

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MC32K7055\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sommario

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Istruzioni di sicurezza</b>                                       | <b>3</b>  | Usò della funzione Frittura leggera            | 19        |
| Istruzioni di sicurezza importanti                                   | 3         | Usò delle funzioni di Cottura salutare         | 21        |
| Misure di sicurezza  | 6         | Usò delle funzioni Impasto/Yogurt              | 23        |
| Precauzioni per l'usò delle microonde                                | 7         | Usò delle funzioni di Scongèlamento rapido     | 24        |
| Garanzia limitata  | 7         | Usò delle funzioni Riscaldamento/Cottura auto  | 25        |
| Definizione del gruppo di prodotti                                   | 8         | Usò del piatto doratore                        | 26        |
| Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) | 8         | Cottura ventilata                              | 27        |
| <b>Installazione</b>   | <b>8</b>  | Grigliatura                                    | 28        |
| Accessori  | 8         | Scelta degli accessori                         | 28        |
| Posizione di installazione   | 9         | Usò combinato di microonde e grill             | 29        |
| Piatto girevole  | 9         | Usò combinato di microonde e cottura ventilata | 30        |
| <b>Manutenzione</b>  | <b>10</b> | Guida alla cottura a vapore puro               | 31        |
| Pulizia  | 10        | Disattivazione dei segnali acustici            | 34        |
| Sostituzione (riparazione)   | 10        | Usò della funzione Sicurezza bambini           | 34        |
| Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo                     | 10        | Usò della funzione Piatto girevole On/Off      | 34        |
| <b>Caratteristiche del forno</b>                                     | <b>11</b> | <b>Guida alle stoviglie</b>                    | <b>35</b> |
| Forno  | 11        | <b>Guida alla cottura</b>                      | <b>36</b> |
| Pannello di controllo  | 11        | <b>Risoluzione dei problemi</b>                | <b>47</b> |
| <b>Usò del forno</b>   | <b>12</b> | Risoluzione dei problemi                       | 47        |
| Funzionamento del forno a microonde                                  | 12        | Codice informativo                             | 50        |
| Verifica del corretto funzionamento del forno                        | 12        | <b>Specifiche tecniche</b>                     | <b>51</b> |
| Impostazione dell'ora  | 13        |  |           |
| Cottura/Riscaldamento  | 13        |  |           |
| Livelli di potenza e modifiche dei tempi                             | 14        |  |           |
| Regolazione del tempo di cottura                                     | 14        |  |           |
| Interruzione della cottura   | 15        |  |           |
| Impostazione della modalit  di risparmio energetico                  | 15        |  |           |
| Usò delle funzioni Cottura ventilata auto                            | 15        |  |           |

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

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

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

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

## Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di usare per la prima volta il forno a microonde, azionarlo per 10 minuti con acqua.

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

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

**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate. Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

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

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

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

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

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

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

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

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

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

## Istruzioni di sicurezza

### Misure di sicurezza

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

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde. Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione. Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

### Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

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

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.

Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocchie, pomodori, ecc.

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



Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

## Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non 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.

## Garanzia limitata

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

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

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

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. È stato progettato solo per un uso domestico.

Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

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



## Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

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



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

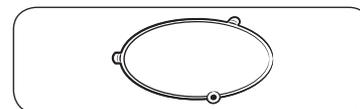
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

## Installazione

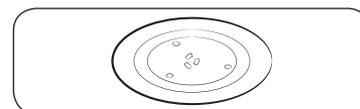
### Accessori

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



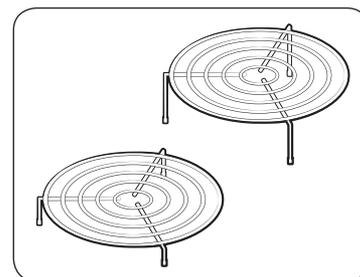
**01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno.

**Scopo:** L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



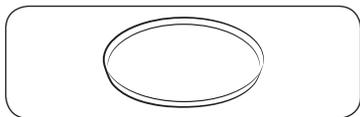
**02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale posto sull'accoppiatore.

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



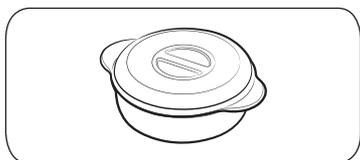
**03 Griglia superiore, griglia inferiore**, da posizionare sul piatto girevole.

