

GE87M

Forno a microonde

Istruzioni e guida alla cottura

Immagina le possibilità

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.

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

SAMSUNG

sommario

Istruzioni di sicurezza	2
Installazione	8
Accessori	8
Posizione di installazione	9
Piatto girevole	9
Manutenzione	9
Pulizia.....	9
Sostituzioni (Riparazioni).....	10
Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo	10
Caratteristiche del forno	10
Forno	10
Pannello di controllo	11
Uso del forno	11
Funzionamento del forno a microonde.....	11
Controllo del regolare funzionamento del forno.....	12
Cottura/Riscaldamento	12
Impostazione dell'orario	13
Livelli di potenza	13
Regolazione del tempo di cottura	13
Interruzione della cottura.....	14
Impostazione della modalità di risparmio energetico.....	14
Uso della funzione di riscaldamento automatico.....	14
Impostazioni Riscaldamento automatico.....	15
Uso della funzione di cottura automatica	15
Impostazioni di cottura automatica.....	16
Uso della funzione di scongelamento rapido	16
Impostazioni di scongelamento rapido automatico	17
Grigliatura.....	18
Uso combinato di microonde e grill	18
Scelta degli accessori	19
Uso della funzione memoria	19
Disattivazione dei segnali acustici	19
Chiusura di sicurezza del forno a microonde	20
Guida alle stoviglie	20
Guida alla cottura	21
Risoluzione dei problemi	31
Specifiche tecniche	34

Italiano - 2

istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

SOLO FUNZIONE MICROONDE

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso. Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

SOLO FUNZIONE FORNO - OPZIONALE

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

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

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili 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 con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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

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

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

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

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

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

Misure di sicurezza

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

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.

Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.

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

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.

Non utilizzare multiprese, prolunghie o trasformatori elettrici.

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc. Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

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

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale.

(Vedere Installazione del forno a microonde.)

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

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente.

Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.

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

Garanzia limitata

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

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

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi.

Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

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

Definizione del gruppo di prodotti

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione 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.

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

installazione

ACCESSORI

In base al modello acquistato, si avranno in dotazione diversi accessori utilizzabili in vari modi.

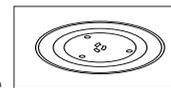
1. **Anello girevole**, da posizionare al centro del forno.

Scopo: L'anello girevole supporta il piatto girevole.



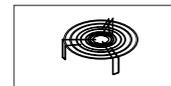
2. **Piatto girevole**, da collocare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.

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



3. **Griglia**, da collocare sul piatto girevole.

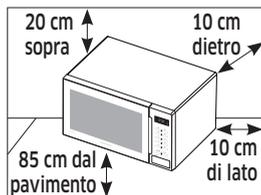
Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



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

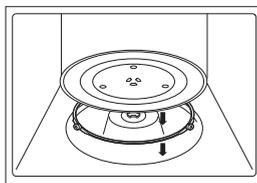
POSIZIONE DI INSTALLAZIONE

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



PIATTO GIREVOLE

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



manutenzione

PULIZIA

Pulire il forno regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporizia sopra o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

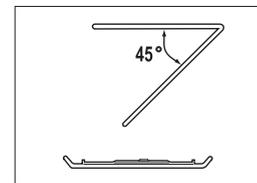
Se lo sportello non si apre facilmente, controllare prima se sulla guarnizione si è accumulato dello sporco. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno. Sciacquare ed asciugare bene.

Per rimuovere eventuale sporizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno

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

Per pulire i modelli con riscaldatori a rotazione

Per pulire l'area superiore del vano di cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° come mostrato. Questa operazione faciliterà la pulizia dell'area superiore. Al termine, riportare l'elemento nella posizione originaria.



