

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MC2BH5015\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>		
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Impostazione della modalità di risparmio energetico	15
Misure di sicurezza	6	Uso delle funzioni Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatici)	15
Precauzioni per l'uso delle microonde	7	Uso della funzione Healthy Cooking (Cottura salutare)	17
Garanzia limitata	8	Uso delle funzioni Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)	19
Definizione di gruppo di prodotti	8	Uso della funzione Power Defrost (Scongelamento rapido)	20
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8	Convection (Ventilazione)	21
		Grigliatura	22
		Uso combinato di microonde e grill	22
		Uso combinato di microonde e ventilazione	23
		Scelta degli accessori	24
		Utilizzo della funzione di cottura con doratura manuale (Solo modelli MC2BH5015C*, MC2BH5015Z*)	24
		Uso della funzione Child Lock (Sicurezza bambini)	25
		Uso delle funzioni Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)	26
		Uso della funzione di deodorizzazione	26
		Disattivazione dei segnali acustici	26
<b>Installazione</b>	<b>9</b>		
Accessori	9	<b>Guida alle stoviglie</b>	<b>27</b>
Posizione di installazione	9		
Piatto girevole	9	<b>Guida alla cottura</b>	<b>28</b>
		<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>39</b>
		Risoluzione dei problemi	39
		Codice informativo	42
		<b>Specifiche tecniche</b>	<b>42</b>
<b>Manutenzione</b>	<b>10</b>		
Pulizia	10		
Sostituzione (riparazione)	10		
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10		
<b>Funzioni del forno a microonde</b>	<b>11</b>		
Forno	11		
Pannello di controllo	11		
<b>Uso del forno a microonde</b>	<b>12</b>		
Funzionamento del forno a microonde	12		
Controllo del regolare funzionamento del forno	12		
Impostazione dell'ora	13		
Cottura/Riscaldamento	13		
Livelli di potenza e variazioni del tempo	14		
Regolazione del tempo di cottura	14		
Interruzione della cottura	14		

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde. Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

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

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

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

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

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

## Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'elettrodomestico si scalda durante l'utilizzo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

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

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

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

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

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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

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

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

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

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

## Istruzioni di sicurezza

### Misure di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

### Avvertenza microonde

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

Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

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

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

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

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

### Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

### Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

**Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.

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



## Istruzioni di sicurezza

### Garanzia limitata

Samsung 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 il forno 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 il forno 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](http://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 di gruppo di prodotti

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

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

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

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

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

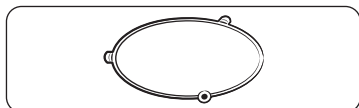




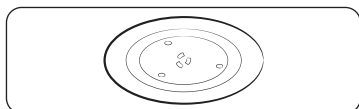
# Installazione

## Accessori

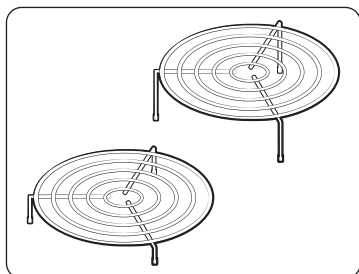
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



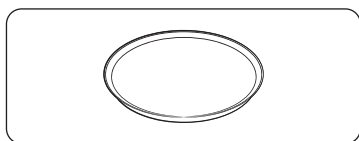
- 01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.  
L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



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

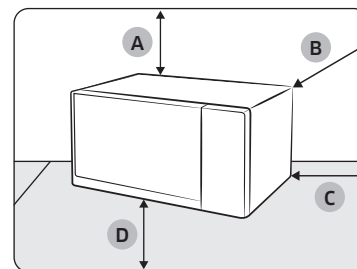


- 03 Griglia alta, Griglia bassa**, da posizionare sul piatto girevole.  
Le griglie in metallo possono essere utilizzate per cuocere due pietanze contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sul piatto girevole e un secondo piatto sulla griglia. **Le griglie metalliche possono essere utilizzate per la cottura alla griglia, con ventilazione e con cottura combinata.**



- 04 Piatto doratore**, da posizionare sul piatto girevole.  
(Solo modelli MC2BH5015C\*, MC2BH5015Z\*)  
Il piatto doratore viene utilizzato per dorare anche la parte inferiore del cibo utilizzando le modalità di cottura combinate a microonde o grill e per mantenere croccanti l'impasto della pasta sfoglia e della pizza.

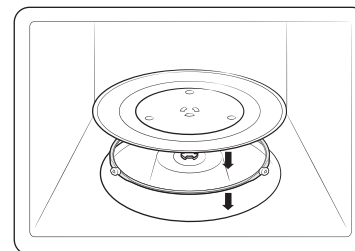
## Posizione di installazione



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

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

## Piatto girevole



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



# Manutenzione

## Pulizia

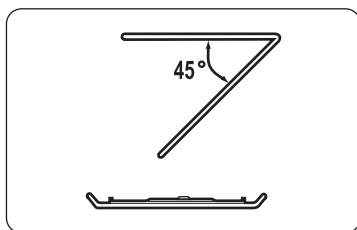
Pulire il forno a microonde regolarmente in moda da prevenire l'accumulo di sporczia sopra lo stesso o al suo interno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni, così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

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

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

**Per pulire l'interno dei modelli con riscaldatore oscillante**



Per pulire la parte superiore del vano di cottura, abbassare di 45° l'elemento riscaldante superiore, come illustrato. Ciò consente di pulire l'area superiore. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

