

Forno a microonde

Manuale dell'utente

NQ50K3130**





Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti.	3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8
Installazione	9
Contenuto della confezione	9
Istruzioni di installazione	10
Installazione in una armadiatura	10
Manutenzione	12
Pulizia	12
Sostituzione (riparazione)	12
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	12
Prima di iniziare	13
Orologio	13
Timer	13
Segnale acustico On/Off	14
Consigli per risparmiare energia	14
Informazioni sull'energia delle microonde	14
Stoviglie per cottura a microonde:	15

Operazioni	16
Pannello di controllo	16
Modalità microonde	17
Modalità automatica	19
Funzioni speciali	20
Cucinare facile	22
Cottura automatica	22
Guida alla cucina a microonde	24
Risoluzione dei problemi	29
Checkpoint	29
Codici informativi	33
Specifiche tecniche	34

2 Italiano —



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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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 cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

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

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

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





Istruzioni di sicurezza

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

L'apparecchio è stato progettato solo per un uso ad incasso.

L'apparecchio non deve essere posizionato in una armadiatura.

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 assistenza.



L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla presa di corrente una volta terminata l'installazione. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

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.

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: 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 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.





Istruzioni di sicurezza

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 sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

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

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno. Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

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

Avvertenza microonde

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

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

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

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

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



Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico. Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore. Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc. Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti per motivi 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 tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
- **Importante**: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.







Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

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

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. 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, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

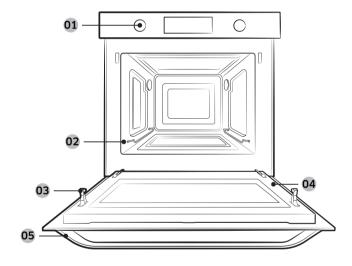


Installazione

Contenuto della confezione

Assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nella confezione. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Panoramica del forno



01 Pannello di controllo

02 Telaio di supporto

03 Blocco di sicurezza dello sportello

04 Sportello

05 Maniglia dello sportello

Accessorio

L'accessorio seguente viene fornito in dotazione insieme al forno a microonde.



Vassoio in ceramica (utile per modalità di cottura a microonde.)



•

Installazione

Istruzioni di installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V~ 50	Hz
Dimensioni	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
(L x A x P)	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone:
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.

Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale .
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio rimane bollente dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

Collegamenti elettrici

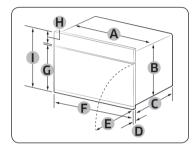
L'impianto elettrico dell'abitazione nella quale il forno a microonde è installato deve rispettare le norme nazionali e locali vigenti.

10 Italiano

Installazione in una armadiatura

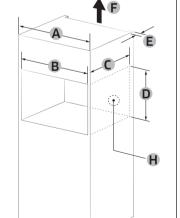
Gli armadi della cucina a contatto con il forno devono essere resistenti al calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature da incasso.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

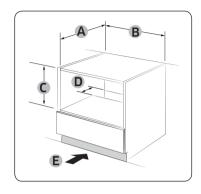
Α	560	F	595
В	446	G	358
C	549	Н	85
D	21	ı	456
Ε	341		



Struttura a incasso (mm)

Α	600		
В	Min. 564-568		
C	Min. 550		
D	Min. 446 / Max. 450		
Ε	Min. 50		
F	200 cm ²		
G	200 cm ²		
Н	Spazio per la presa		
	elettrica		
	(30 Ø foro)		

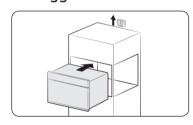




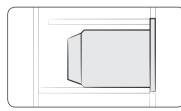
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

Α	Min. 550
В	Min. 564 / Max. 568
С	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

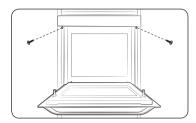
Montaggio del forno



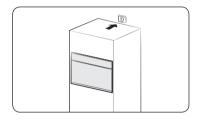
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



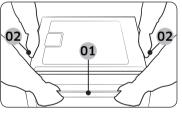
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso. La lastra di separazione sopra l'apparecchio è necessaria.



