. L'attrito causato dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

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 surgelate

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

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.

Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	5 - 6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Broccoli	300	600	8 - 9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Piselli	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Taccole	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/ piselli/ mais)	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura

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 un diversa quantità d'acqua – vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

NOTA

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

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Istruzioni Suddividere in cime di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolini di Bruxelles	250	900	6 - 6 ½
	Istruzioni Aggiungere 60 - 75 ml di acqua (5 - 6 cucchiaini). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250	900	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Suddividere in cime di uguale grandezza. Tagliare le cime più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Zucchine	250	900	4 - 4 ½
	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. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	900	3 ½ - 4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250	900	4 - 4 ½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cipolle	250	900	5 - 5 ½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml di acqua (1 cucchiaino). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250	900	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare i peperoni a fettine.		
Patate	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolo rapa	250	900	5 ½ - 6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Riso raffinato (parboiled)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Istruzioni Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso integrale (parboiled)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Istruzioni Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	900	16 - 17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
	Cereali misti (riso + cereali)	250	900
Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Pasta		250	900
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

Riscaldamento

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

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

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolatura

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

Per maggiori informazioni, consultare la tabella.

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

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

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti, poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e riposo

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

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

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

Il tempo di riposo consigliato è di 2 - 4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Guida alla cottura

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 SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaino o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

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

Latte per bambini:

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

Nota:

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		
Zuppa (a temperatura frigo)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Stufato (a temperatura frigo)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Istruzioni Mettere lo stufato in un piatto di ceramica profondo. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (a temperatura frigo)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (a temperatura frigo)	350 g	600	4 - 5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (per esempio ravioli o tortellini) in un piatto di ceramica profondo. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (a temperatura frigo)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 - 3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
	400 g	600	6 - 7
Fonduta al formaggio pronta da servire (a temperatura frigo)	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

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

Scongelamento

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

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

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

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

NOTA

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

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

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

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15 - 60 minuti di riposo.			
Pesce Filetti di pesce Pesce intero	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10 - 25 minuti di riposo.			
Frutta Frutti di bosco	300 g	180	6 - 7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro rotondo (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5 - 10 minuti di riposo.		
Pane Panini (50 g cad.) Toast/sandwich	2 pezzi	180	1 - 1 ½
	4 pezzi		2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5 - 20 minuti di riposo.			

Grill

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

Stoviglie per la cottura con grill:

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

Alimenti adatti alla grigliatura:

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

Nota importante:

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

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota.

Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.

Con questo modello sono disponibili tre modalità di combinazione: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco.

Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

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

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (Microwave (Microonde) + Grill), gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura di alimenti freschi

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

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la grigliatura.

Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane a fette	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo Grill	3 - 4	2 - 3
	Istruzioni Disporre le fette di pane una accanto all'altra sulla griglia alta.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Cospargere la parte superiore con formaggio. Disporre in cerchio su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Toast con pomodori e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio a fette)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia alta, appoggiando il lato tagliato sulla griglia.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Patate/verdure gratinate (a temperatura frigo)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Istruzioni Disporre le verdure fresche da gratinare in una piccola teglia in vetro Pyrex. Collocare la teglia sulla griglia alta. A cottura ultimata lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (circa 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Istruzioni Rimuovere il torsolo delle mele e riempirle con uvetta e marmellata. Cospargere la parte superiore con mandorle affettate. Disporre le mele su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia bassa.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporre i pezzi in cerchio sulla griglia alta. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18 - 19	17
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia bassa. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Istruzioni Spennellare la pelle del pesce intero con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre due pesci uno accanto all'altro in direzione opposta sulla griglia alta. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Guida alla cottura

Convezione

La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda.
La ventola nella parte posteriore fa circolare l'aria calda generata dall'elemento riscaldante, che si trova nella parte superiore. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per la cottura a convezione:

È possibile utilizzare tutte le teglie e pirofile da forno normalmente utilizzate con un forno a convezione tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura a convezione:

Con questa modalità è possibile preparare biscotti di ogni tipo, focaccine, panini e torte, oltre a crostate, pasta choux e soufflé.

Microonde + Convezione

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda, accelerando la cottura e formando una crosticina dorata e croccante.
La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda che viene fatta circolare dalla ventola situata nella parte posteriore.

Stoviglie per cottura in modalità microonde + convezione:

Utilizzare stoviglie che lasciano passare le microonde. Devono essere a prova di forno (come vetro, terracotta o ceramica, senza inserti metallici), come quelle descritte per la modalità Microwave (Microonde) + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:

Tutti i tipi di carni e pollame, oltre ai piatti stufati e gratinati, pan di Spagna, torte e dolci croccanti, verdure arrosto, pane e focaccine.