### ⚠ ATTENZIONE

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

## Sostituzione (riparazione)

### ⚠ AVVERTENZA

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

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

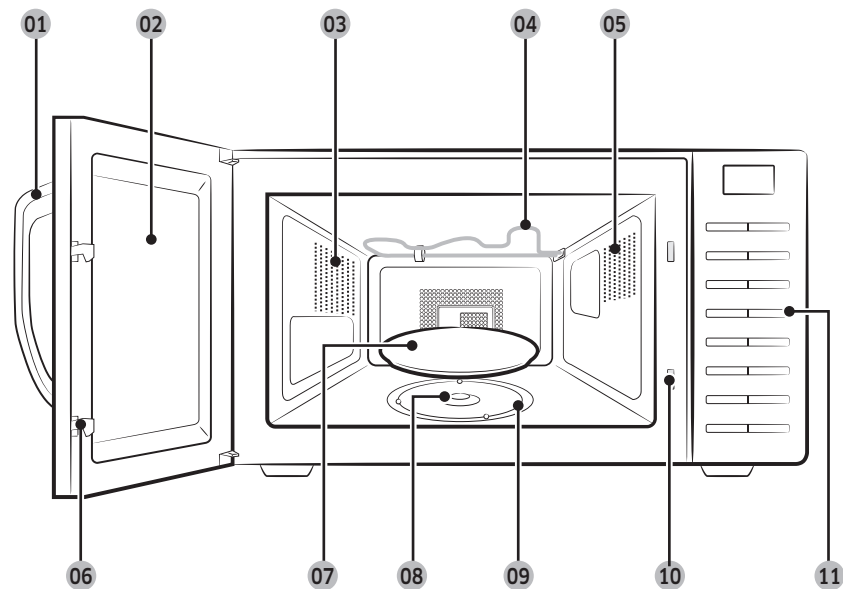
## Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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



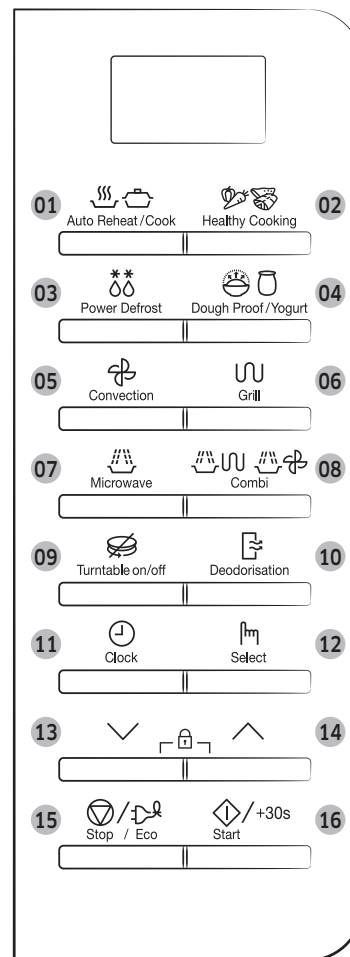
# Funzioni del forno a microonde

## Forno



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

## Pannello di controllo



- 01 Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatici)
- 02 Healthy Cooking (Cottura salutare)
- 03 Power Defrost (Scongelamento rapido)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)
- 05 Convection (Ventilazione)
- 06 Grill
- 07 Microwave (Microonde)
- 08 Combi (Combinata)
- 09 Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)
- 10 Deodorisation (Deodorizzazione)
- 11 Clock (Orologio)
- 12 Select (Seleziona)
- 13 Down (Giù)
- 14 Up (Su)
- 15 Stop/Eco
- 16 Start/+30s (Avvio/+30s)

Funzioni del forno a microonde



## Uso del forno a microonde

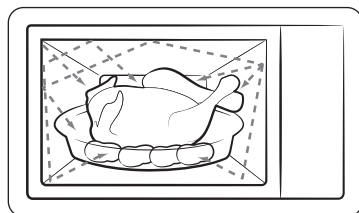
### Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cottura

Principio di cottura.



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

### ATTENZIONE

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

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

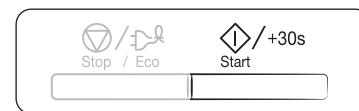
### Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. In caso di dubbi, fare riferimento alla sezione intitolata "Risoluzione dei problemi" a pagina 39-42.

### NOTA

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

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia sul lato destro dello stesso. Posizionare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare il tempo su 4-5 minuti, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per il numero di volte adeguato.

Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua dovrebbe quindi bollire.



## Impostazione dell'ora

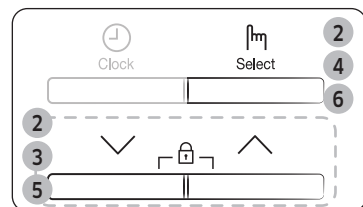
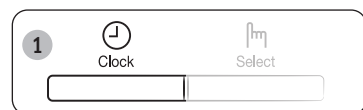
Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

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

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

### NOTA

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



1. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.

2. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** per impostare il tipo di visualizzazione dell'ora (12H o 24H). A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il tipo di visualizzazione.

3. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** per impostare l'ora.

4. Premere il tasto **Select (Seleziona)**.

5. Premere il pulsante **Up (Su)** o **Down (Giù)** per impostare i minuti.

6. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Select (Seleziona)** per avviare l'orologio. Quando il forno a microonde non è in uso viene visualizzata l'ora.

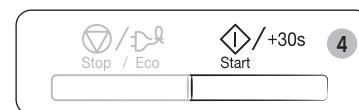
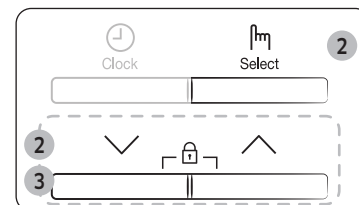
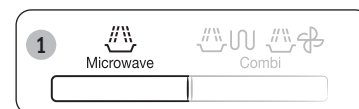
## Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### ATTENZIONE

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

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere il forno a microonde quando è vuoto.