⚠ ATTENZIONE

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

Italiano - 9

SOSTITUZIONI (RIPARAZIONI)

▲ AVVERTENZA

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

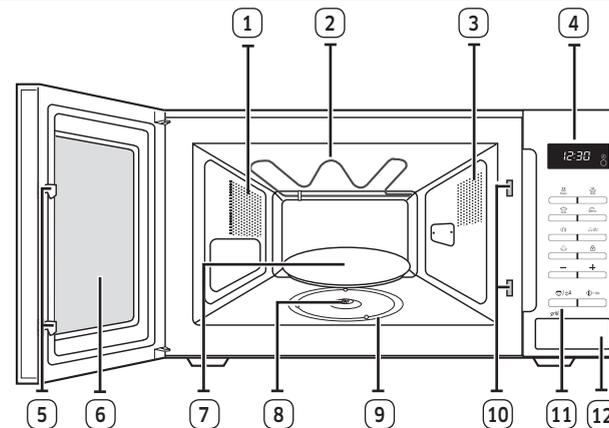
- In caso di problemi con le cerniere, la guarnizione e/o lo sportello, contattare un tecnico autorizzato o un centro di assistenza autorizzata Samsung per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire le lampadine, contattare un centro di assistenza autorizzata Samsung. Non effettuare la sostituzione in modo autonomo.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno, scollegare prima il cavo di alimentazione dalla presa elettrica, quindi contattare un centro di assistenza autorizzata Samsung.

CURA DOPO UN LUNGO PERIODO DI INUTILIZZO

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

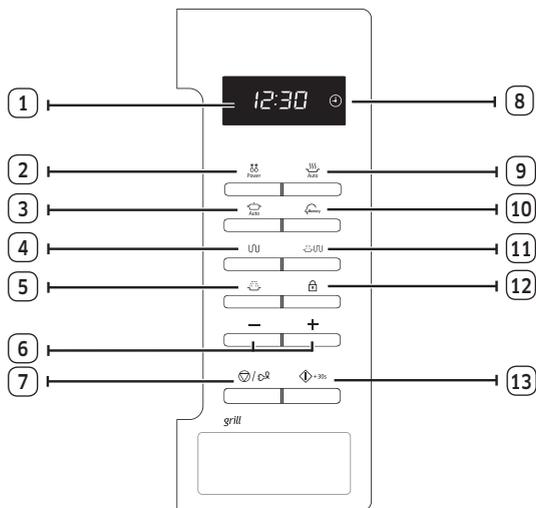
caratteristiche del forno

FORNO



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. APERTURE DI VENTILAZIONE | 7. PIATTO GIREVOLE |
| 2. GRILL | 8. ACCOPPIATORE |
| 3. LUCE | 9. ANELLO GIREVOLE |
| 4. DISPLAY | 10. FORI DI BLOCCO DI SICUREZZA |
| 5. CERNIERE SPORTELLO | 11. PANNELLO DI CONTROLLO |
| 6. SPORTELLO | 12. TASTO DI APERTURA SPORTELLO |

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. TASTO STOP/RISPARMIO ENERGETICO |
| 2. TASTO SCONGELAMENTO RAPIDO AUTO | 8. CLOCK IMPOSTAZIONE OROLOGIO |
| 3. TASTO COTTURA AUTOMATICA | 9. TASTO RISCALDAMENTO AUTOMATICO |
| 4. TASTO MODALITA' GRILL | 10. TASTO MEMORIA |
| 5. TASTO MODALITA' MICROONDE | 11. TASTO MODALITA' COMBINATA |
| 6. TASTO SU / GIU' (TEMPO DI COTTURA PESO E PORTATA) | 12. TASTO SICUREZZA BAMBINI |
| | 13. TASTO AVVIO/+30S |

uso del forno

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

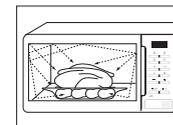
I forni a microonde sono forni elettromagnetici ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.

I forni a microonde possono essere utilizzati per:

- Scongelare
- Riscaldare/Cuocere istantaneamente
- Cuocere

Principio di cottura.

