



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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04322D-00

Forno a microonde

Manuale utente

MG28J5215**



Indice

Uso del manuale dell'utente	4
Istruzioni di sicurezza	5
Installazione	14
Accessori	14
Posizione di installazione	16
Piastra girevole	16
Manutenzione	17
Pulizia	17
Sostituzione (riparazione)	19
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	19
Guida rapida di riferimento	20
Caratteristiche del forno	21
Forno	21
Pannello di controllo	22
Uso del forno	23
Funzionamento del forno a microonde	23
Verifica del corretto funzionamento del forno	24
Cottura/Riscaldamento	25
Impostazione dell'ora	26
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	27
Regolazione del tempo di cottura	27
Interruzione della cottura	28
Impostazione della modalità di risparmio energetico	28
Uso della funzione Cottura salutare	29
Uso della funzione Piatto preferito	33
Uso delle funzioni di scongelamento	34
Uso delle funzioni della modalità Riscaldamento	36
Grigliare	40
Uso combinato di microonde e grill	41
Uso della funzione di deodorizzazione	42
Uso della funzione Sicurezza bambini	42
Uso della funzione Piastra girevole on/off	43
Disattivazione dei segnali acustici	43

Guida all'uso di stoviglie e utensili da cucina	44
Guida alla cottura	46
Risoluzione dei problemi e codici informativi	60
Risoluzione dei problemi	60
Codice informativo	65
Specifiche tecniche	66

Uso del manuale dell'utente

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

- Precauzioni di sicurezza
- Stoviglie e utensili idonei alla cottura
- Consigli utili per la cottura
- Consigli per la cottura

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO.
RISPETTARE SEMPRE QUESTE PRECAUZIONI DI SICUREZZA.
PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO, SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE
ISTRUZIONI.

Solo funzione a microonde

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

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

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

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

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

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

Informazioni di sicurezza

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, 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.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e tenere chiuso lo sportello per evitare di far propagare eventuali fiamme.

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

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

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

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

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

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

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

Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

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

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

Informazioni di sicurezza

Solo funzione forno - Opzionale

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

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

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

Non utilizzare un pulitore a vapore.

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

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

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

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

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, 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 svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.

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

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

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

Misure di sicurezza

AVVERTENZA

Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.

La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.

In caso di una perdita di gas (per es. propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

Informazioni di sicurezza

Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.

Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.

Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.

Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.

Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.

Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.

In caso di ustioni, seguire queste misure di PRIMO SOCCORSO:

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

Non collocare sotto l'acqua la teglia o la griglia subito dopo averle estratte dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.

Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, potrebbe verificarsi una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.

ATTENZIONE

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.

Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.

Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

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

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

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.

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

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

Informazioni di sicurezza

Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde (Solo funzione microonde)

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

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

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

- A.** Ammacatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.
- B.** 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 domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
 - Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.

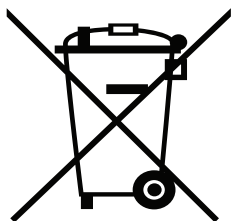
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Definizione del gruppo di prodotti

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

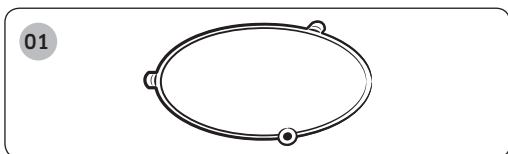
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

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.

Installazione

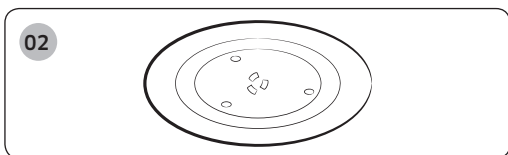
Accessori

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



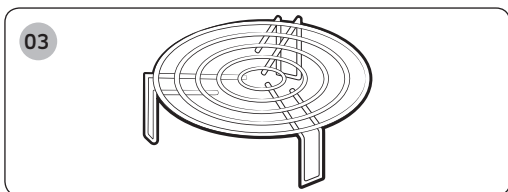
01 Anello girevole, da collocare al centro del forno.

Scopo: L'anello girevole supporta la piastra girevole.



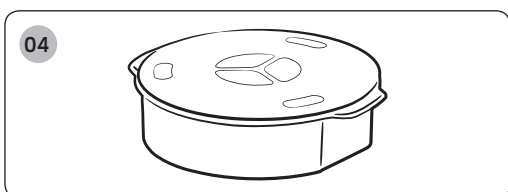
02 Piastra girevole, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



03 Griglia, da collocare sulla piastra girevole.

Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



04 Recipiente per riscaldare i piatti, vedere da pagina 36 a pagina 39.





Scopo: Il recipiente per riscaldare i piatti si usa insieme alla funzione e alla modalità di riscaldamento.

👉 IMPORTANTE

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

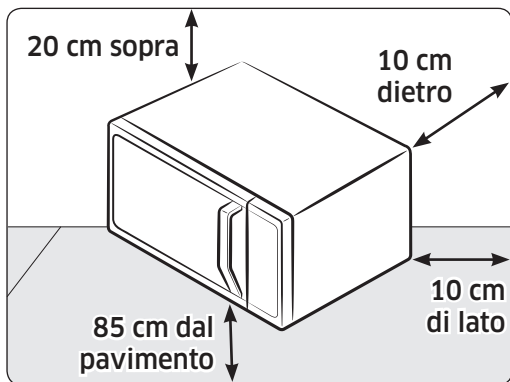
👉 IMPORTANTE

NON attivare la modalità **Microonde**, **Grill** e **Combi** con il recipiente per riscaldare i piatti inserito nel forno. Utilizzarlo solo con la funzione di riscaldamento piatti in modalità Riscaldamento.