**Scopo:** I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere posizionato sul piatto girevole e un secondo piatto sul ripiano. I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità di cottura ventilata e per la cottura combinata.



**04 Piatto doratore**, vedere pagina 26.

**Scopo:** Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti le torte e le pizze.



**05 Fornello a vapore puro**, vedere pagine da 31 a 33.

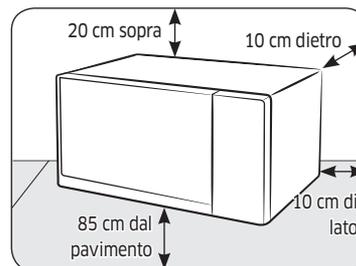
**Scopo:** Il fornello a vapore puro di plastica usato durante l'uso della funzione di cottura a vapore puro.

- Usare il fornello a vapore insieme alla funzione Power Steam (Vapore rapido).
- Il fornello a vapore è disponibile solo durante la cottura a microonde. Non usare in altre modalità di cottura.
- Vedere la guida alla cottura a vapore puro alla pagina 31.

**⚠ ATTENZIONE**

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

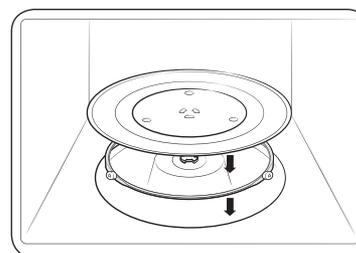
**Posizione di installazione**



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

Installazione

**Piatto girevole**



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



# Manutenzione

## Pulizia

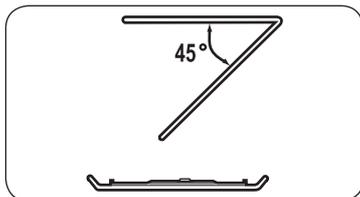
Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

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

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

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

### Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



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

### ⚠ ATTENZIONE

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

## Sostituzione (riparazione)

### ⚠ AVVERTENZA

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

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

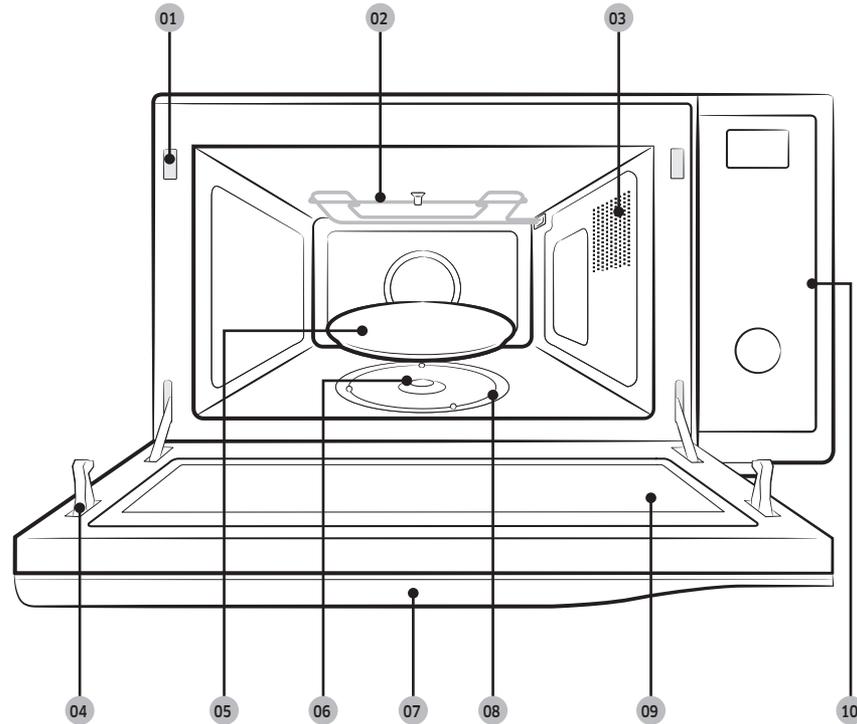
### Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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