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



- **01** Maniglia dello sportello
- **02** Maniglia laterale

Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.



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 del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli). Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. 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 il 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 cottura.

ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua 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)

A 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.



Prima di iniziare

Vi sono un paio di componenti che è necessario conoscere prima di passare direttamente ad una ricetta. Prima o durante una modalità di cottura, è possibile impostare / cambiare l'orologio o il timer della cucina in base alle proprie esigenze.

Orologio

E' importante impostare il tempo di cottura corretto per assicurare un funzionamento automatico regolare.



 Accendere il forno per alcuni secondi per farlo entrare in stato di Standby. L'elemento delle ore lampeggia.



 Ruotare il selettore dei valori per impostare l'ora, quindi premere OK. L'elemento minuti lampeggia.



3. Ruotare il selettore dei valori per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

♠ NOTA

- Per modificare in seguito l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto ⊕ e seguire i passaggi descritti sopra.
- Durante il funzionamento non è possibile regolare l'orologio.

Timer

Il Timer aiuta a tenere sotto controllo il tempo trascorso ed il funzionamento durante la cottura.



1. Premere 🖫 .



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo, quindi premere **OK**.



- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un suono e sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.





(



Prima di iniziare

Segnale acustico On/Off

Il segnale acustico, il beep o gli allarmi possono essere può essere attivati o disattivati. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando l'orario corrente è visualizzato).



Per escludere i segnali acustici, tenere premuto 🖟 per 3 secondi. Sul display compare "OFF".



Per ripristinare i segnali acustici, tenere premuto ∴ per 3 secondi. Sul display compare "On".

Consigli per risparmiare energia

La modalità di risparmio energetico permette di risparmiare elettricità quando il forno non viene usato.



Per ridurre il consumo energetico, tenere premuto © per 3 secondi. Il display e tutte le spie dei tasti si spengono. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando l'orario corrente è visualizzato).

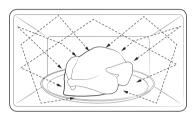
Per disabilitare la modalità di Energy save (Risparmio energetico), aprire lo sportello o premere un tasto.

♠ NOTA

- Durante l'impostazione del forno dopo 10 minuti di inattività, il forno annulla ogni operazione in corso ed entra in stato di Standby.
- Se il forno viene messo in pausa per oltre 25 minuti durante la cottura, entra in stato di Standby.

Informazioni sull'energia delle microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno utilizza un magnetron costruito per generare microonde usate per cucinare o riscaldare il cibo senza deformarlo o scolorirlo.



- 1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Questo è il motivo per il quale il cibo viene cotto uniformemente.
- Le microonde vengono assorbite dai cibi fino ad una profondità di circa 2,5 cm.
 Quindi, le microonde si propagano all'interno dei cibi con il proseguimento della cottura.
- **3.** Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni dei cibi.
 - Ouantità e densità
 - Contenuto di umidità
 - Temperatura iniziale (specie se congelato)



Il cibo cotto trattiene il calore all'interno una volta terminata la cottura. Questo è il motivo per il quale è necessario rispettare i tempi indicati in questo manuale così da garantire una cottura uniforme fino all'interno.



Stoviglie per cottura a microonde:

Le stoviglie usate per la modalità Microonde deve permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave - safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sulle stoviglie adequate per la cottura a microonde vedere la guida che segue e posizionare un bicchiere di acqua o qualche cibo sul piatto girevole.

Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a chiusura ermetica
- Padelle ben bilanciate con manici che pesano di meno rispetto al corpo della padella

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio		Δ	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore		0	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta		0	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere		0	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Conforig	Contenitori in polistirene		Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
Confezioni tipo fast- food	Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono incendiarsi.
1000	Carta riciclata o finiture metalliche	×	Possono innescare un arco elettrico.