Modalità operativa	Modalità Riscaldamento 	MO  / GRILL  / COMBI 
Recipiente per riscaldare i piatti	O	X

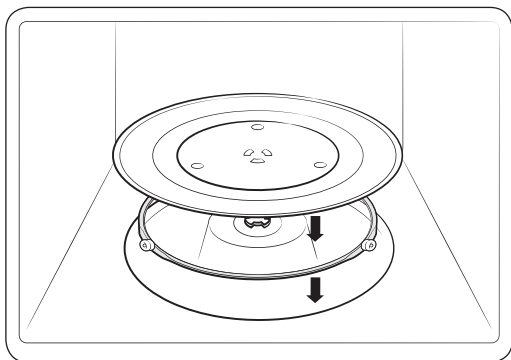
Installazione

Posizione di installazione



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

Piastra girevole



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

Manutenzione

Pulizia

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

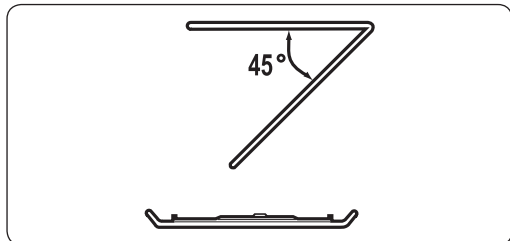
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

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

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

Manutenzione

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



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

⚠ ATTENZIONE

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

Sostituzione (riparazione)

▲ AVVERTENZA

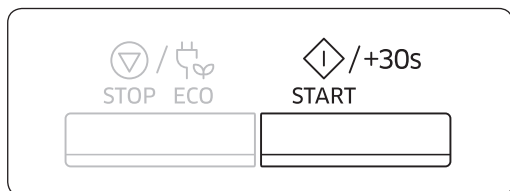
Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

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

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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

Guida rapida di riferimento

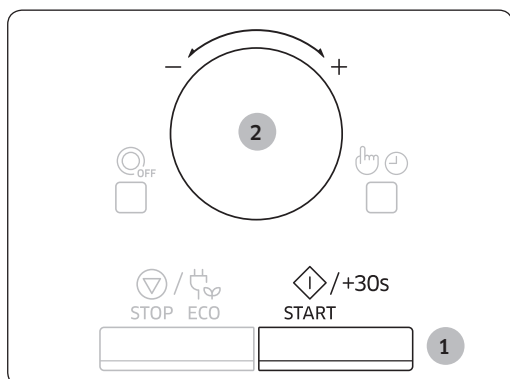


Per cuocere i cibi.

Collocare la pietanza in forno. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

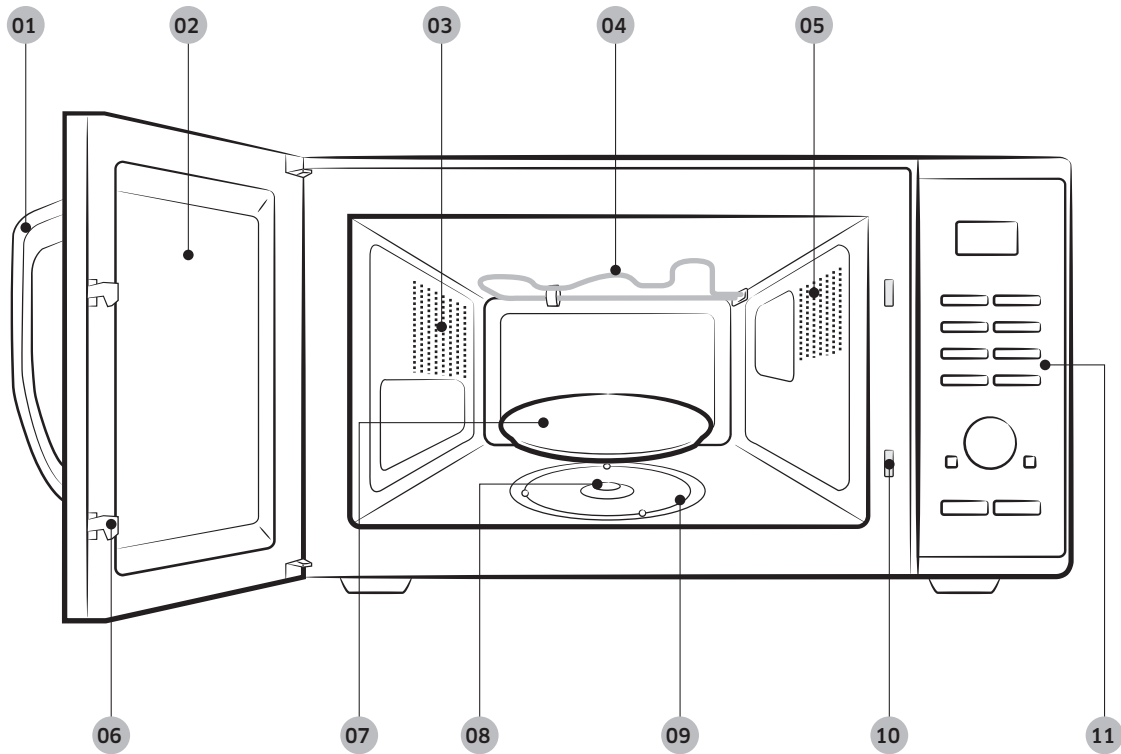


Per prolungare il tempo di 30 secondi.