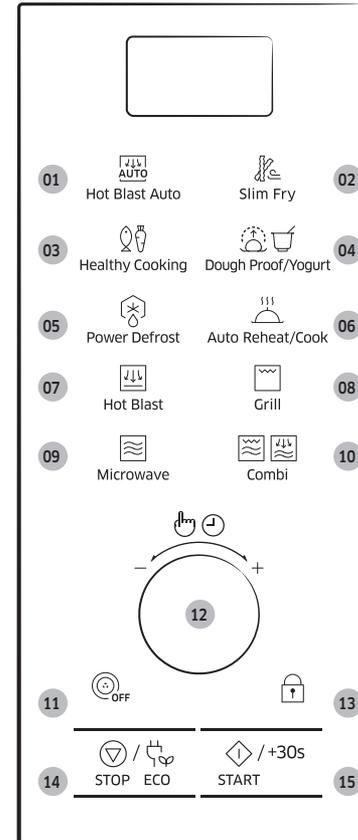
# Caratteristiche del forno

## Forno



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

## Pannello di controllo



- |  |  |
|--|--|
| 01 Hot Blast Auto (Cottura ventilata auto) | 02 Slim Fry (Frittura leggera)                   |
| 03 Healthy Cooking (Cottura salutare)      | 04 Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)           |
| 05 Power Defrost (Scongelamento rapido)    | 06 Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/Cottura auto) |
| 07 Hot Blast (Cottura ventilata)           | 08 Grill   |
| 09 Microwave (Microonde)                   | 10 Combi (Combinata)                             |
| 11 Piatto girevole On/Off                  | 12 Selettore multifunzione                       |
| 13 Sicurezza bambini                       | 14 STOP/ECO                                      |
| 15 START/+30s (AVVIO/+30s)                 |  |

Caratteristiche del forno



# Uso del forno

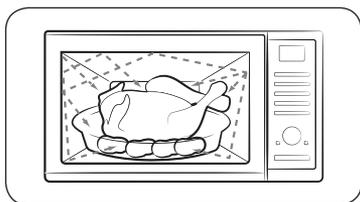
## Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano 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)

### NOTA

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

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

## Verifica del corretto funzionamento del forno

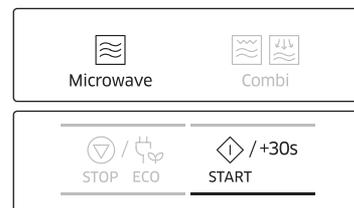
La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" alle pagine 47-50.

### NOTA

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

Aprire il forno agendo sulla maniglia posta sulla parte superiore dello sportello.

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



Premere la modalità **Microwave (Microonde)** e impostare il tempo a 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.



## Impostazione dell'ora

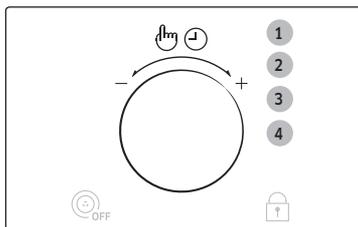
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

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

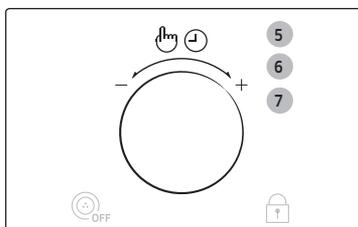
- Quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- Dopo una interruzione della corrente elettrica

### NOTA

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



1. Premere il **Selettore multifunzione**.
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tipo di visualizzazione dell'orario. (12H o 24H)
3. Premere il **Selettore multifunzione** per completare l'impostazione.
4. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.



5. Premere il **Selettore multifunzione**.
6. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.
7. Quando viene visualizzata l'ora esatta, premere il **Selettore multifunzione** per avviare l'orologio.  
**Risultato:** L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

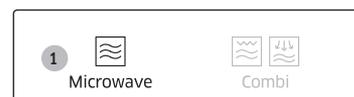
## Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### ATTENZIONE

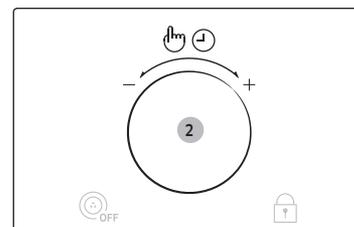
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

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



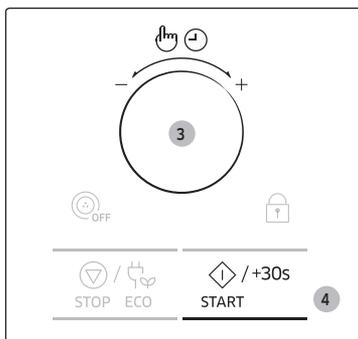
1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.  
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità Microonde)  
900 W (potenza emessa)