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

Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
# (modalità microonde)

2. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** finché non viene visualizzato il livello di potenza adeguato.

A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza.

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

3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.

Viene visualizzato il tempo di cottura.

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

La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura si avvia e, quando termina:

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



# Uso del forno a microonde

## Livelli di potenza e variazioni del tempo

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

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

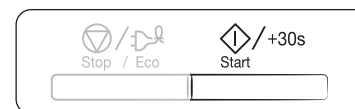
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona un...	Il tempo di cottura deve essere...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

## Regolazione del tempo di cottura

È possibile regolare il tempo di cottura premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

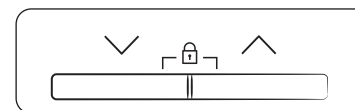
- Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura rimanente



Per regolare il tempo di cottura dei cibi durante la cottura stessa, premere una volta il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

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

Per regolare il tempo di cottura, premere i tasti **Up (Su)** e **Down (Giù)** per il tempo che si desidera aggiungere.



## Interruzione della cottura

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

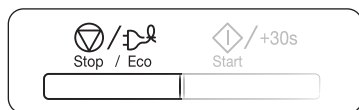
- Controllare la cottura del cibo
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Azioni
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto <b>Stop/Eco</b> . La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere di nuovo lo sportello e premere il tasto <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> .
Completamente	Premere una volta il tasto <b>Stop/Eco</b> . La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere di nuovo il tasto <b>Stop/Eco</b> .



## Impostazione della modalità di risparmio energetico

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



- Premere il tasto **Stop/Eco**. (In modalità Standby.) Display spento.
- Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco** in modo che sul display venga visualizzata l'ora attuale. Il forno è pronto per l'uso.

### NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

Se non si seleziona alcuna funzione durante l'impostazione dell'apparecchio o se funziona con una condizione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio viene visualizzato dopo 25 minuti.

La luce del forno si spegne dopo 5 minuti con lo sportello aperto.

## Uso delle funzioni Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatici)

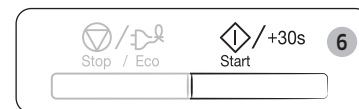
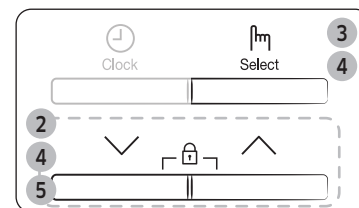
Le 10 funzioni **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatici)** includono/forniscono programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della porzione premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.

### ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatici)**.
2. Premere i tasti **Up (Su)** e **Down (Giù)** per selezionare la categoria di cottura.  
(1 : Auto Reheat (Riscaldamento automatico),  
2 : Auto Cook (Cottura automatica))
3. Premere il tasto **Select (Selezione)**.
4. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare premendo i tasti **Up (Su)** e **Down (Giù)**. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni preprogrammate. A questo punto, premere il tasto **Select (Selezione)** per selezionare il tipo di cibo.
5. Selezionare le dimensioni della porzione premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.
6. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.  
Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.
  - Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

## Uso del forno a microonde

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per il riscaldamento e la cottura automatici.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

#### 1. Auto Reheat (Riscaldamento automatico)

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
1-1 Cibi pronti (surgelati)	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2 Mini ravioli (congelati)	200-250 g 300-350 g	Disporre i mini ravioli pronti congelati in un piatto di plastica per microonde al centro del piatto girevole. Forare la pellicola del prodotto pronto o coprire il piatto di plastica con pellicola per microonde. Mescolare accuratamente prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli, ma anche per tagliatelle al sugo. Lasciare riposare per 3 minuti.
1-3 Pizza congelata	300-350 g 400-450 g	Disporre la pizza congelata sulla griglia bassa.
1-4 Pizza snack congelati	100-150 g 250-300 g	Disporre i pizza snack congelati sulla griglia bassa.
1-5 Lasagne surgelate	400-450 g 600-650 g	Disporre le lasagne surgelate in una teglia da forno di dimensioni adeguate. Disporre il piatto su una griglia bassa. Lasciare riposare per 3-4 minuti.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
1-6 Panini surgelati	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi)	Si consiglia di preriscaldare il forno a 180°C per 5 minuti utilizzando la funzione Convection (Ventilazione). Disporre da 2 a 6 panini congelati (-18°C) in cerchio sulla griglia bassa. Questo programma è adatto per piccoli prodotti da forno surgelati come panini, ciabatte e piccole baguette. Lasciare riposare per 3-5 minuti.

#### 2. Auto Cook (Cottura automatica)

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-1 Broccoli/verdure fresche	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 200-250 g, aggiungere 45 ml (3 cucchiaini) per 300-350 g e aggiungere 60-75 ml (4 cucchiaini) per 400-450 g. Mescolare dopo la cottura. Se si cucinano quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Pezzi di pollo	300-400 g (1 pezzo) 500-600 g (2 pezzi) 700-800 g (3 pezzi)	Spennellare i pezzi di pollo con olio e condirli con pepe, sale e paprika. Disporli in cerchio sulla griglia alta con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-3 Pollo arrosto	1100-1150 g 1200-1250 g	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato del petto rivolto verso il basso, al centro della griglia bassa. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Stat (Avvio) per continuare il processo. Lasciare riposare per 5 minuti.



Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-4 Muffin	250-300 g	Versare l'impasto in 6-8 coppette di carta o silicone per muffin (45 g ciascuno) e adagiare sulla griglia bassa. Avviare il programma (il forno è in preriscaldamento). Dopo il segnale acustico, inserire la griglia con il cibo.