1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Il cibo viene quindi cotto uniformemente.
 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. I tempi di cottura variano in base alla ricetta ed alle proprietà del cibo:
 - Quantità e densità
 - Contenuto di acqua
 - Temperatura iniziale (congelato o meno)
-  Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:
- Una cottura uniforme del cibo fino al centro
 - La stessa temperatura in tutte le parte del cibo

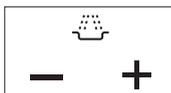


CONTROLLO DEL REGOLARE FUNZIONAMENTO DEL FORNO

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. Aprire lo sportello del forno spingendo il largo tasto posto nell'angolo in basso a destra del pannello di controllo.

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

1. Premere il tasto **Microonde** ed impostare una durata di 4-5 minuti premendo il tasto **Giù** e **SU** fino a raggiungere il numero di minuti desiderato.



2. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua deve raggiungere il livello di bollitura.



- Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo, l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

COTTURA/RISCALDAMENTO

La procedura seguente spiega come cuocere o riscaldare il cibo. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

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

1. Premere il tasto **Microonde**.

Risultato: Viene visualizzata la potenza di 800 W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza adeguato al cibo premendo il tasto **Microonde** fino a raggiungere la potenza desiderata. Consultare la tabella dei livelli di potenza.



2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **Giù** e **SU**.



3. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato: La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette un segnale acustico quattro volte.
- 2) Il promemoria di fine cottura suonerà 3 volte (una al minuto).
- 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.



- Non utilizzare **MAI** il forno se vuoto.

- Per riscaldare un piatto per un breve periodo di tempo alla massima potenza (800 W), premere semplicemente il tasto **Avvio/+30s** per ogni 30 secondi di cottura desiderati. Il forno si avvia immediatamente.

IMPOSTAZIONE DELL'ORARIO

Il microonde è dotato di un orologio interno. Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "0", "88:88" o "12:00".

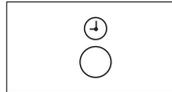
Impostare l'orario corrente. L'orario può essere visualizzato nel formato 24-ore o 12-ore. È necessario impostare l'orologio:

- Alla prima installazione del forno a microonde
- Dopo un blackout elettrico

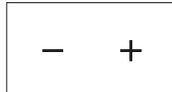
 Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

1. Per impostare il formato dell'orario in...

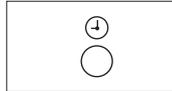
Annotazione 24-ore
Annotazione 12-ore



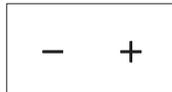
2. Premere i tasti **Giù** e **SU** per l'impostare le ore.



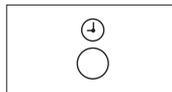
3. Premere il tasto **Orologio**.



4. Premere i tasti **Giù** e **SU** per l'impostare i minuti.



5. Premere il tasto **Orologio**.



LIVELLI DI POTENZA

È possibile scegliere uno dei livelli di potenza indicati sotto.

Livello di potenza	Potenza	
	MWO	GRILL
ALTA	800 W	-
MEDIO ALTA	600 W	-
MEDIA	450 W	-
MEDIO BASSA	300 W	-
SCONGELAMENTO	180 W	-
BASSA / MANTIENI CALDO	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBINATO I	600 W	1100 W
COMBINATO II	450 W	1100 W
COMBINATO III	300 W	1100 W

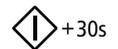
 Selezionando un livello di potenza maggiore è necessario ridurre il tempo di cottura.

 Selezionando un livello di potenza inferiore è necessario aumentare il tempo di cottura.

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

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

Premere il tasto **Avvio/+30s** una volta per ogni 30 secondi da aggiungere.

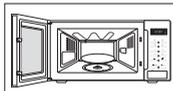


INTERRUZIONE DELLA COTTURA

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per controllare lo stato del cibo.

1. Per interrompere temporaneamente;
Aprire lo sportello.

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Avvio/+30s** nuovamente.



2. Per terminare la cottura;
Premere il tasto **Stop/Risparmio energetico**.

Risultato: La cottura viene terminata. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop/Risparmio energetico**.