2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
  - Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

## Uso del forno



- Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.  
**Risultato:** Viene visualizzato il tempo di cottura.
- Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.  
**Risultato:** La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo. Al termine:
  - Il forno emette 4 segnali acustici.
  - Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

### Livelli di potenza e modifiche dei tempi

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

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

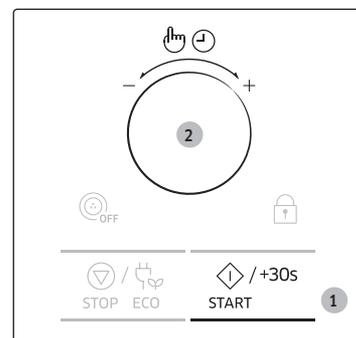
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

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

### Regolazione del tempo di cottura

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

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



#### Metodo 1

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

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

#### Metodo 2

Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tempo di cottura.

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

## Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

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

## Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



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

### NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

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

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

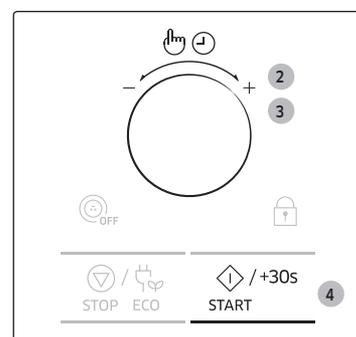
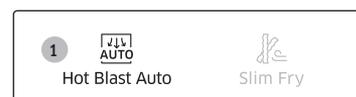
## Uso delle funzioni Cottura ventilata auto

Le 10 funzioni **Hot Blast Auto (Cottura ventilata auto)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-impostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

### ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto **Hot Blast Auto (Cottura ventilata auto)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**.  
Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.  
**Risultato:** Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Uso del forno

### Guida Cottura ventilata

La tabella seguente illustra 10 programmi di **Hot Blast Auto (Cottura ventilata auto)**, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano una combinazione di microonde e grill e convezione.

| Codice | Alimento            | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|---------------------|--------------------------|--|
| H1     | Pizza surgelata     | 400-450 g                | Estrarre la pizza dal cartone e posizionarla sulla griglia inferiore.<br>Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.  |
| H2     | Pizza fatta in casa | 500-550 g                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredienti<br/>Pasta per pizza (200-250 g):<br/>150 g di farina, 3 g di lievito secco, 1/2 cucchiaini di olio di oliva, 100 ml di acqua calda, 1/2 cucchiaini di zucchero, sale</li> <li>Farcitura<br/>100 g di verdure affettate, 100 g di salsa di pomodoro, 80-100 g di mozzarella</li> <li>Metodo<br/>Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Impastare nel mixer o a mano per 5-10 minuti. Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti.<br/>Stendere in una teglia da forno. Spargere la purea di pomodoro sull'impasto ed aggiungere le verdure. Cospargere il formaggio grattugiato in modo uniforme.<br/>Infornare sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ul> |

| Codice | Alimento              | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|-----------------------|--------------------------|--|
| H3     | Lasagne fatte in casa | 500-600 g<br>1000-1100 g | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredienti (1000-1100 g)<br/>2 cucchiaini di olio di oliva, 300 g di carne trita, 200 g di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne (8 sfoglie), 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaino ciascuno di prezzemolo, origano e basilico</li> <li>- Per 500-600 g, utilizzare metà dose.</li> <li>Metodo<br/>Salsa: Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.<br/>Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Al termine, cospargere il formaggio grattugiato restante e infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ul> |

| Codice | Alimento                  | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|---------------------------|--------------------------|--|
| H4     | Gratin fatto in casa      | 500-600 g<br>900-1000 g  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredienti (900-1000 g)</b><br/>640 g patate, 80 ml latte, 80 ml panna, 40 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 120 g mozzarella grattugiata, burro, timo</li> <li>- Per 500-600 g, utilizzare metà dose.</li> <li>• <b>Metodo</b><br/>Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin. Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.<br/>In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Spargere la mozzarella tagliata in pezzetti sopra ed infornare sulla griglia inferiore. Al termine della cottura, servire con qualche foglia di timo fresco. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ul> |
| H5     | Patatine fritte surgelate | 200-250 g<br>300-350 g   | Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.   |
| H6     | Alette di pollo surgelate | 400-450 g<br>500-550 g   | Disporre le ali di pollo surgelate (precotte e speziate) sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.  |