	Materiali	Adatti per microonde	Descrizione
	Pirofile per forno	0	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
Materiali in vetro	Materiali in vetro fine	0	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Barattoli in vetro	0	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
	Piatti	×	
Metallo	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	×	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	0	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	×	Provocano l'innesco di un arco elettrico.
51:	Recipienti	0	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
Plastica	Pellicola per forno a microonde	0	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti da freezer	Δ	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		0	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

O: Microwave safe

▲ : Usare con attenzione 💢 : Microwave unsafe

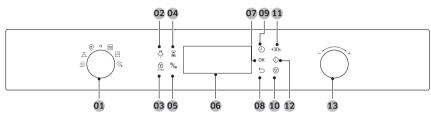




Operazioni

Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere composto da diversi materiali e colori. Per un costante miglioramento del prodotto, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a cambiamenti senza preavviso.



01 Selettore della	Ruotare il selettore della modalità per selezionare una
modalità	modalità di cottura o una funzione.
02 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna.
03 Sicurezza bambini	Tenere premuto per 3 secondi per attivarla o disattivarla.
	Sicurezza bambini è disponibile solo in stato Standby.
04 Timer	Il Timer aiuta a tenere sotto controllo il tempo trascorso
	ed il funzionamento durante la cottura.
05 Livello potenza/Peso	Usare per cambiare il livello di potenza o il Peso.
06 Display	Mostra le informazioni necessarie delle modalità
	selezionate o delle impostazioni.
07 OK	Premere per confermare i cambiamenti.
08 Indietro	Premere per tornare all'impostazione predefinita.
09 Tempo di cottura	Premere per impostare il tempo di cottura.
10 Stop	Premere per interrompere il funzionamento. Questo tasto viene anche usato per annullare la modalità corrente.
11 +30s	Usare per aggiungere 30 secondi al tempo di cottura.
12 Avvio	Premere per iniziare la cottura.
13 Selettore dei valori	Ruotare il selettore dei valori per regolare il valore della
	propria impostazione. Ruotare verso + per aumentare o
	verso - per diminuire.

Panoramica delle funzioni

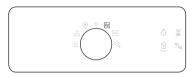
Funzione			Descrizione
Modalità Manuale	**	Microonde	L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore. (100~900 W)
	AUTO	Cottura automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 6 programmi di cottura automatica.
Modalità Automatica	Modalità Automatica		Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.
	≅()	Riscaldamento automatico	Il forno offre 9 programmi di riscaldamento.
Funzioni speciali	(S)	Mantieni caldo	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
		Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.





Modalità microonde

Passaggio 1. Selezionare la modalità



Ruotare il selettore per impostare un modalità Microonde. Il livello di potenza predefinito di 900 W lampeggia.

Passaggio 2. Impostare il livello di potenza

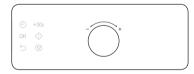


Usare il selettore dei valori per regolare il livello di potenza predefinita. Al termine premere **OK** per procedere al passaggio successivo.

♠ NOTA

Se il livello di potenza non viene specificato entro 5 secondi, il forno procede al passaggio successivo.

Passaggio 3. Impostare il tempo di cottura



Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura.



In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura.

Premere per impostare il tempo di cottura.

Quindi usare il selettore dei valori per impostare un tempo di fine cottura.



Al termine, premere 🔷.

Per modificare il tempo di cottura durante la cottura



- 1. Premere ②. L'elemento ora lampeggia.
- **2.** Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura.

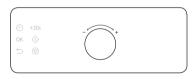


3. Premere **OK** per confermare i cambiamenti

Per modificare il livello di potenza durante la cottura



1. Premere **W/kg**. L'elemento livelllo di potenza lampeggia.



2. Usare il selettore dei valori per regolare il livello di potenza.



3. Premere **OK** per confermare i cambiamenti.



Operazioni

Per interrompere la cottura



Premere 🕲 una volta per interrompere la cottura, due volte per annullare la modalità corrente.



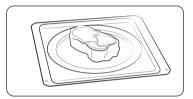
In alternativa, ruotare il selettore della modalità su "\oDeline".

Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.