## Uso della funzione Healthy Cooking (Cottura salutare)

Le 15 funzioni **Healthy Cooking (Cottura salutare)** forniscono programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della porzione premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.

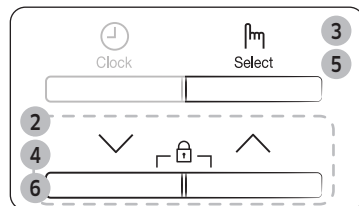
### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

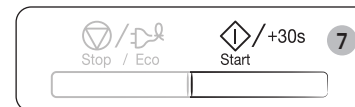
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



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



2. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** per selezionare la categoria di cottura.
3. Selezionare la categoria di cottura premendo il tasto **Select (Selezione)**.
4. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** per selezionare il tipo di cottura.
5. Selezionare il tipo di cottura premendo il tasto **Select (Selezione)**.
6. Premere il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** per selezionare la dimensione della porzione. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni preprogrammate.



7. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.

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

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 15 opzioni di cottura pre-programmate. È composto da Cereali/pasta, Verdure e Pollame/pesce.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

#### 1. Cereali/pasta

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
1-1 Riso integrale	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere acqua fredda per il doppio della quantità dell'alimento. Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere acqua fredda per il doppio della quantità dell'alimento. Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-3 Maccheroni	100-150 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il quadruplo del peso di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e poi scolare bene. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

## Uso del forno a microonde

### 2. Verdura

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-1 Fagiolini	200-250 g 300-350 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 200-250 g e aggiungere 45 ml (3 cucchiaini) per 300-350 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Spinaci	100-150 g 200-250 g	Lavare e pulire gli spinaci. Disponerli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Patate pelate	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e disporle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml di acqua (1-2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Se si cucinano quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
2-4 Gratin di patate	400-450 g 800-850 g	Disporre il gratin di patate fresche in un piano in pyrex. Disporre il piatto sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-5 Melanzane grigliate	100-150 g 200-250 g	Lavare e affettare le melanzane. Spennellare con olio e spezie. Disporre le fette in modo uniforme sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare (il forno continua a funzionare se non si gira). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-6 Pomodori grigliati	400-450 g 600-650 g	Sciacquare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

### 3. Pollame/pesce

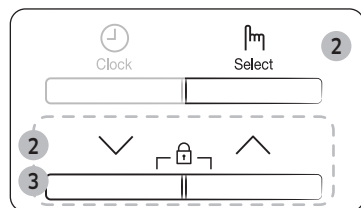
Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
3-1 Petti di pollo	300-350 g 400-450 g	Pulire i petti di pollo e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2 Petti di tacchino	300-350 g 400-450 g	Pulire i petti di tacchino e disporli su un piattino profondo in vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3 Petti di pollo grigliati	300-350 g 400-450 g	Lavare i petti di pollo, marinarli e disporli sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-4 Filetti di pesce grigliati	200-300 g 400-500 g	Disporre i filetti di pesce in modo uniforme sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5 Tranci di salmone grigliati	200-250 g 300-350 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-6 Pesce arrosto	200-300 g 400-500 g	Spennellare la pelle del pesce (trota o orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia alta. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.

## Uso delle funzioni Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)

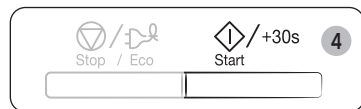
Le 5 funzioni **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)** forniscono programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la categoria Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt) premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**. In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**. N. 1 è l'impasto e N. 2 è lo yogurt fatto in casa. Scegliere il numero da usare per cucinare premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni preprogrammate. A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per selezionare il tipo di cibo.
3. Impostare il cibo premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.
4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.



### NOTA

Il piatto girevole non funziona durante la cottura dello yogurt.

La tabella seguente mostra come utilizzare i programmi automatici per la lievitazione dell'impasto o lo yogurt fatto in casa.

### 1. Impasto

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
1-1 Impasto per pizza	300-500 g	Disporre l'impasto in un recipiente di dimensioni adeguate e posizionarlo sulla griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2 Impasto per dolci	500-800 g	Disporre l'impasto in un recipiente di dimensioni adeguate e posizionarlo sulla griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3 Impasto per pane	600-900 g	Disporre l'impasto in un recipiente di dimensioni adeguate e posizionarlo sulla griglia bassa. Coprire con un foglio di alluminio.

### 2. Yogurt fatto in casa

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-1 Coppette piccole	500 g	Distribuire 150 g di yogurt naturale in 5 coppette di ceramica o vasetti di vetro in modo uniforme (30 g ciascuno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni coppetta. Utilizzare latte a lunga conservazione (temperatura ambiente; 3,5% di grassi). Coprire ciascuno con pellicola per forno a microonde e disporlo in cerchio sul piatto girevole. Al termine, conservare 6 ore in frigorifero. Per la prima volta consigliamo di utilizzare fermenti lattici per yogurt essiccati.
2-2 Recipiente grande	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (temperatura ambiente; 3,5% di grassi). Versare uniformemente in un recipiente grande di vetro. Coprire con pellicola per forno a microonde e disporlo sul piatto girevole. Al termine, conservare 6 ore in frigorifero. Per la prima volta consigliamo di utilizzare fermenti lattici per yogurt essiccati.