1. Premere il tasto **START/+30s** una o più volte per aggiungere a ogni pressione altri 30 secondi.
2. Ruotando la **manopola**, impostare il tempo desiderato.

Caratteristiche del forno

Forno

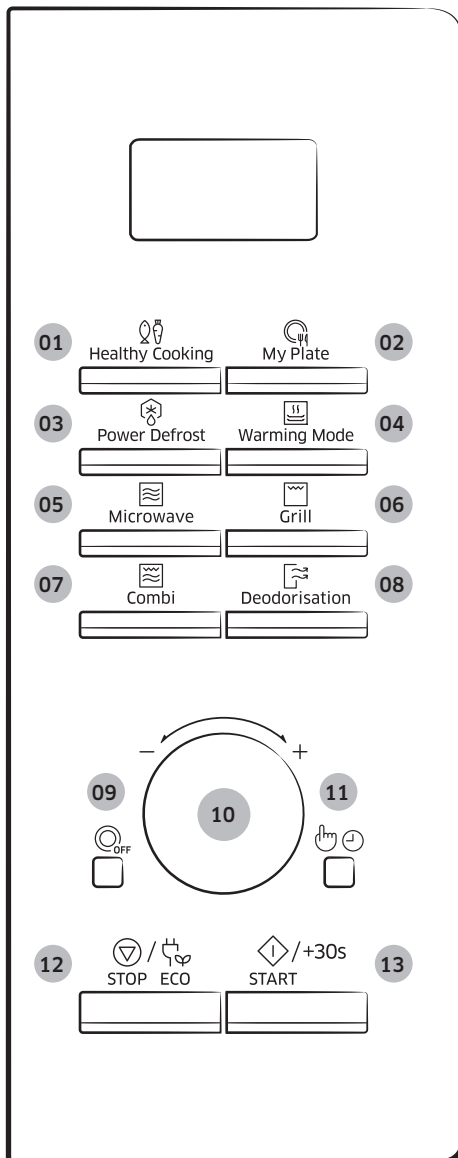


- | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|--|
| 01 Maniglia sportello | 05 Leggero | 09 Anello girevole |
| 02 Sportello | 06 Chiusure dello sportello | 10 Fori dei circuiti di sicurezza |
| 03 Fori di ventilazione | 07 Piastra girevole | 11 Pannello di controllo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

Caratteristiche del forno

Caratteristiche del forno

Pannello di controllo



- 01** Tasto Cottura salutare
- 02** Tasto Piatto preferito
- 03** Tasto Scongelamento
- 04** Tasto Modalità riscaldamento
- 05** Tasto Microonde
- 06** Tasto Grill
- 07** Tasto Combi
- 08** Tasto Deodorizzazione
- 09** Tasto Piastra girevole On/Off
- 10** Manopola (peso/portata/tempo)
- 11** Tasto Selezione/Orologio
- 12** Tasto Stop/Eco
- 13** Tasto Start/+30s

Uso del forno

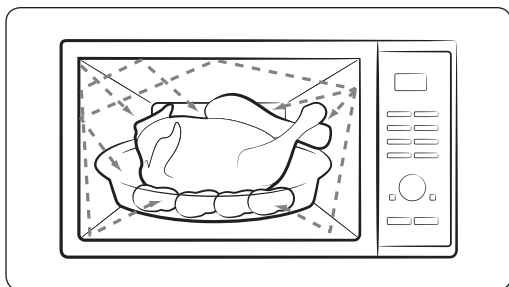
Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Sbrina
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



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

IMPORTANTE

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

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

Uso del forno

Verifica del corretto funzionamento del forno

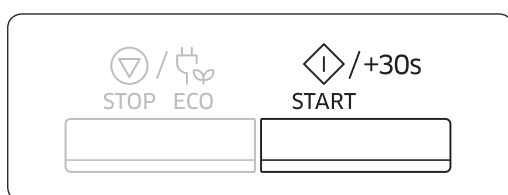
La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi” da pagina 60 a pagina 65.

NOTA

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

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

Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



Premere **START/+30s** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s** il numero di volte appropriato.

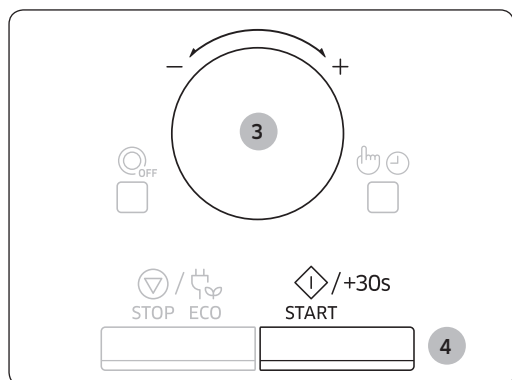
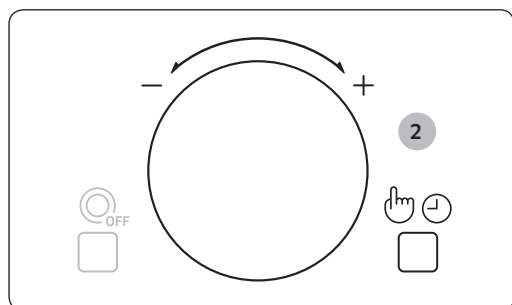
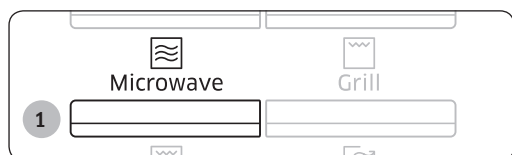
Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

👁️ IMPORTANTE

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



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

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

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura):

 (modalità microonde)

2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **manopola**. (Consultare la tabella dei livelli di potenza.) Quindi premere il tasto **Selezione/Orologio**.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

Risultato: Viene visualizzato il tempo di cottura.

4. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del forno

Impostazione dell'ora

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

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

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

NOTA

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

1. Premere il tasto **Selezione/Orologio**.

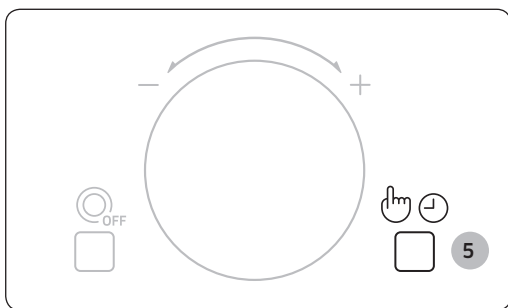
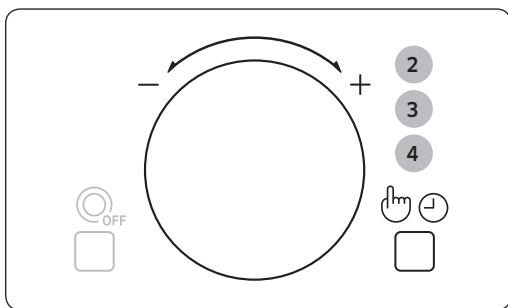
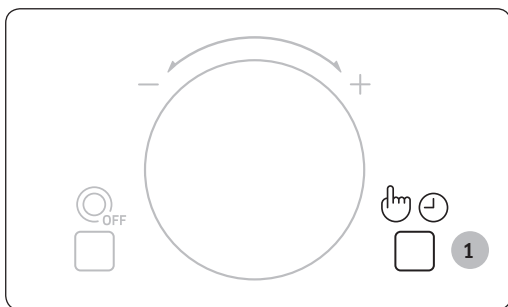
2. Imposta su 24 ore o 12 ore ruotando la **manopola**. Quindi premere il tasto **Selezione/Orologio**.

3. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**. Quindi premere il tasto **Selezione/Orologio**.

4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.

5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Selezione/Orologio** per avviare l'orologio.

Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.



Livelli di potenza e modifiche dei tempi

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

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

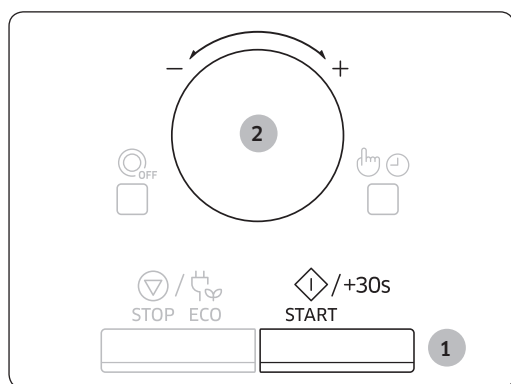
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

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

Regolazione del tempo di cottura

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

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



Metodo 1

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

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

Metodo 2

Ruotare la **manopola** per regolare il tempo di cottura.

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

Uso del forno

Interruzione della cottura

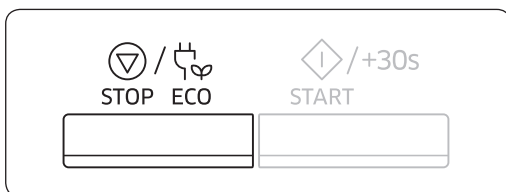
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

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

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



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

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

Uso della funzione Cottura salutare

La funzione **Cottura salutare** si compone di 20 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.

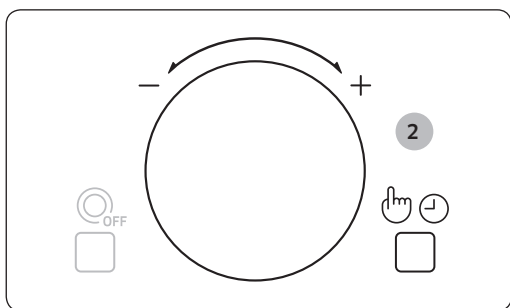
👉 IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

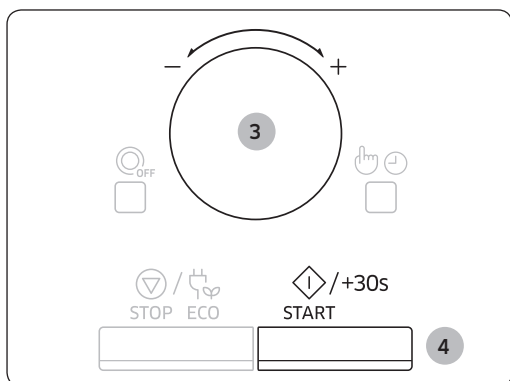
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Healthy Cooking** (Cottura salutare).



2. Selezionare Verdure e Cereali o Pollame e Pesce ruotando la **manopola**. Quindi premere il tasto **Seleziona/Orologio**.
1 - Verdure e cereali
2 - Pollame e pesce



3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)
4. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del forno

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 20 opzioni di cottura pre-programmate. Le categorie incluse sono Verdure e cereali, Pollame e pesce.

IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Verdure e cereali

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Fiori di broccoli	250 g	Sciacquare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2 Carote	250 g	Sciacquare e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3 Fagiolini	250 g	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (1 cucchiaino) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4 Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-5 Pannocchie di granoturco	500 g (2 pezzi)	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-6 Patate pelate	250 g	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-7 Riso non brillato: (Parboiled)	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-8 Maccheroni integrali	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1 litro di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Cuocere incoperchiato. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1 minuti.
1-9 Quinoa	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-10 Bulgur	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
1-11 Gratin di verdure	500 g	Collocare le verdure, ad esempio patate e zucchine affettate, pomodori e salsa, in un piatto in pyrex di misura idonea. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-12 Pomodori grigliati	400 g	Sciquare i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Uso del forno

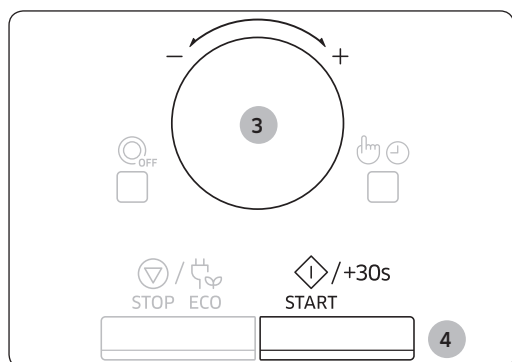
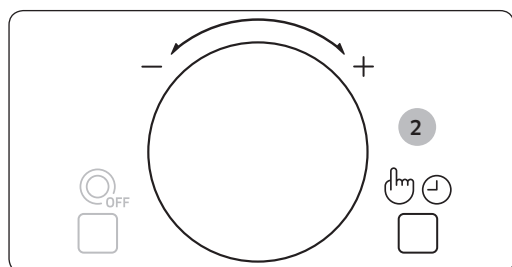
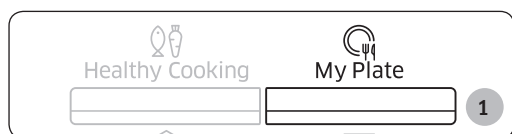
2. Pollame e pesce

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Petti di pollo	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-2 Petti di tacchino	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-3 Filetti di pesce fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-4 Filetti di salmone fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-5 Gamberetti freschi	250 g	Lavare i gamberetti, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-6 Trota fresca	400 g (1-2 pesci)	Collocare 1 - 2 pesci interi freschi su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-7 Pesce arrosto	400 g (2 pesce)	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
2-8 Tranci di salmone grigliati	300 g (2 tranci)	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

Uso della funzione Piatto preferito

La funzione **My Plate** (Piatto preferito) presenta 2 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare il numero di portate ruotando la **manopola**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **My Plate** (Piatto preferito).
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Quindi premere il tasto **Seleziona/Orologio**.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **manopola**.
4. Premere il tasto **START/+30s**.

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

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico della funzione **My Plate** (Piatto preferito), con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Piatti pronti congelati	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 Piatti vegetariani congelati	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.

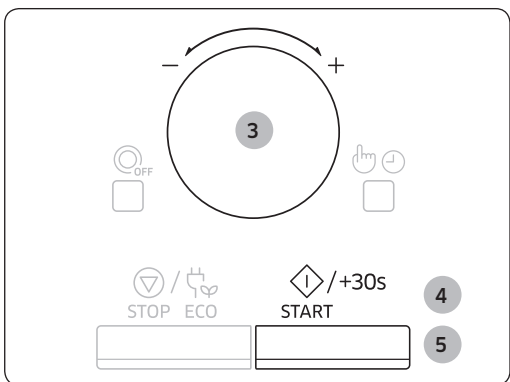
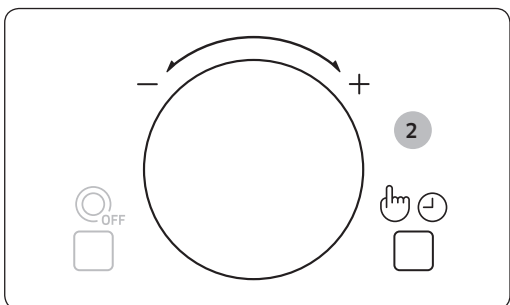
Uso del forno

Uso delle funzioni di scongelamento

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

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



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

1. Premere il tasto **Power Defrost** (Scongelamento).

2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Quindi premere il tasto **Select/Clock** (Seleziona/Orologio).

3. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)

4. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato:

- Il cibo inizia a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.

5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s** per completare lo scongelamento.

Risultato:

- 1)** Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2)** Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3)** Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari.

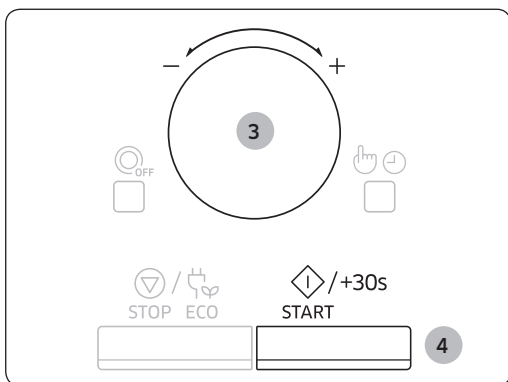
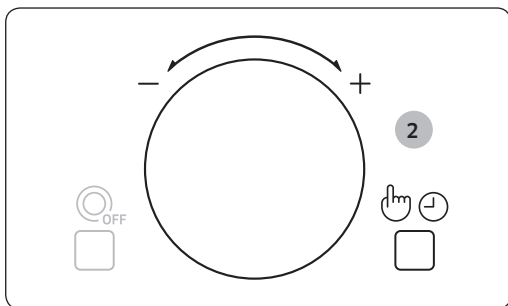
Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.
4 Pane/dolci	125-1000 g	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

Uso del forno

Uso delle funzioni della modalità Riscaldamento

Le funzioni preprogrammate della **Modalità riscaldamento** comprendono Riscaldamento alimenti & Riscaldamento piatti. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.