• Usare solo stoviglie microwave-safe.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Microonde	>	Livello di	>	Tempo di	>	-
		potenza		cottura		



- **1.** Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
- **2.** Seguire i passaggi 1-3 della modalità **Microonde** a pagina **17**.
- **3.** Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Avviamento semplice

Per semplificare il riscaldamento del cibo per brevi periodi di tempi alla potenza massima (900 W), selezionare **Microonde**, e premere ⋄.

Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	900	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	67	600	Osare per riscaldare e coocere.
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e
MEDIO BASSO	33	300	riscaldare verdure.
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare verdure.







Modalità automatica

Il forno offre 3 diversi e comodi programmi di riscaldamento: **Cottura automatica**, **Scongelamento automatico** e **Riscaldamento automatico**. Selezionare il programma che meglio si adatta alle proprie esigenze.

Passaggio 1. Selezionare la modalità



Ruotare il selettore per impostare una modalità automatica. (Cottura automatica, Scongelamento automatico e Riscaldamento automatico).

Il numero del programma predefinito lampeggia sul display.

Passaggio 2. Selezionare un programma



Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma, quindi premere OK. Il peso predefinito per il programma selezionato lampeggia sul display.

Passaggio 3. Impostare il peso



Ruotare il selettore dei valori per impostare il peso. Al termine, premere �.

NOTA

Il tempo di cottura è pre-programmato in base alla modalità automatica impostata e non può essere modificato.

Riscaldamento automatico

Il forno offre 9 programmi di riscaldamento. Il tempo ed il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

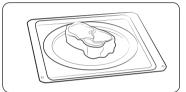
Passaggio 1
Riscaldamento
automatico

Passaggio 2

Passaggio 3

da 1 a 9

Peso

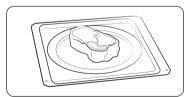


- **1.** Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
- Seguire i passaggi 1-3 della Modalità Automatica indicata nella colonna di sinistra.
- **3.** Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

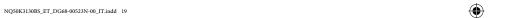
△UTO Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 6 programmi di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo di cottura ed il livello di potenza verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

Passaggio 1 Cottura automatica Passaggio 2 da 1 a 6 Passaggio 3 **Peso**



- 1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
- Seguire i passaggi 1-3 della Modalità Automatica indicata nella colonna di sinistra.
- **3.** Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.



(

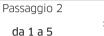


Operazioni

☼ Scongelamento automatico

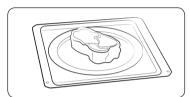
Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico. Il tempo ed il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Passaggio 1
Scongelamento > automatico



Passaggio 3

Peso



- Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
- **2.** Seguire i passaggi 1-3 della **Modalità Automatica** a pagina **19**.
- **3.** Al termine della cottura sul display lampeggerà "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Funzioni speciali

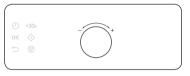
(f) Mantieni caldo

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.

Al termine della cottura.



 Ruotare il selettore per impostare Mantieni caldo.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di riscaldamento.



3. Premere �. Il forno inizia a riscaldare il cibo.

☞ IMPORTANTE

Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.

☞ IMPORTANTE

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

☞ IMPORTANTE

Non coprire con coperchio né con pellicola.

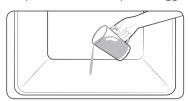
☞ IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.



a Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



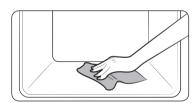
1. Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il selettore per impostare Pulizia a vapore.



3. Premere 🗘. Il forno inizia la pulizia.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

▲ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima della fine del programma. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

(E) NOTA

- Usare questa funzione solo a forno completamente freddo.
- NON aggiungere acqua.
- NON usare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore per pulire l'interno del forno.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non versare acqua su fondo con forza. Farlo con delicatezza. In caso contrario l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.