## Uso del forno a microonde

### Uso della funzione Power Defrost (Scongelamento rapido)

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

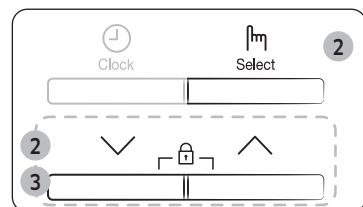
#### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



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



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare premendo il tasto **Up (Su) o Down (Giù)**. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni preprogrammate. A questo punto, premere il tasto **Select (Selezione)** per selezionare il tipo di cibo.

3. Selezionare le dimensioni della porzione premendo il tasto **Up (Su) o Down (Giù)**.



4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
- Inizia lo scongelamento.
  - Il forno emette un segnale acustico durante lo scongelamento per ricordare di girare il cibo. (Tranne frutta)
5. Se il forno emette un segnale acustico e si arresta, è necessario girare il cibo (es: carne, pollame, pesce). E premere di nuovo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per terminare lo scongelamento.
- Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Power Defrost (Scongelamento rapido)**, con quantità e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.

Disporre carne, pollame e pesce su un piatto piano in vetro o su un piatto in ceramica, disporre pane e torta su carta da cucina.

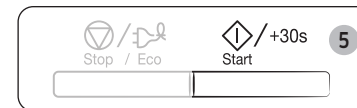
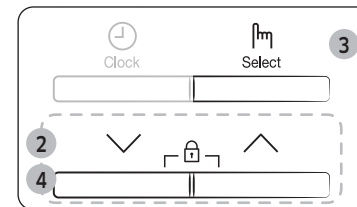
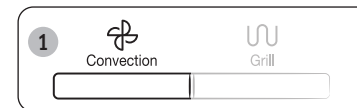
Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-90 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 20-90 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 filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-80 minuti.


Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione	Istruzioni
4 Pane/Dolci	125-1000 g	<p>Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio.</p> <p>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 di cioccolato.</p> <p>Lasciare riposare per 10-60 minuti.</p>
5 Frutta	100-600 g	<p>Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano di vetro.</p> <p>Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.</p> <p>Lasciare riposare per 5-20 minuti.</p>

## Convection (Ventilazione)

La modalità Convection (Ventilazione) consente di cuocere i cibi come in un forno tradizionale. La modalità Microwave (Microonde) non viene utilizzata. È possibile impostare la temperatura, a piacimento, in un intervallo compreso tra 40°C e 200°C. Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile ottenere una cottura e una doratura migliori disponendo il cibo sulla griglia bassa. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e disporre il recipiente sulla griglia bassa, quindi posizionarlo sul piatto girevole.



1. Premere il tasto **Convection (Ventilazione)**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
 (Modalità Convection (Ventilazione))  
 180 °C (Temperatura)
2. Impostare la temperatura premendo il tasto **Up (Su) o Down (Giù)**.  
(Temperatura: 40-200°C, intervallo di 10°C)
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere il tasto **Select (Seleziona)**.
4. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Up (Su) o Down (Giù)**.  
(Se si desidera preriscaldare il forno, omettere questa fase.)
5. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.  
La cottura si avvia.
  - Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

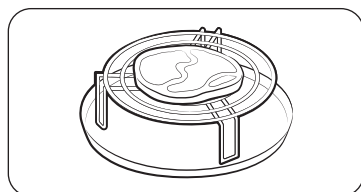


# Uso del forno a microonde

## Grigliatura

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

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

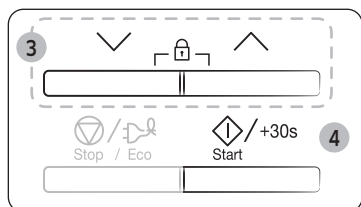


1. Aprire lo sportello e disporre il cibo sulla griglia.



2. Premere il tasto **Grill**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
⌚ (modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo della cottura alla griglia premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.

- Il tempo di grill massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.  
La cottura alla griglia si avvia.

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

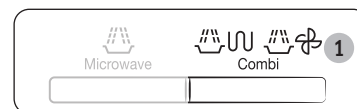
## Uso combinato di microonde e grill

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

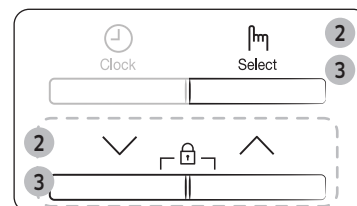
### ⚠ ATTENZIONE

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

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia più adatta al tipo di cibo da cucinare. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Combi**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
Cb - 1 (Microonde + Grill)

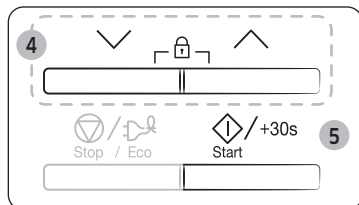


2. Il display indica Cb - 1 premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**, quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
⌚ ⌚ (modalità Microwave (Microonde) e Grill Combi (Grill / Combinata))  
600 W (potenza emessa)

3. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** finché non viene visualizzata la corrispondente potenza emessa (600, 450, 300 W). A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.
- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.





- Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.
  - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
- Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
  - La cottura combinata si avvia.
  - Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

### Uso combinato di microonde e ventilazione

La cottura combinata utilizza sia l'energia a microonde che il riscaldamento a convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento poiché l'energia a microonde è immediatamente disponibile.

Molti cibi possono essere cotti in modalità combinata, in particolare:

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

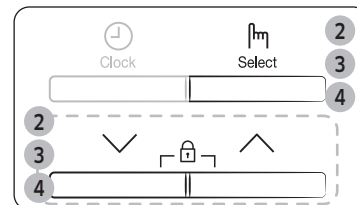
#### ⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare SEMPRE materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare SEMPRE i guanti da forno. È possibile ottenere una cottura e una doratura migliori disponendo il cibo sulla griglia bassa.