- ☑ Per annullare le impostazioni effettuate prima di iniziare la cottura premere il tasto **Stop/Risparmio energetico**.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno è dotato di una modalità di Risparmio energetico. Questa funzione permette di risparmiare elettricità quando il forno non è utilizzato.

- Premere il tasto **Stop/Risparmio energetico**.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello per visualizzare l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.



☑ Funzione automatica di risparmio energetico

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

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

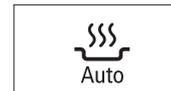
USO DELLA FUNZIONE DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La funzione **Riscaldamento automatico** si compone di quattro tempi di cottura pre-programmati.

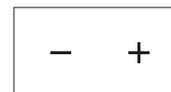
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero di portate premendo i tasti **Giù** e **SU**.

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

1. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Riscaldamento automatico** una o più volte



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti **Giù** e **SU**. (Fare riferimento alla tabella a lato).



3. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il promemoria di fine cottura suonerà 3 volte (una al minuto).
3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.



- ☑ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

IMPOSTAZIONI RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Riscaldamento automatico** con quantità e istruzioni appropriate.

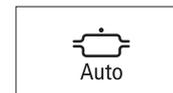
Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Piatti pronti congelati	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 3 minuti.
2 Piatti pronti congelati	300-350 g 400-450 g	Estrarre i cibi pronti congelati dal freezer e verificare che il piatto sia idoneo all'uso nel forno a microonde. Bucare la pellicola di copertura del cibo. Posizionare il cibo pronto al centro del piatto girevole. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 4 minuti.
3 Minestra/ Salsa congelata	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Versare la minestra/salsa in un piatto o una ciotola in ceramica. Coprire durante il riscaldamento o il tempo di riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Lasciare riposare per 3 minuti.
4 Bevande caffé, latte, te, acqua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 mug)	Versare in una tazza in ceramica (150 ml) o un (250 ml) e posizionare al centro del piatto girevole. Riscaldare senza tappo. Mescolare con cura prima e dopo il tempo di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.

USO DELLA FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

La funzione **Cottura automatica** si compone di 3 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero di portate premendo i tasti **Giù** e **SU**.

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

1. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Cottura automatica** una o più volte



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti **Giù** e **SU**. (Fare riferimento alla tabella a lato).

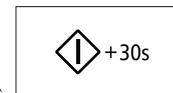


3. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato:

Inizia la cottura del cibo. Al termine:

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il promemoria di fine cottura suonerà 3 volte (una al minuto).
- 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.



-  Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

IMPOSTAZIONI DI COTTURA AUTOMATICA

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Cottura automatica** con quantità e istruzioni appropriate.

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Pasta gratinata congelata	200 g 400 g	Posizionare la pasta gratinata surgelata su un piatto in Pyrex adeguato. Collocare il piatto sulla griglia. Questo programma è idoneo per la pasta gratinata congelata quale lasagne, cannelloni o maccheroni. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 Mini Quich/Mini Pizza congelata	150 g (4-6 pezzi) 250 g (7-9 pezzi)	Disporre le mini-quiche o le mini-pizza congelate uniformemente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
3 Bastoncini di pesce gratinati	200 g 400 g	Posizionare il pesce gratinato surgelato su un piatto in Pyrex adeguato. Collocare il piatto sulla griglia. Questo programma è idoneo alla cottura di cibi pronti congelati composti da filetti di pesce guarniti con verdure e salsa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

USO DELLA FUNZIONE DI SCONGELAMENTO RAPIDO

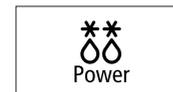
La funzione **Scongelamento rapido auto** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane e dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

È sufficiente selezionare il programma e il peso.

 Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

Innanzitutto collocare il cibo congelato al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Scongelamento rapido** una o più volte. (Fare riferimento alla tabella a lato).