1. Premere il tasto **Modalità riscaldamento**.

2. Ruotare la **manopola** per selezionare le funzioni Mantieni caldo e Riscaldamento piatti. Quindi premere il tasto **Seleziona/Orologio**.

1 - Mantieni caldo

2 - Riscaldamento piatti

3. Selezionare Caldo o Tiepido ruotando la **manopola**.

1-1 / 2-1 - Caldo

1-2 / 2-2 - Tiepido

4. Premere il tasto **START/+30s**.

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

1) Il forno emette 4 segnali acustici.

2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).

3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Menu della modalità di riscaldamento consigliati

Caldo (1-1 / 2-1)	Lasagne, Zuppa, Gratin, Casseruola, Pizza, Bistecca (Ben cotta), Pancetta, Piatti di pesce, Torte asciutte
Tiepido (1-2 / 2-2)	Torte, Pane, Piatti a base di uova, Bistecca (Al sangue o Cottura media)

1. Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. E' possibile selezionare la temperatura di riscaldamento preferita tra Caldo e Tiepido ruotando la **manopola**. (Vedere la pagina precedente per maggiori informazioni.)

1-1 Caldo

1-2. Tiepido

Per utilizzare la funzione Mantieni caldo, procedere come segue:

- Collocare il cibo al centro della piastra girevole.
- Attivare la funzione Mantieni caldo.

IMPORTANTE

Non utilizzare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Utilizzare questi programmi solo per mantenere in caldo alimenti già cotti.

IMPORTANTE

Si sconsiglia di mantenere in caldo il cibo per troppo tempo (più di 1 ora), poiché in realtà la cottura sta continuando. Il cibo caldo si degrada più velocemente.

IMPORTANTE

Non coprire con coperchio né con pellicola.

IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

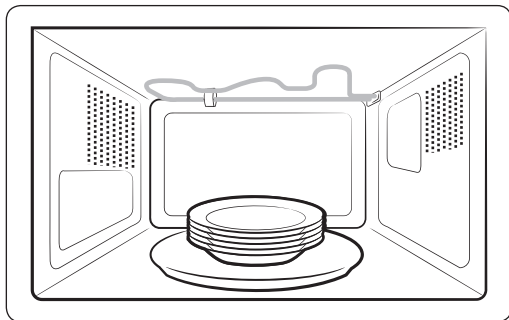
2. Riscaldamento piatti

E' possibile servire piatti perfettamente riscaldati con la funzione Riscaldamento piatti. Usare questa funzione per riscaldare piatti fino a raggiungere una temperatura calda o adeguata.

E' possibile selezionare la temperatura di riscaldamento preferita tra Caldo e Tiepido ruotando la **manopola**. (Vedere la pagina precedente per maggiori informazioni.)

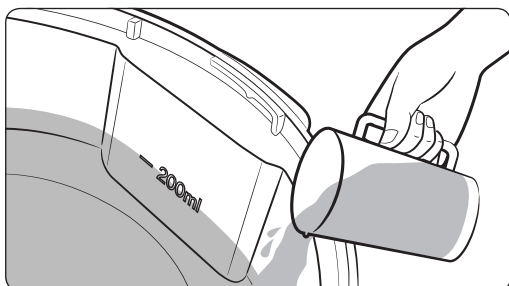
2-1 Caldo

2-2. Tiepido

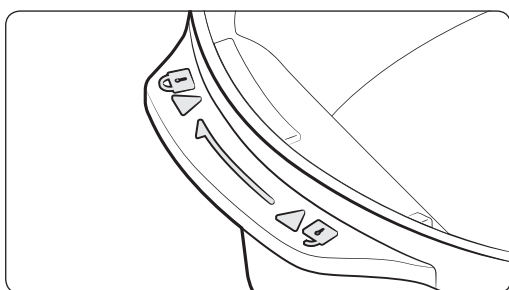


1. Collocare i piatti al centro della piastra girevole.
(Numero di piatti max: 5)

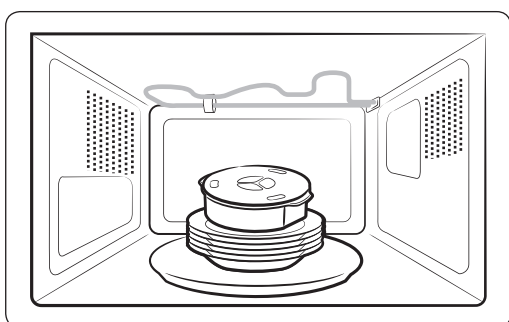
Uso del forno



2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino a raggiungere la linea indicata sulla parete interna del recipiente stesso. (La linea corrisponde a circa 200 ml.)



3. Coprire il recipiente per il riscaldamento dei piatti con il coperchio. Quindi chiudere ruotando verso il simbolo di "blocco".