Aprire lo sportello. Disporre il cibo sul piatto girevole o sulla griglia bassa che dovrà poi essere posizionata sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

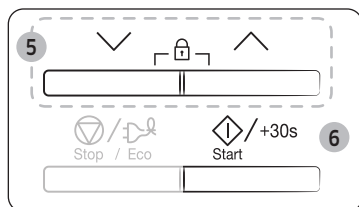


- Premere il tasto **Combi**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
Cb - 1 (Microonde + Grill)



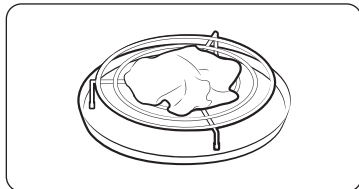
- Il display indica Cb - 2 premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**, quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
 (modalità Microwave (Microonde) e Convection Combi (Ventilazione combinata))  
 600 W (potenza emessa)
- Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** finché non viene visualizzata la corrispondente potenza emessa (600, 450, 300, 180, 100 W). A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza.
  - Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Impostazione predefinita: 180°C)
- Selezionare la temperatura appropriata premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**. (Temperatura: 200-40°C) A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare la temperatura.
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

## Uso del forno a microonde



5. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**.
  - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
6. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
  - La cottura combinata si avvia.
  - Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta e quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo di cottura.
  - Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

### Scelta degli accessori



La cottura tradizionale ventilata richiede stoviglie. Tuttavia, si devono usare solo stoviglie utilizzabili nel forno normale. I contenitori per microonde non sono generalmente adatti alla cottura ventilata; non utilizzare contenitori di plastica, piatti, coppette di carta, strofinacci da cucina, ecc.

Se si desidera selezionare una modalità di cottura combinata (microonde e grill o ventilazione), utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

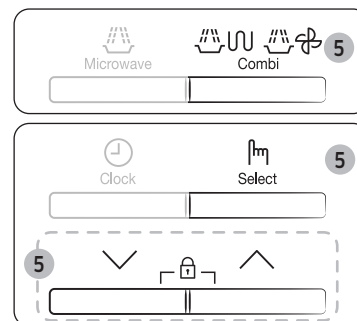
#### ⚠ ATTENZIONE

Per ulteriori dettagli sulle stoviglie e gli utensili adatti, fare riferimento a "Guida alle stoviglie" a pagina 27.

### Utilizzo della funzione di cottura con doratura manuale (Solo modelli MC2BH5015C\*, MC2BH5015Z\*)

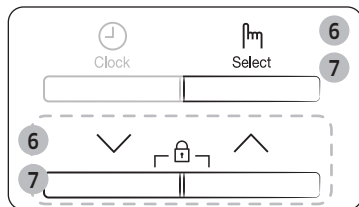
Normalmente durante la cottura nel forno a microonde, utilizzando la modalità Grill o Microwave (Microonde) nei forni con grill/ventilazione, cibi come dolci e pizza restano umidi e soffici sul fondo. L'utilizzo del piatto doratore Samsung consente una cottura uniforme e croccante.

Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



1. Preriscaldare il piatto doratore come descritto in precedenza.
2. Spennellare la piastra con olio se si stanno cuocendo cibi, come uova e pancetta, per dorare bene il cibo.
3. Disporre il cibo sul piatto doratore.
4. Disporre il piatto doratore sulla griglia metallica (o piatto girevole) nel microonde.
5. Premere il tasto **Combi**. Selezionare la modalità Combi premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**. Quindi, premere il tasto **Select (Seleziona)**.
  - Cb - 1 (Microonde + Grill)
  - Cb - 2 (Microonde + Ventilazione)



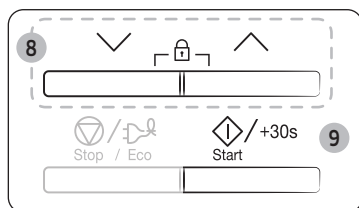


6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** finché non viene visualizzata la potenza emessa appropriata. A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare il livello di potenza.

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

7. Se si utilizza la modalità MW+Convection (Microonde + Ventilazione), selezionare la temperatura appropriata premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)**. A questo punto, premere il tasto **Select (Seleziona)** per impostare la temperatura.

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



8. Selezionare il tempo di cottura premendo il tasto **Up (Su)** o **Down (Giù)** finché non viene visualizzato il tempo di cottura adeguato.

9. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

- La cottura si avvia.
- Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) quattro volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

#### NOTA

Prima di usare il piatto doratore, preriscaldarlo selezionando la modalità Combi per 3-5 minuti:

- Combinazione di ventilazione (200°C) e microonde. (Livelli di potenza 600 W)
- Combinazione di grill e microonde. (Livelli di potenza 600 W)

#### ATTENZIONE

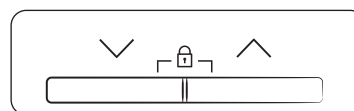
- Utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto doratore diventa molto caldo.
- Non posizionare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio, recipienti in plastica).
- Non inserire mai il piatto doratore nel forno senza piatto girevole.

#### NOTA

- Il piatto doratore ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come un coltello, per tagliare sul piatto doratore.
- Utilizzare accessori in plastica per evitare graffi sulla superficie del piatto doratore o rimuovere il cibo dal piatto prima di tagliarlo.
- Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo e risciacquare con acqua pulita.
- Non utilizzare una spazzola o una spugna dura, altrimenti lo strato superiore si danneggia.
- Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

#### Uso della funzione Child Lock (Sicurezza bambini)

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



1. Premere contemporaneamente i tasti **Up (Su)** e **Down (Giù)**. (Tre secondi)

- Il forno viene bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
- Sul display viene visualizzato "L".