| Codice | Alimento                 | Dimensione della portata   | Consigli  |
|--------|--------------------------|----------------------------|---|
| H7     | Pezzi di pollo grigliati | 500-600 g<br>900-1000 g    | Preparare i pezzi di pollo spennellandoli con olio e spezie. Disponerli uniformemente sulla griglia superiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.  |
| H8     | Pollo arrosto            | 1100-1200 g<br>1200-1300 g | Spennellare il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia inferiore. Quando il forno emette un segnale acustico girare il pollo e premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |

Uso del forno

## Uso del forno

| Codice | Alimento       | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|----------------|--------------------------|--|
| H9     | Torta di carne | 500-600 g                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienti<br/>200 g di manzo tagliato a cubetti, 1 cucchiaio d'olio di oliva, 1/2 cipolla (affettata), 80 g di funghi (affettati), 1 cucchiaio ciascuno di prezzemolo e timo tritati, 1 cucchiaio di salsa Worchester, sale e pepe, 2 cucchiari di farina, 100 ml di brodo di carne, 120 g di pasta sfoglia pronta per l'uso, 1 tuorlo d'uovo sbattuto</li> <li>• Metodo<br/>Cospargere la carne con farina, sale e pepe. Friggerla in una padella con olio, mescolando frequentemente fino a doratura. Aggiungere cipolle, funghi, timo, salsa Worchester e brodo di manzo e pollo. Al termine della cottura ridurre a fuoco lento per un'ora.<br/>Versare l'impasto per il ripieno in un piatto per forno e coprire l'impasto unendo i bordi per sigillarlo. Decorare con i ritagli di impasto con coltello e forchetta. Incidere la pasta con un taglio a croce e spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.</li> </ul> |

| Codice | Alimento                  | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|---------------------------|--------------------------|--|
| H10    | Mini quiche fatta in casa | 400-500 g                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienti<br/>Pasta sfoglia<br/>200 g di farina, 80 g di burro, 30 g di prosciutto tagliato a dadini, 60 g di panna, 60 g di crème fraîche, 2 uova, 40 g di formaggio grattugiato, sale e pepe</li> <li>• Metodo<br/>Per la pasta, mettere la farina, il burro e le uova in una ciotola e impastare fino a ottenere una pasta morbida, quindi lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta e rivestire con essa degli stampi metallici imburrrati (tipo muffin) ottenendo 6 mini quiche. Mescolare insieme la panna, i dadini di prosciutto, la crème fraîche, l'uovo e il formaggio, quindi salare e pepare e versare il composto negli stampi foderati di pasta. Infornare sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 5 minuti.</li> </ul> |

## Uso della funzione Frittura leggera

Le 11 funzioni di frittura **Slim Fry (Frittura leggera)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la categoria Frittura leggera ruotando il **Selettore multifunzione**.

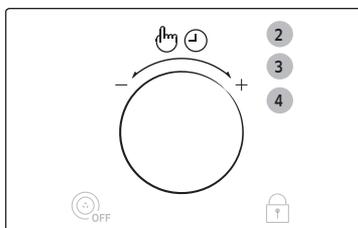
### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.



2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per selezionare la tipologia di cottura desiderata. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare la tipologia di cottura desiderata.
  1. Patate/Verdure
  2. Crostacei
  3. Pollo
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

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

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

### Guida alla Frittura leggera

La tabella seguente illustra 11 programmi automatici **Slim Fry (Frittura leggera)** per la frittura dei cibi. Essa contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. In questo modo si utilizzerà una minore quantità di olio se paragonata con la friggitrice, ottenendo al contempo risultati gustosi. I programmi vengono svolti con una combinazione di ventilazione, riscaldamento superiore e microonde.