Cucinare facile

Cottura automatica

Guida alla Cottura automatica

Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
A1	Verdure fresche	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml di acqua (3 cucchiai). Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
A2	Verdure congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Inserire le verdure congelate, come i broccoli, le carote, i fiori di cavolfiore ed i piselli in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 1-2 cucchiai di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
A3	Patate pelate	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesare le patate dopo averle pelate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
A4	Patate al cartoccio	0,3-0,4 0,5-0,6	Bucare le patate diverse volte con la forchetta. Posizionarle sul piatto in ceramica senza pelarle. Al termine della cottura estrarle dal forno, avvolgerle in fogli di alluminio e lasciarle riposare per 3-5.
A5	Riso bianco	0,3-0,4	Pesare del riso bianco parboiled ed aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Ad esempio, per cuocere 0,3 kg di riso aggiungere 600 ml di acqua fredda. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti e mescolare.

Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
A6	Pasta	0,25-0,35	Versare la pasta in un contenitore di pyrex largo ed agiungere 1~1,5 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante i 3-5 min di riposo e scolare bene al termine.

NOTA

La modalità Cottura automatica utilizza l'energia a microonde per cuocere i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Guida allo Scongelamento automatico

Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
d1	Carne	0,2-2,0	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, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
d2	Pollame	0,2-2,0	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
d3	Pesce	0,2-2,0	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 20-90 minuti.

22 Italiano -



Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
d4	Pane/dolci	0,1-1,0	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 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 10-30 minuti.
d5	Frutta	0,1-0,8	Distribuire uniformemente la frutta congelata sul piatto in ceramica. Questo programma è adatto per frutta come i lamponi, vari tipi di bacche ed i frutti tropicali. Lasciare riposare per 5-15 minuti.

♠ NOTA

La modalità Scongelamento automatico utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi.

Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Guida alle funzioni di Riscaldamento automatico

Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
r1	Bevanda	0,25-0,5	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare una tazza al centro o 2 tazze affiancate sul piatto in ceramica. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare bene dopo 1-2 minuti di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per il riscaldamento dei liquidi).
r2	Piatti preconfezionati	0,3-0,4 0,4-0,5	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). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.
r3	Piatti pronti congelati	0,3-0,4 0,4-0,5	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).Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.
r4	Zuppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.
r5	Stufato	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.





Cucinare facile

Codice	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
r6	Popcorn	0,1	Usare il popcorn per microonde per prepararlo con il forno. Seguire le istruzioni del produttore ed inserire il sacchetto al centro del piatto in ceramica. Durante l'esecuzione di questo programma il popcorn esploderà ed il sacchetto aumenterà di volume. Prestare attenzione nell'estrarlo ed nell'aprire il sacchetto bollente.
r7	Pasta al sugo (congelata)	0,3-0,4 0,4-0,5	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
r8	Alimenti per bambini	0,2 0,3	Versare il cibo in un piatto fondo in ceramica. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
r9	Latte per bambini	0,1 0,2	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Posizionare al centro del piatto in ceramica. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciar riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

♠ NOTA

La modalità Riscaldamento automatico usa le microonde per riscaldare i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Guida alla cucina a microonde

Linee guida generali

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.

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, è importante lasciare riposare il cibo per il tempo consigliato così da permettere alla temperatura di distribuirsi all'interno del cibo.

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 dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Tenere coperto durante il riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.





Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (Carote/ Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un 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 di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante i 3 min di riposo.

<u>Suggerimento:</u> 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 (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiai).
Carote	250	5-6	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250	3-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	3-4	3	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3-4	3	Tagliare i porri a fette spesse.
Funghi	125 250	1-2 2-3	3	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.
Cipolle	250	4-5	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	5-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.







Cucinare facile

Guida alla cottura di riso e pasta

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio (da notare che il riso raddoppia il suo volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare prima di lasciarlo riposare. Aggiungere sale o spezie e burro. Da notare che 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 successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (Riso + cereali)	250	900	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Riscaldamento

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

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. Si otterranno risultati migliori riscaldando porzioni più piccole. Durante il riscaldamento tenere il cibo coperto che eviterà anche di farlo asciugare.

Livelli di potenza

Per riscaldare i cibi è possibile usare diversi livelli di potenza.