Guida alla convezione per alimenti freschi e surgelati

Preriscaldare in modalità Convezione, utilizzando la funzione di preriscaldamento, fino alla temperatura desiderata.
Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la cottura a convezione.
Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pizza				
Pizza surgelata (pronta per il forno)	300 - 400 g	Fase 1: 300 W + 200 °C Fase 2: Grill	11 - 12	2 - 3
	Istruzioni Collocare la pizza sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pasta				
Lasagne surgelate	400 g	Fase 1: 450 W + 200 °C Fase 2: convezione 200 °C	15 - 16	5 - 6
	Istruzioni Disporre le lasagne in una teglia in vetro Pyrex di dimensioni appropriate o lasciarle nella confezione originale (assicurarsi che sia adatta per la cottura in forno tradizionale e a microonde). Posizionare le lasagne surgelate sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Carne				
Agnello arrosto (medio)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Istruzioni Spennellare l'agnello con olio e insaporirlo con pepe, sale e paprika. Disporlo sulla griglia bassa, inizialmente con la parte grassa rivolta verso il basso. A cottura ultimata, avvolgere in carta stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti.			
Pollo arrosto	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Mettere il pollo con il primo lato del petto verso il basso e il secondo lato del petto verso l'alto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 5 minuti.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane				
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
Pane all'aglio (a temperatura frigo, precotto)	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Istruzioni Disporre la baguette a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Torta				
Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
Tortine (impasto fresco)	Istruzioni Versare l'impasto fresco in una piccola teglia rettangolare in ghisa (lunga 25 cm). Collocare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.			
	10 x 28 g	Solo 160 °C	26 - 28	-
	Istruzioni Distribuire uniformemente l'impasto fresco negli stampini di carta e disporre gli stampini sulla teglia, quindi appoggiare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Biscotti (impasto fresco)	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
Torta surgelata	Istruzioni Disporre l'impasto per biscotti a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
Torta surgelata	Istruzioni Posizionare la torta surgelata direttamente sulla griglia bassa. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento, lasciare riposare per 15 - 20 minuti.			

Trucchi e consigli

Fondere il burro

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

Fondere il cioccolato

Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3 - 5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Fondere il miele cristallizzato

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 20 - 30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina

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

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

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

Cuocere il budino

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

Tostare mandorle affettate

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti nel forno. Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Risoluzione dei problemi

Se si verifica uno dei problemi elencati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i pulsanti.	Tra i pulsanti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per i modelli touch: umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'ora non viene visualizzata.	Impostata funzione Eco (risparmio energetico).	Disattivare la funzione Eco (risparmio energetico).
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 di nuovo il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.

Problema	Causa	Azione
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1 - 2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È 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 (risparmio energetico). Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Auto Cook (Cottura automatica), questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere di nuovo il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare l'operazione.
Il forno non è posizionato in piano.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si generano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
- Gocciolamenti. - Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. - All'interno del forno rimane dell'acqua residua.	In alcuni casi può essere presente acqua o vapore, a seconda dell'alimento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata, ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
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.

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

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore, quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i comandi del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.
Vapore		
Si sente l'acqua bollire durante la cottura a vapore.	L'acqua viene riscaldata dall'elemento riscaldante per il vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Alla fine della cottura a vapore si sente uno strano rumore.	Al termine della cottura a vapore, l'acqua viene rimossa dall'elemento riscaldante per il vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Codice informativo

Codice	Azione
SE	Pulire i tasti e controllare se è presente acqua sulla superficie intorno ad essi. Spegnerne il forno e riprovare l'impostazione. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung più vicino.
E-12	Il messaggio E-12 è Sensore gas in corto circuito. Questo errore può verificarsi a causa dell'elevata umidità presente all'interno quando si aziona nuovamente il forno poco tempo dopo la conclusione dell'operazione eseguita precedentemente per alcuni alimenti. In questo caso, poiché è possibile che il sensore del gas non sia fuori uso, spegnere il forno e riprovare l'impostazione. Se questo errore si verifica di nuovo, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung più vicino.
E-24	Prima che il forno si surriscaldi, sul display appare il messaggio E-24 . Se viene visualizzato il messaggio E-24 , premere il tasto Stop/Eco (Stop/Modalità Ecologica) per utilizzare la modalità di inizializzazione. Spegnerne il forno a microonde, lasciarlo raffreddare e riprovare a impostarlo. Se il messaggio E-24 compare di nuovo, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung più vicino.

NOTA

Per qualsiasi codice non elencato sopra, o se la soluzione suggerita non risolve il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti Samsung più vicino.

Specifiche tecniche

Samsung si impegna a migliorare costantemente i propri prodotti. Sia le specifiche di progetto che le presenti istruzioni per l'uso sono pertanto soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC28A5137**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energetico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza in uscita	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno (maniglia inclusa)	517 x 310 x 475,6 mm
Interno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litri
Peso	
Netto	17,8 kg circa.

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

Appendice

Consumo complessivo di energia in standby (W) (Tutte le porte di rete sono "attivate")		-
Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby della rete (min)		-
Wi-Fi	Consumo di energia in modalità rete (W)	-
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby Wi-Fi (min)	-
Modalità standby (con display)	Consumo di energia in modalità standby (W)	0,8 W
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby (min)	20 min
Modalità spento	Consumo di energia in modalità spento (W)	0,5 W
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità spento (min)	20 min

Dati determinati secondo la norma EN 50564 e il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