#### 1. Patate/Verdure

| Codice | Alimento                       | Dimensione della portata | Consigli  |
|--------|--------------------------------|--------------------------|---|
| 1-1    | Crocchette di patate surgelate | 200-250 g<br>300-350 g   | Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.   |
| 1-2    | Patatine fritte fatte in casa  | 300-350 g<br>400-450 g   | Usare una tipologia di patate da medie a dure e lavarle.<br>Pelare le patate e tagliarle in liste con uno spessore di 10 x 10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda (per 30 min).<br>Asciugarle con un panno, pesarle e spennellarle con 5 g di olio di oliva.<br>Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Inserire il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |

Uso del forno

## Uso del forno

| Codice | Alimento                      | Dimensione della portata            | Consigli  |
|--------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| 1-3    | Patate in spicchi             | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Lavare delle patate di dimensioni normali e tagliarle in spicchi. Spennellarle con olio di oliva e aromi.<br>Appoggiarle con il lato tagliato sul piatto doratore. Inserire il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.  |
| 1-4    | Anellini di cipolla surgelati | 100-150 g<br>200-250 g              | Disporre degli anellini di cipolla impanati surgelati o anelli di calamari impanati e surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.   |
| 1-5    | Zucchine affettate            | 100-150 g<br>200-250 g              | Lavare, pulire e tagliare a fette le zucchine. Spennellare con 5 g di olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire le zucchine affettate sul piatto doratore in modo uniforme e inserire il piatto sulla griglia superiore. Al segnale acustico rigirare. Premere avvio per continuare. (il forno rimane in funzione qualora non si girino le zucchine). Lasciare riposare per 1-2 minuti. |

### 2. Crostacei

| Codice | Alimento                          | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|-----------------------------------|--------------------------|--|
| 2-1    | Gamberi surgelati                 | 200-250 g<br>300-350 g   | Distribuire uniformemente i gamberi impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.             |
| 2-2    | Bastoncini di pesce surgelati     | 200-250 g<br>300-350 g   | Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 2-3    | Anelli di totano fritti surgelati | 100-150 g<br>200-250 g   | Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.  |

### 3. Pollo

| Codice | Alimento                      | Dimensione della portata            | Consigli  |
|--------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| 3-1    | Bocconcini di pollo surgelati | 200-250 g<br>300-350 g              | Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Inserire il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.  |
| 3-2    | Cosce di pollo                | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Preparare le cosce e spennellarle con olio e spezie. Disporle sulla griglia superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresterà. Premere avvio per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.                            |
| 3-3    | Alette di pollo               | 200-250 g<br>300-350 g              | Preparare le alette di pollo spennellandole con olio e spezie. Disporle in modo uniforme sulla griglia superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresterà. Premere avvio per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |

## Uso delle funzioni di Cottura salutare

I 13 programmi della funzione **Healthy Cooking (Cottura salutare)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-impostati.

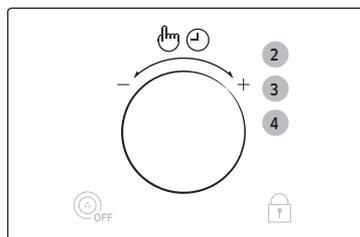
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno 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. Selezionare la categoria di cibo ruotando il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
  1. Cereali/Pasta
  2. Verdure
  3. Pollame/Pesce
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

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

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

### Guida alla Cottura salutare

La seguente tabella illustra quantità e istruzioni per la preparazione dei 13 programmi inclusi nella funzione **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.

#### 1. Cereali/Pasta

| Codice | Alimento       | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|----------------|--------------------------|--|
| 1-1    | Riso integrale | 150-200 g<br>200-250 g   | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.   |
| 1-2    | Quinoa         | 150-200 g<br>200-250 g   | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.  |
| 1-3    | Maccheroni     | 100-150 g<br>200-250 g   | Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere acqua bollente 4 volte la quantità da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti. |

## Uso del forno

### 2. Verdure

| Codice | Alimento            | Dimensione della portata            | Consigli   |
|--------|---------------------|-------------------------------------|--|
| 2-1    | Fagiolini           | 200-250 g<br>300-350 g              | Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 200-250 g e 45 ml (3 cucchiaini) per 300-450 g. Inserire la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 2-2    | Spinaci             | 100-150 g<br>200-250 g              | Lavare e mondare gli spinaci. Disponerli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.   |
| 2-3    | Patate pelate       | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e disporle in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. In caso di cottura di quantità superiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.   |
| 2-4    | Melanzane grigliate | 100-150 g<br>200-250 g              | Lavare, pulire e tagliare a fette le melanzane. Spennellare con olio e spezie. Disporre uniformemente le melanzane sulla griglia superiore. Al segnale acustico rigirare. Premere avvio per continuare (il forno rimane in funzione qualora non si girino gli alimenti). Lasciare riposare per 1-2 minuti.                           |
| 2-5    | Pomodori grigliati  | 400-450 g<br>600-650 g              | Sciacquare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Posizionare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.  |