2. Selezionare il peso del cibo premendo i tasti **Giù** e **SU**. È possibile impostare un peso massimo di 1500 g.



3. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato:

- Lo scongelamento ha inizio.
- A circa metà del processo di scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- Premere di nuovo il tasto **Avvio/+30s** per completare lo scongelamento.



 È anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per farlo, selezionare la funzione microonde/riscaldamento con una potenza di 180 W. Vedere la sezione "Riscaldamento/Cottura" a pagina 12 per maggiori particolari.

IMPOSTAZIONI DI SCONGELAMENTO RAPIDO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento rapido auto** con quantità e istruzioni appropriate.

Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.

Posizionare la carne, il pollame, il pesce o il dolce su un piatto in ceramica.

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

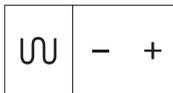
Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
4 Pane/Dolci	125-625 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Posizionare la torta su un piatto in ceramica e, se possibile, girarla appena il forno emette un segnale acustico (il forno rimane in funzione e si interrompe all'apertura dello sportello). Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

-  Selezionare la funzione Manual Defrosting (Scongelamento manuale) con un livello di potenza di 180 W per effettuare lo scongelamento manuale del cibo. Per maggiori particolari sullo scongelamento manuale ed il tempo di scongelamento, vedere pagina 26-27.

GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde. Per questo scopo, viene fornita in dotazione al forno una griglia.

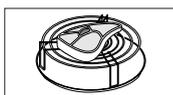
1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** ed impostare il tempo di preriscaldamento premendo i tasti **Giù** e **SU**.



2. Premere il tasto **Avvio/+30s**.



3. Al termine della fase di preriscaldamento, aprire lo sportello e posizionare il cibo sulla griglia. Chiudere lo sportello.

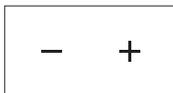


4. Premere il tasto **Grill**.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



5. Impostare il tempo di grigliatura premendo i tasti **Giù** e **SU**. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



6. Premere il tasto **Avvio/+30s**.

Risultato: La grigliatura ha inizio. Al termine:

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



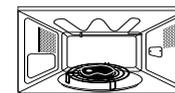
- ☑ Non preoccuparsi se l'elemento riscaldante si spegne durante la fase di grigliatura. Questo sistema è progettato per prevenire il surriscaldamento del forno.
- ☑ Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.

USO COMBINATO DI MICROONDE E GRILL

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

- ☑ Utilizzare **SEMPRE** materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- ☑ Per toccare i recipienti in forno, indossare **SEMPRE** i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

1. Aprire lo sportello del forno. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



2. Premere il tasto **Combinato**.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

(modalità microonde e grill)
600 W (potenza di uscita)



- ☑ Selezionare il livello di potenza adeguato al cibo premendo il tasto **Combinato** fino a raggiungere la potenza desiderata.

- ☑ Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **Giù** e **SU**. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



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

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

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il promemoria di fine cottura suonerà 3 volte (una al minuto).
- 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.

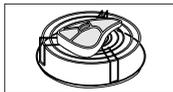


- ☑ La potenza massima delle microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

SCELTA DEGLI ACCESSORI

Usare accessori adatti all'uso nei forni a microonde; non usare contenitori o piatti in plastica, bicchieri di carta, tovagliette di carta, ecc.

Per selezionare la modalità combinata (microonde e grill), scegliere solo piatti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.



- Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida all'uso di stoviglie e utensili di cucina a pagina 20-21.

USO DELLA FUNZIONE MEMORIA

Se si cuoce o riscalda spesso gli stessi tipi di piatti, è possibile memorizzare i tempi di cottura ed i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare tutte le volte.

È possibile memorizzare due diverse impostazioni.

Memorizzare le impostazioni.

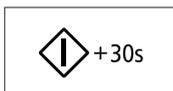
- 1. Per programmare il ...** **Quindi premere il tasto Memoria...**
- | | |
|----------------------|--------------------------|
| Una volta | (sul display compare P1) |
| Prima impostazione | |
| Seconda impostazione | Due volte |
| | (sul display compare P2) |



- 2. Impostare il programma di cottura come al solito** (tempo di cottura e livello di potenza).