2. Per sbloccare il forno, premere contemporaneamente i tasti **Up (Su)** e **Down (Giù)**. (Tre secondi)

- Il forno può essere usato normalmente.



## Uso del forno a microonde

### Uso delle funzioni Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)

Il tasto **Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)** consente di utilizzare stoviglie grandi che riempiono tutto il forno bloccando la rotazione del piatto girevole (solo modalità di cottura manuale).

#### **NOTA**


I risultati saranno in questo caso meno soddisfacenti, in quanto la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare la pietanza a mano a metà cottura.

#### **AVVERTENZA**

Non azionare mai il piatto girevole senza cibo nel forno.

**Motivo:** Ciò potrebbe causare incendi o danni all'unità.



1. Premere il tasto **Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)**.  
Il piatto girevole non gira.  
Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  

2. Per far ruotare di nuovo il piatto girevole, premere nuovamente il tasto **Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)**.  
Il piatto girevole gira.

#### **NOTA**

Questo tasto **Turntable on/off (Piatto girevole On/Off)** è disponibile solo durante la modalità di cottura manuale.

### Uso della funzione di deodorizzazione

Utilizzare questa funzione dopo aver cucinato cibi odorosi o quando vi è molto fumo all'interno del forno. In primo luogo, pulire l'interno del forno.



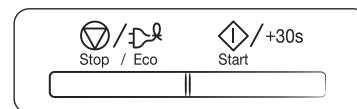
Premere il tasto **Deodorisation (Deodorizzazione)**, che si avvia automaticamente al termine della pulizia.

#### **ATTENZIONE**

- Il tempo di Deodorization (Deodorizzazione) è stato impostato su 5 minuti.
- È inoltre possibile regolare il tempo di deodorizzazione premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
- Il tempo di deodorizzazione massimo è 15 minuti.

### Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



- Premere contemporaneamente i tasti **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco**. (un secondo)  
Il forno non emette segnali acustici per indicare la fine di una funzione.
- Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco**. (un secondo)  
Il forno funziona 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 sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓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 pregiata e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta smaltata e porcellana pregiata sono materiali adatti, purché non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food		
• Bicchieri in polistirolo	✓	possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Bicchieri di vetro pregiato	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.

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

✓ : Uso consigliato      ✓X : Usare con attenzione      X : Non sicura

# Guida alla cottura

## Microonde

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

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

## Cottura

### Stoviglie per cottura a microonde:

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

### Cibi adatti alla cottura a microonde:

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

### Copertura durante la cottura

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

### Tempi di riposo

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

## Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere coperto 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 porzione	Potenza	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (Alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

### 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 coperto per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Cavoletti di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo (min.)
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni a fette.		
Patate	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

# Guida alla cottura

## Guida alla cottura di riso e pasta

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

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 porzione	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Istruzioni</b> Aggiungere acqua fredda per il doppio della quantità dell'alimento. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Riso integrale (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
<b>Istruzioni</b> Aggiungere acqua fredda per il doppio della quantità dell'alimento. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250 g	900 W	17-18
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

## Riscaldamento

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

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

## Disposizione e copertura

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

## Livelli di potenza e mescolamento

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

Consultare la tabella per avere indicazioni.

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

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

Prestare molta attenzione nel riscaldare liquidi e alimenti per bambini. Al fine di prevenire la bollitura dei liquidi con fuoriuscita e possibili ustioni, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Tenerli nel microonde durante la fase di riposo. Si consiglia di inserire nei liquidi un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro. Evitare il surriscaldamento (e conseguentemente il guastarsi) del cibo. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

### Riscaldamento e tempi di riposo

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

Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura si distribuisca uniformemente.

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 un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

#### Latte per bambini:

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

### Nota:

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

### Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (Caffè, Tè e Acqua)	150 ml (1 tazza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazze)		2-2½
	450 ml (3 tazze)		3-3½
	600 ml (4 tazze)		3½-4
<b>Istruzioni</b> Versare nella tazza e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.			
Minestra (Congelata)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.			
Stufato (Congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo (min.)
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (Congelata)	350 g	600 W	4-5
	<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
<b>Istruzioni</b> Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.			
Fonduta di formaggio pronta da servire (Congelata)	400 g	600 W	6-7
	<b>Istruzioni</b> Inserire la fonduta di formaggio pronta da servire in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo
Cibo per neonati (Verdure + Carne)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Da 1 min. a 1 min. 10 sec.
<b>Istruzioni</b> 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. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.			



## Scongelamento

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

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

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

Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento. Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

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

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

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

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo (min.)
<b>Pollame</b>			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
	<b>Istruzioni</b> Disporre i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
<b>Pesce</b>			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
	<b>Istruzioni</b> Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità strette dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
<b>Frutta</b>			
Bacche	300 g	180 W	6-7
	<b>Istruzioni</b> Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
<b>Pane</b>			
Panini (Circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5-20 minuti di riposo.		

# Guida alla cottura

## Grill

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

### Stoviglie per cottura con grill:

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

### Cibo idoneo alla cottura con grill:

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

### Importante osservazione:

In caso di uso della sola modalità grill, 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 solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. In questo modello sono disponibili tre modalità combinate:

600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

### Stoviglie per la cottura con microonde + grill

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

### Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

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

### Importante osservazione:

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

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

### Guida alla grigliatura del cibo fresco

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

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

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3
	<b>Istruzioni</b> Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia alta.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast di pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	<b>Istruzioni</b> Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (Prosciutto, Ananas, Formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	<b>Istruzioni</b> Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia alta con il lato tagliato rivolto verso il grill.			