### 3. Pollame/Pesce

| Codice | Alimento                    | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|-----------------------------|--------------------------|--|
| 3-1    | Petti di pollo              | 300-350 g<br>400-450 g   | Sciacquare i petti di pollo e collocarli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Posizionare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.   |
| 3-2    | Petti di tacchino           | 300-350 g<br>400-450 g   | Sciacquare i petti di tacchino e disporli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Posizionare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.  |
| 3-3    | Filetti di pesce grigliati  | 200-300 g<br>400-500 g   | Disporre uniformemente i filetti di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.  |
| 3-4    | Tranci di salmone grigliati | 200-250 g<br>300-350 g   | Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.   |
| 3-5    | Pesce arrosto               | 300-350 g<br>400-450 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 superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti. |

## Uso delle funzioni Impasto/Yogurt

Le 5 funzioni **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare la categoria impasto/yogurt ruotando il **Selettore multifunzione** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

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



1. Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la categoria Impasto o Yogurt fatto in casa, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
  1. Impasto
  2. Yogurt fatto in casa
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

### NOTA

Il piatto girevole non funziona durante la cottura dello yogurt.

## Guida alla funzione Impasto/Yogurt

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasto o la preparazione di yogurt.

### 1. Impasto

| Codice | Alimento          | Dimensione della portata | Consigli  |
|--------|-------------------|--------------------------|---|
| 1-1    | Impasto per pizza | 300-500 g                | Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio. |
| 1-2    | Impasto per dolci | 500-800 g                | Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio. |
| 1-3    | Impasto per pane  | 600-900 g                | Riporre l'impasto in una ciotola dalle dimensioni adatte e inserirlo nella griglia inferiore. Coprire con un foglio di alluminio. |

### 2. Yogurt fatto in casa

| Codice | Alimento      | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|---------------|--------------------------|--|
| 2-1    | Vasetti       | 500 g                    | Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 tazzine in ceramica o piccoli contenitori in vetro (30 g ognuno). Aggiungere 100 ml di latte per ogni tazzina. Usare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; 3,5 % di grasso). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sul piatto girevole. Al termine, conservare per 6 ore in frigorifero.<br>Per la prima volta si consiglia di usare il fermento secco dei batteri dello yogurt. |
| 2-2    | Ciotola larga | 500 g                    | Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; 3,5 % di grasso). Versare in modo uniforme nella grande ciotola in vetro. Coprire con pellicola per microonde e collocare sul piatto girevole.<br>Al termine, conservare per 6 ore in frigorifero.<br>Per la prima volta si consiglia di usare il fermento secco dei batteri dello yogurt.   |

# Uso del forno

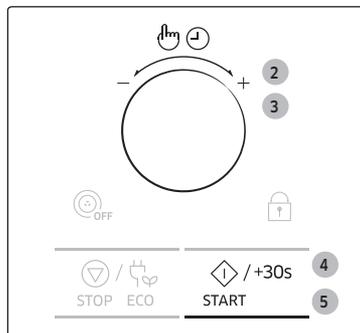
## Uso delle funzioni di Scongelamento rapido

La funzione **Power Defrost (Scongelamento rapido)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento rapido)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

#### Risultato:

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

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

#### Risultato:

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

## Guida alla funzione Scongelamento rapido

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Power Defrost (Scongelamento rapido)** con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Disporre la carne, il pollame e il pesce su un vassoio piano in vetro o in ceramica, disporre il pane, le torte e la frutta su carta da cucina.

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Consigli   |
|--------|----------|--------------------------|--|
| 1      | Carne    | 200-1500 g               | Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti. |
| 2      | Pollame  | 200-1500 g               | Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.       |
| 3      | Pesce    | 200-1500 g               | Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.                |

| Codice | Alimento   | Dimensione della portata | Consigli  |
|--------|------------|--------------------------|---|
| 4      | Pane/Dolci | 125-1000 g               | 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 rimane in funzione e si interrompe all'apertura dello sportello). Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti. |
| 5      | Frutta     | 100-600 g                | Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.  |

## Uso delle funzioni Riscaldamento/Cottura auto

I 5 programmi della funzione **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/Cottura auto)** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.