- 3. Premere il tasto Avvio/+30s.**
- Risultato:** Le impostazioni vengono memorizzate nella memoria del forno.



Usò delle impostazioni.

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

- 1. Per selezionare il ...** **Quindi premere il tasto Memoria...**
- | | |
|----------------------|--------------------------|
| Una volta | (sul display compare P1) |
| Prima impostazione | |
| Seconda impostazione | Due volte |
| | (sul display compare P2) |



- 2. Premere il tasto Avvio/+30s.**
- Risultato:** Il cibo viene cotto come desiderato.



DISATTIVAZIONE DEI SEGNALE ACUSTICI

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

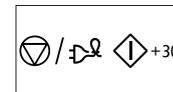
- 1. Premere i tasti Stop/Risparmio energetico e Avvio/+30s** simultaneamente.

Risultato:

- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni.

OFF

- Il forno non suonerà più ad ogni pressione di un tasto.



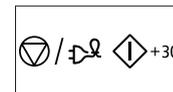
- 2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti Stop/Risparmio energetico e Avvio/+30s.**

Risultato:

- Vengono visualizzate le seguenti indicazioni.

On

- Il forno suonerà nuovamente alla pressione di ogni tasto.



CHIUSURA DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma di sicurezza rivolto ai bambini o agli estranei che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per un secondo.

Risultato:

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



2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per un secondo.

Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.



guida alle stoviglie

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

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se le stoviglie sono contrassegnate come microwave-safe, non è necessario preoccuparsi.

La tabella che segue elenca i vari tipi di stoviglie ed indica il loro possibile uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Microwave-safe	Commenti
Fogli di alluminio	✓ x	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti di plastica monouso in poliestere	✓	Alcuni cibi congelati sono confezionati con tali piatti.
Imballaggio per fast-food		
• Contenitori in polistirene	✓	Utilizzabili per riscaldare. Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	x	Possono incendiarsi.
• Carta riciclata o decorazioni metalliche	x	Possono innescare un arco elettrico.

Materiali per la cottura	Microwave-safe	Commenti
Pirofile in vetro <ul style="list-style-type: none"> • dal-forno-in-tavola • Pirofile in vetro pregiato • Vasi in vetro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	Utilizzabili, a meno che non siano decorate in metallo. Utilizzabili per riscaldare cibi o liquidi. Il cristallo può rompersi o creparsi. È necessario rimuovere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo <ul style="list-style-type: none"> • Piatti • Fascette di chiusura per sacchetti per congelatori 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ ✗ 	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"> • Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina • Carta riciclata 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ 	Solo per brevi periodi di cottura e riscaldamento. Possono assorbire una quantità eccessiva di umidità. Possono innescare un arco elettrico.
Plastica <ul style="list-style-type: none"> • Contenitori • Pellicola trasparente • Sacchetti per congelare 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✗ 	Particolarmente se fatti di termoplastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature. Non utilizzare contenitori in plastica melamminica. Utilizzabile per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con il cibo. Prestare attenzione nel rimuovere la pellicola poiché potrebbe rilasciare vapore bollente contenuto all'interno. Solo se idonei alla bollitura o all'uso in forno. Non devono essere chiusi ermeticamente. Se necessario, forare con una forchetta.
Carta oleata o da forno	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	Utilizzabile per trattenere l'umidità e prevenire la diffusione di schizzi.