4. Collocare il recipiente per il riscaldamento dei piatti sui piatti.



5. Chiudere lo sportello. Quindi attivare la funzione di riscaldamento piatti.

👉 IMPORTANTE

Utilizzare solo acqua normale, non distillata.

👉 IMPORTANTE

Non usare il recipiente per il riscaldamento dei piatti per la cottura. Il recipiente per il riscaldamento dei piatti può essere usato solo con la modalità "Riscaldamento piatti".

👉 IMPORTANTE

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

👉 IMPORTANTE





Non utilizzare questa funzione senza acqua.

👉 IMPORTANTE

Utilizzare i guanti da forno per estrarre i piatti e il recipiente per il riscaldamento dei piatti.

👉 IMPORTANTE

NON utilizzare le modalità **Microonde**, **Grill** e **Combi** con la funzione Riscaldamento piatti attiva; utilizzarla solo in modalità Riscaldamento.

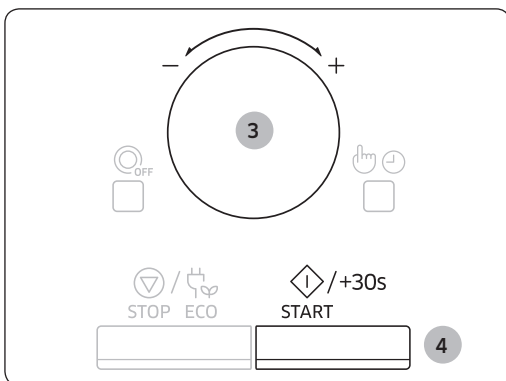
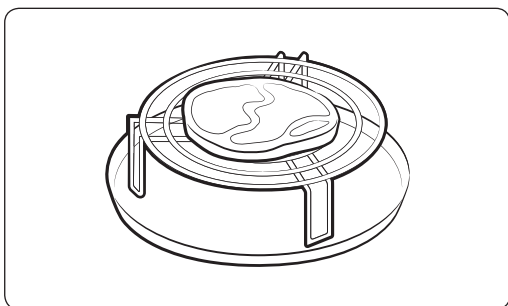
Modalità operativa	Modalità Riscaldamento 	MO  / GRILL  / COMBI 
Recipiente per riscaldare i piatti	O	X

Uso del forno

Grigliare

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

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



1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.

2. Premere il tasto **Grill**.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.

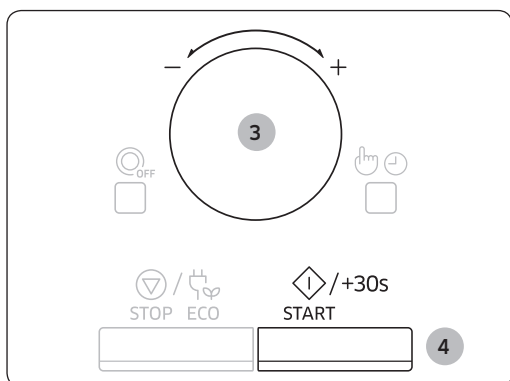
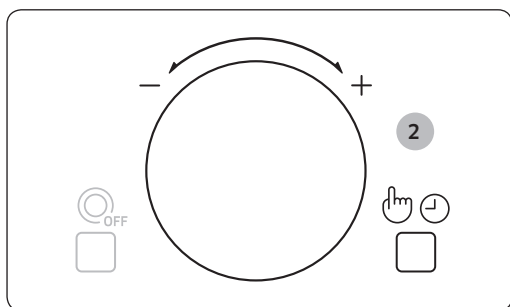
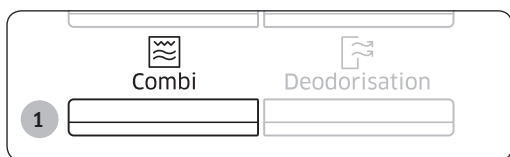
- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso combinato di microonde e grill

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

👉 IMPORTANTE

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



👉 IMPORTANTE

Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti. E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

Aprire lo sportello. Collocare l'alimento sulla griglia più adatta al tipo di cottura. Quindi collocare la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Combi**.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

- (modalità combinata microonde e grill)
- 600 W (potenza generata)

2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **manopola**. (600 W, 450 W, 300 W.) Quindi premere il tasto **Seleziona/Orologio**.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato:

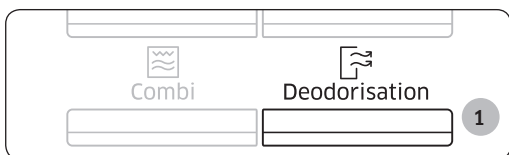
- Inizia la cottura in modalità combinata.
- 1)** Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2)** Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3)** Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del forno

Uso della funzione di deodorizzazione

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

Pulire innanzitutto l'interno del forno.



Una volta pulito il forno, premere il tasto Deodorisation (Deodorizzazione). Premendo il tasto **Deodorisation** (Deodorante), la funzione di deodorizzazione si avvia automaticamente. Al termine il forno emette quattro segnali acustici.

NOTA

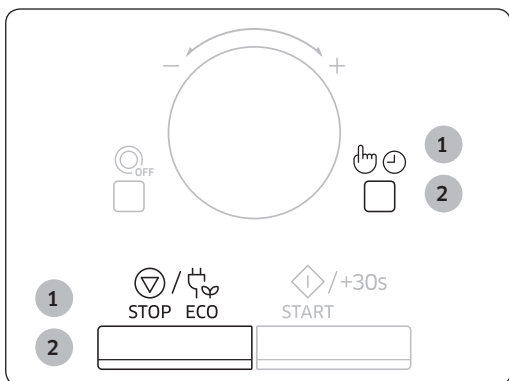
Il tempo di deodorizzazione è impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s**.