In generale, per grandi quantità di cibi delicati o di cibi che necessitano di essere riscaldati rapidamente come ad esempio le torte natalizie, è consigliabile usare bassi livelli di potenza.

Mescolare

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Durante il riscaldamento dei liquidi è importante mescolarli.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Evitare di surriscaldare il cibo. Se incerti, si consigli di sottostimare il tempo di cottura. Quindi se necessario aggiungere altro tempo di riscaldamento. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia riscaldato 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 un riscaldamento è di 2-4 minuti.

Riscaldamento di liquidi

Prestare la massima attenzione durante il riscaldamento dei liquidi. Per prevenire una eventuale fuoriuscita da ebollizione, inserire un cucchiaio o un bastoncino di vetro nella bevanda. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare sempre dopo il riscaldamento. Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.





Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini

Prestare la massima attenzione in caso si riscaldino i cibi per neonati. Collocare il cibo 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 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. La temperatura di somministrazione consigliata è 37 °C.

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	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cibo per neonati (verdure + carne)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.

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





Cucinare facile

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevanda	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare la tazza al centro del piatto in ceramica. Mescolare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	3-4	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

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. Posizionare il cibo congelato 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, premere **Stop** (per 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. Vedere la tabella alla pagina successiva.

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 quando si surgela e scongela il cibo.

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

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

Posizionare il cibo sul vassoio in ceramica, inserire il vassoio sul ripiano 1.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
CARNE				
Carne macinata	250 500	6-7 8-12	15-30	Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere
Braciole di maiale	250	7-8		i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.





Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
POLLAME				
Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60	Per primo inserire i pezzi di pollo con il lato pelle rivolto
Pollo intero	1200	28-32		verso il basso, il pollo intero con il petto rivolto verso il basso sul piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
PESCE				
Filetti di pesce	200	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di
Pesce intero	400	11-13		ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.
FRUTTA				
Frutti di bosco	300	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).
PANE				
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su
Toast/ Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.

Risoluzione dei problemi

Durante l'uso del forno si posso riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
correttamente i tasti.	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
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, premere nuovamente Avvio per riattivare il forno.



Risoluzione dei problemi

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.
Il forno non è alimentato.	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.

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 forno non si scalda.	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.
Il riscaldamento è debole o lento.	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 riscaldamento non funziona.	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.









Problema	Causa	Azione
La funzione di scongelamento non funziona.	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 luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo. La luce interna è coperta da residui.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto "Annulla". 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.
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.

Problema	Causa	Azione
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.
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.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	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.
Nel forno è rimasta dell'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.
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 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Premendo per più di 30 secondi il tasto si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo per + di 30 secondi il tasti se non in funzione.



Risoluzione dei problemi

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.

Droblema	Causa	Aziono
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.







Problema	Causa	Azione
II forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno a meno che non sia necessario girare gli alimenti in cottura. 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.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

Codici informativi

Se il forno non funziona, sul display potrebbe essere visualizzato un codice di errore. Verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione	
C-20	Il sensore della temperatura è aperto.		
	Il sensore della temperatura è in corto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.	
C-FO	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/ scrittura della EEPROM.		
C-21	Questo codice compare quando la temperatura del forno è elevata. Qualora la temperatura aumenti oltre il limite durante il funzionamento di ogni modalità. (rilevato incendio).	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno a microonde.	
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Premere Stop (⑤) per riprovare.	
C-d0		Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.	







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		NQ50K3130**	
Sorgente di alimentazione		230 V / 50 Hz	
Consumo energetico	Modalità Microonde	1650 W	
Potenza emessa		100 W / 900 W (IEC-705)	
Frequenza operativa		2450 MHz	
Magnetron		OM75P (21)	
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata	
Dimensioni	Dimensioni installazione libera	L 595 x A 456 x P 570 mm	
	Dimensione incasso	L 560 x A 446 x P 549 mm	
Volume		50 litri	
Peso	Netto	35,0 Kg	
resu	Spedizione	39,0 Kg	

Promemoria







Promemoria







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.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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	06196 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support