✓ : Consigliato

✓✗ : Usare cautela

✗ : Non sicuro

guida alla cottura

MICROONDE

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

Le microonde provocano il rapido movimento delle molecole dei cibi. Il rapido movimento delle molecole crea una frizione che permette al conseguente calore generato di cuocere il cibo.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:

Le stoviglie devono permettere il passaggio dell'energia delle microonde al fine di ottenere la massima efficienza. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame, ma possono penetrare la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica così come anche la carta ed il legno. Pertanto il cibo non deve essere mai cotto in contenitori metallici.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Esistono molti tipi di cibi idonei alla cottura a microonde, copresa la verdura fresca o congelata, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Anche le salse, la crema, le minestre, budini a vapore, conserve e chutney possono essere cotti nel forno a microonde. Generalmente parlando, la cottura a microonde è l'ideale per qualsiasi cibo che possa essere normalmente preparato su un fornello. Burro fuso o cioccolato, ad esempio (vedere il capitolo con i suggerimenti, le tecniche ed i consigli).

Copertura durante la cottura

È importante coprire il cibo durante la cottura poiché l'evaporazione dell'acqua sotto forma di vapore contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: es. mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola adatta all'uso nel microonde.

Tempi di riposo

Al termine della cottura il tempo di riposo del cibo è importante al fine di consentire alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

Guida alla cottura delle verdure congelate

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Piselli	300 g	600 W	7½-8½	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Verdure miste (Carote/ Piselli/ Mais)	300 g	600 W	7½-8½	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Verdure miste (Alla cinese)	300 g	600 W	8-9	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	800 W	16-17	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.
Riso integrale (parboiled)	250 g	800 W	21-22	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.
Riso misto (Riso + Riso selvatico)	250 g	800 W	17-18	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.
Cereali misti (Riso + Cereali)	250 g	800 W	18-19	Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.
Pasta	250 g	800 W	11-12	Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.
Tagliolini pronti	1 confezione piccola (80 g)	800 W	7-7½	Utilizzare un recipiente in Pyrex. Versare i tagliolini nel recipiente e aggiungere 350 ml di acqua a temperatura ambiente. Coprire il recipiente con una pellicola e forare quest'ultima diverse volte, quindi avviare la cottura. Una volta cotti, scolare e insaporire i tagliolini a piacere con erbe e spezie.
	1 confezione grande (120 g)		9-9½	

Guida alla cottura delle verdure fresche

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

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

Tutte le verdure fresche devono essere cotte usando la massima potenza del microonde (800 W).

Alimento	Dimensione della portata	Tempo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.
Cavolini di Bruxelles	250 g	5½-6½	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.
Carote	250 g	4½-5	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	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	3½-4	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.

Alimento	Dimensione della portata	Tempo (min.)	Istruzioni
Melanzane	250 g	3½-4	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.
Porri	250 g	4½-5	Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3-3½	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.
Cipolle	250 g	5½-6	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.
Peperoni	250 g	4½-5	Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.
Yam bollito	350 g	12-12½	Pelare lo yam e tagliarlo ad uno spessore di 3 cm e inserirlo in una ciotola in pyrex. Aggiungere 250 ml di acqua a temperatura ambiente nella ciotola. Cuocere coperto con pellicola e forarla più volte. Al termine della cottura, scolare l'acqua e servire.

RISCALDAMENTO

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

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

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 800 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

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

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

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

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

Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti.

Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia bollente in tutte le zone interne. Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita.

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

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

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento. Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata!

- Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura.

Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

LATTE PER NEONATI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata.

Riscaldare senza tappo. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo.

- Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.

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

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo	Istruzioni
Cibo per neonati (verdure + Carne)	190 g	600 W	30 sec.	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600 W	20 sec.	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec a 1 min.	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Bevande (Caffè, Tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
Zuppa (Congelata)	250 g	800 W	3-3½	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata. Mescolare nuovamente prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Stufato (Congelato)	350 g	600 W	5½-6½	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare saltuariamente durante la fase di riscaldamento e nuovamente prima di lasciar riposare e di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

(continua)

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600 W	4½ - 5½	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	5-6	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare saltuariamente durante la fase di riscaldamento e nuovamente prima di lasciar riposare e di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600 W	5½-6½	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.

SCONGELAMENTO MANUALE

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati.

Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

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

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile.

Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

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

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

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento.

Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

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

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

Tutti i cibi congelati devono essere scongelati usando il livello di potenza adeguato (180 W).

Alimento	Dimensione della portata	Tempo (min.)	Istruzioni
Carne Carne macinata Braciole di maiale	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi) 900 g	14½-15½ 28-30	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 piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.
Pesce Filetti di pesce	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	6-7 12-13	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.
Frutta Bacche	250 g	6-7	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.

Alimento	Dimensione della portata	Tempo (min.)	Istruzioni
Pane Panini (Circa 50 g cad.) Toast/Sandwich Pane nero (Farina di frumento + Segale)	2 pezzi 4 pezzi 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

GRILL

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole permette la doratura uniforme del cibo.

- Preriscaldare il grill per 3-4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

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

Cibo idoneo alla cottura con grill:

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

Importante osservazione:

Laddove viene usata solo la modalità grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante del grill sia posizionato sotto il cielo in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Ricordare che il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente.

MICROONDE + GRILL

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

Stoviglie per la cottura con microonde + grill

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

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

Importante osservazione:

Laddove viene usata la modalità combinata (microonde + grill), assicurarsi che l'elemento riscaldante del grill sia posizionato sotto il cielo in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente. In caso contrario deve essere appoggiato direttamente sul piatto girevole. Vedere le istruzioni riportate nella tabella seguente. Il cibo deve essere girato qualora debba essere dorato su entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del cibo congelato

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

Cibo congelato	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fasi (min.)
Panini (50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	MW + Grill	300 W+ Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.			
Baguettes + Farcitura (Pomodori, Formaggio, Prosciutto, Funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W+ Grill	8-9	-
	Istruzioni Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (Di verdure o patate)	400 g	450 W+ Grill	13-14	-
	Istruzioni Disporre il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W+ Grill 14-15	Solo grill 2-3
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Cibo congelato	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fasi (min.)
Bocconcini di pollo	250 g	450 W+ Grill	5-5½	3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			
Patatine al forno	250 g	450 W+ Grill	9-11	4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fasi (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	4-5	4½-5½
	Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (Già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			

Cibo fresco	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fasi (min.)
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W+ Grill	Solo grill
	400 g (4 pezzi)		4½-5½	2-3
Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.				
Toast Hawaii (Prosciutto, Ananas, Formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W+ Grill	3½-4	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	250 g	600 W+ Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.				
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W+ Grill	10-12	12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

(continua)

Cibo fresco	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fasi (min.)
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (Medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W+ Grill 7-8	Solo grill 6-7
	Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr)	300 W+ Grill	4-4½	-
	2 mele (ca. 400 gr)		6-7	
Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Disporre le mele su un piatto piano in pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole.				

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL BURRO

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con il coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

PER FONDERE IL CIOCCOLATO

Inserire 100 g di cioccolato su un piattino profondo in vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

PER FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

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

PER FONDERE LA GELATINA

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

COTTURA DELLA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA MARMELLATA

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

PER CUOCERE IL BUDINO

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio.
Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

DORATURA DI MANDORLE AFFETTATE

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

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 sulla carrozzeria esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Avvio per riattivare il forno.

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

(continua)

Problema	Causa	Azione
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto 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, premere nuovamente Avvio 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.

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

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

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

(continua)

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

- ☑ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti SAMSUNG di zona. Si consiglia di annotare le seguenti informazioni:
- Modello e numero di serie, solitamente stampigliati sul retro del forno
 - Dettagli della garanzia
 - Chiara descrizione del problema

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

specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	GE87M
Sorgente di alimentazione	230 V~ 50 Hz
Consumo energetico Microonde Grill Modalità combinata	1200 W 1100 W 2300 W
Potenza di uscita	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P) Esterno Cavità del forno	489 x 275 x 355 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso Netto	13 kg circa

PROMEMORIA

PROMEMORIA

08 SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMA	O VISITACI ONLINE AL
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	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 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04114J-00