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Gratin di patate/verdure (Congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre il gratin fresco su un piccolo piatto in pyrex. Disporre il piatto sulla griglia alta. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill	7-8	-
	<b>Istruzioni</b> 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. Disporre il piatto direttamente sulla griglia bassa.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	<b>Istruzioni</b> Spennellare i pezzi di pollo con olio e spezie. Disporli in cerchio sulla griglia. Al termine della cottura alla griglia, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	<b>Istruzioni</b> Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporre il pollo sulla griglia bassa. Al termine della cottura alla griglia, lasciare riposare 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Spennellare la pelle del pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i due pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia alta. Al termine della cottura alla griglia, lasciare riposare 2-3 minuti.			

# Guida alla cottura

## Convection (Ventilazione)

La cottura ventilata è il metodo tradizionale e ben noto di cottura dei cibi in un forno tradizionale ad aria calda.

L'elemento riscaldante e la ventola si trovano nella parete di fondo, in modo che l'aria calda possa circolare. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

### Stoviglie per la cottura ventilata:

È possibile utilizzare tutte le stoviglie, le teglie e le teglie da forno convenzionali, tutto ciò che normalmente si utilizza in un forno ventilato tradizionale.

### Alimenti adatti alla cottura ventilata:

Tutti i biscotti, le singole focaccine, i panini e i dolci devono essere preparati con questa modalità, così come i dolci alla frutta, la pasta choux e i soufflé.

## Microwave + Convection (Microonde + Ventilazione)

Questa modalità combina l'energia a microonde con l'aria calda e riduce quindi il tempo di cottura conferendo al cibo una superficie dorata e croccante.

La cottura ventilata è il metodo tradizionale e ben noto di cottura dei cibi in un forno con circolazione di aria calda grazie ad una ventola nella parete di fondo.

### Stoviglie per la cottura con Microwave + Convection (Microonde + Ventilazione):

Devono essere in grado di far passare le microonde. Devono essere adatte alla cottura nel forno (come vetro, ceramica o porcellana senza finiture in metallo); simili alle stoviglie descritte in Microwave + Grill (Microonde + Grill).

### Alimenti adatti alla cottura con Microwave + Convection (Microonde + Ventilazione):

Tutti i tipi di carne e pollame, stufati e piatti gratinati, pan di Spagna e torte leggere di frutta, crostate e crumble, verdure arrosto, focaccine e pane.

## Guida alla ventilazione per alimenti freschi e congelati

Preriscaldare il forno ventilato con la funzione di preriscaldamento automatico alla temperatura desiderata. Utilizzare i livelli di potenza e i tempi in questa tabella come riferimento per la cottura ventilata. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)	
PIZZA Pizza congelata (Pronta per la cottura)	300 g	1 fase 300 W + 200°C 2 fase Grill	11-12	2-3	Istruzioni Collocare la pizza sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
					PASTA Lasagne surgelate

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
<b>CARNE</b> Roast beef/ agnello arrosto (Medio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	<b>Istruzioni</b> Spennellare il roast beef/agnello con olio e condirlo con pepe, sale e paprika. Disporli nella griglia bassa con il lato del grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti.			
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	<b>Istruzioni</b> Spennellare il pollo con olio e spezie. Nella griglia bassa, disporre il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti.			
<b>PANE</b> Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pane all'aglio (Congelato, Precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
<b>TORTA</b> Torta marmorizzata (Impasto fresco)	500 g	Solo 180°C	38-43	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre l'impasto fresco in una piccola teglia rettangolare di metallo nero (lunghezza 25 cm). Disporre la torta sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 5-10 minuti.			
Tortine (Impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160°C	26-28	-
	<b>Istruzioni</b> Riempire uniformemente l'impasto fresco in coppette di carta e adagiarle sulla teglia sulla griglia bassa. Al termine della cottura, lasciare riposare 5 minuti.			
Biscotti (Impasto fresco)	200-250 g	Solo 200°C	15-20	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre i croissant congelati su carta da forno e collocarli sulla griglia bassa.			
Torta congelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre la torta congelata direttamente sulla griglia bassa. Al termine dello scongelamento e del riscaldamento, lasciare riposare 15-20 minuti.			

# Guida alla cottura

## Trucchi e consigli

### Burro fuso

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

### Cioccolato fuso

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

### Fondere il miele cristallizzato

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

### Per fondere la gelatina

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

### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

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

### Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere coperto per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare coperto 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 coperto per 6½-7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

### Per dorare mandorle affettate

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

# Risoluzione dei problemi

## Risoluzione dei problemi

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

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

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

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto <b>Stop/Eco</b> .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde 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 <b>Start/+30s (Avvio/+30s)</b> per riattivare il forno.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.

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



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

Problema	Causa	Azione
<b>Forno</b>		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone.
Il forno a microonde non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.

## Risoluzione dei problemi

### Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
SE	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Spegner il forno a microonde e riprovare a impostare. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.
E-24	Prima che il microonde possa surriscaldarsi, sul display appare il messaggio "E-24".	Se viene visualizzato il messaggio "E-24", premere il tasto <b>Stop/Eco</b> per utilizzare la modalità di inizializzazione. Dopo che il forno si è raffreddato, provare a farlo funzionare. Se viene visualizzato di nuovo il messaggio "E-24", contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

#### **NOTA**

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

## Specifiche tecniche

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

Modello	MC2BH5015**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convection (Ventilazione) (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza emessa	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Parte esterna	517 x 310 x 474,8 mm
Cavità del forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litri
Peso Netto	18,1 kg circa

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

# Promemoria

---

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

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04425F-00