NOTA

Il tempo massimo di deodorizzazione è 15 minuti.

Uso della funzione Sicurezza bambini

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



1. Premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **Seleziona/Orologio**.

Risultato:

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



2. Per sbloccare il forno, premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **Seleziona/Orologio**.

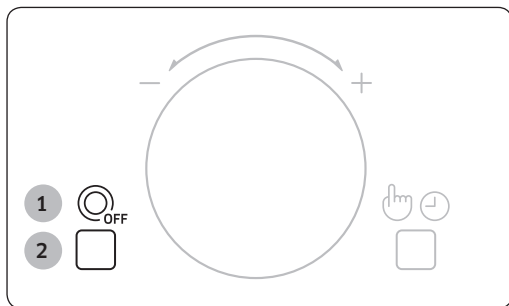
Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.

Uso della funzione Piastra girevole on/off

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

👉 IMPORTANTE

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



⚠️ AVVERTENZA

Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.

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

1. Premere il tasto **Piastra girevole on/off**.

Risultato: La rotazione della piastra girevole viene disattivata.

2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto **Piastra girevole On/Off**.

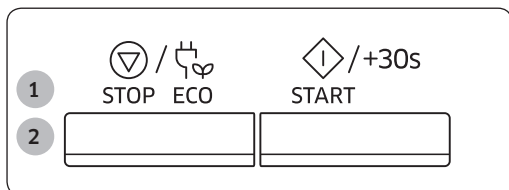
Risultato: La piastra girevole ricomincia a ruotare.

📖 NOTA

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

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**.

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

2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**.

Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

Guida all'uso di stoviglie e utensili da cucina

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

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

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✗	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	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	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	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

(continua)

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

✓ : Uso consigliato

✓✗ : Usare con attenzione

✗ : Non sicura

Guida alla cottura

Microonde

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

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

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure surgelate

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

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

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

Guida alla cottura

Guida alla cottura delle verdure

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		

(continua)

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Guida alla cottura

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.

Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.

Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.

Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

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

Riscaldamento

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

Usare i livelli di potenza 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, poiché potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

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

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

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

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

consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.

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

Tempi di riscaldamento e di riposo

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

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

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

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

Riscaldamento di liquidi

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

Guida alla cottura

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

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

Latte per bambini:

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

Nota:

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazze)		2-2½
	450 ml (3 tazze)		3-3½
	600 ml (4 tazze)		3½-4
Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			

(continua)

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

Guida alla cottura

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	Power	Ora
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.
Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.			

Scongelamento

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

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

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

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

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Carne Carne macinata	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Braciole di maiale	250 g	180 W	5-7
Istruzioni Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-30 minuti.			

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-60 minuti.			
Pesce Filetti di pesce Pesce intero	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 10-25 minuti.			
Frutta Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Pane Panini (ca. 50 gr cad) Toast/Sandwich Pane tedesco (farina di frumento + segale)	2 pezzi	180 W	1-1½
	4 pezzi		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
	500 g	180 W	7-9
Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.			

Grill

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

Stoviglie per cottura con grill:

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

Alimenti adatti alla grigliatura:

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

Nota importante:

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

Microonde + Grill

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

Stoviglie per cucinare 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 a microonde + grill:

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

Nota importante:

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

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

Guida alla cottura

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità grill

Preriscaldare il grill per 3 minuti.

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

IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill	3-4	2-3
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disponerli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Lasagne surgelate	400 g	300 W + Grill	18½-19½	-
	Istruzioni Solo grill 1-2 Collocare il gratin fresco su un piccolo piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill girare	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarlo su un piatto da forno e posizionarlo sulla piastra girevole. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione "testa-coda" sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pizza surgelata	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Istruzioni Collocare la pizza surgelata sulla griglia inferiore. Collocare la griglia inferiore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			

Trucchi e consigli

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.

Cottura di budini/creme

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni.
Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti 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.
Mescolare varie volte durante la rosolatura da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti in forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Blocco di sicurezza attivo.	Disattivare il Blocco di sicurezza.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento in forno, premere nuovamente Start 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
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
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 forno non si scalda.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	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.
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	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.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto Annulla .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento in forno, premere nuovamente Avvia per riavviare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare 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.

Problema	Causa	Azione
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.	In taluni casi si può riscontrare acqua o vapore in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota dell'acqua residua nel forno.	In taluni casi si può riscontrare acqua o vapore in base al tipo di alimento preparato. 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.
La pressione del tasto +30sec attiva il forno.	Ciò si verifica quando il forno non è in funzione.	Il forno a microonde è progettato per attivarsi alla pressione del tasto +30sec quando l'apparecchio non è in funzione.
Piastra girevole		
Durante la rotazione, la piastra girevole si disallinea o smette di ruotare.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
La piastra girevole oppone resistenza durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sulla piastra 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.
La piastra girevole sbatte e produce rumore.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi e codici informativi

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

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	E' stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Azzerare i controlli del forno o utilizzare un contenitore idoneo a fondo piatto.

Codice informativo

Codice informativo	CAUSA	Azione
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

NOTA

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

Specifiche tecniche

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

Modello	MG28J5215**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microonde Grill (elemento riscaldante)	2900 W 1400 W 1500 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litri
Peso Netto	15,0 kg circa

Promemoria