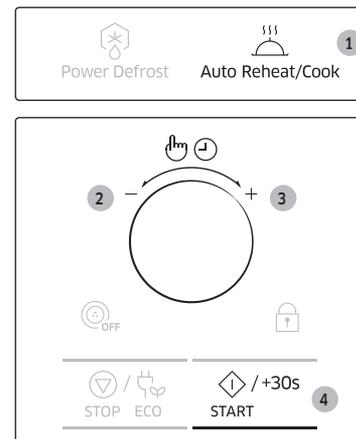
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno 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 auto)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

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

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

## Uso del forno

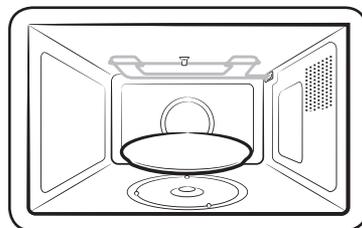
### Guida alle funzioni di Riscaldamento/Cottura auto

La tabella seguente presenta quantità e istruzioni appropriate per le funzioni Riscaldamento/Cottura auto.

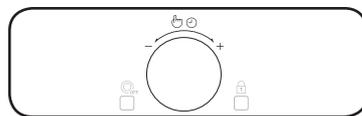
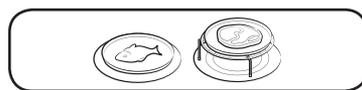
| Codice | Alimento                | Dimensione della portata   | Consigli  |
|--------|-------------------------|----------------------------|---|
| 1      | Cibi pronti (Congelati) | 300-350 g<br>400-450 g     | Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.  |
| 2      | Pizza surgelata         | 300-350 g<br>400-450 g     | Disporre la pizza surgelata sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.   |
| 3      | Lasagne surgelate       | 400-450 g<br>600-650 g     | Disporre le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Posizionare il piatto sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 3-4 minuti.  |
| 4      | Quiche (Congelata)      | 600-650 g                  | Questo programma è idoneo a cuocere quiche congelate. Estrarre una confezione e disporla su un piatto. Posizionare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.  |
| 5      | Pollo arrosto           | 1100-1200 g<br>1200-1300 g | Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti. |

### Uso del piatto doratore

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche sulla parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. È possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere usato anche per cuocere uova, pancetta, salsicce, ecc.



1. Posizionare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W + Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
2. Spennellare il piatto con olio se si sta cuocendo cibi quali uova e pancetta, in modo da ottenere una bella doratura.
3. Disporre la carne su un piatto piano di ceramica.
4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sul piatto girevole) nel forno.
5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza idonei. (Fare riferimento alla tabella a lato).



#### ⚠ ATTENZIONE

- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- Non disporre sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non posizionare mai il piatto doratore nel forno senza il piatto girevole.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

## NOTA

- È bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come ad esempio un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Pulire il piatto doratore con acqua calda ed un detersivo e sciacquarlo con acqua pulita.
- Non usare spazzole dure o abrasive poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento del piatto.

## Cottura ventilata

La modalità Cottura ventilata è simile alla modalità di forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. È possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C. Il tempo di massimo di cottura è 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.
- È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

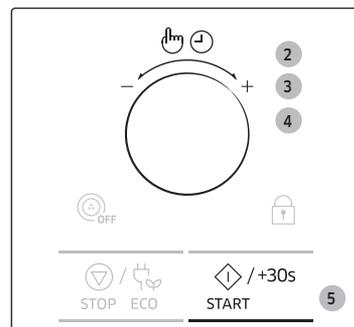
Aprire lo sportello e posizionare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare il piatto girevole.



1. Premere il tasto **Hot Blast (Cottura ventilata)**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità Cottura ventilata)  
180 °C (temperatura)



2. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**.  
(Temperatura: 40-200 °C, con intervalli di 10 °C)
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere il **Selettore multifunzione**.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.  
(Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare " : 0")
5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine:

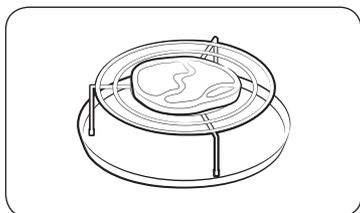
- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Uso del forno

### Grigliatura

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

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.
- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.



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



2. Premere il tasto **Grill**.  
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

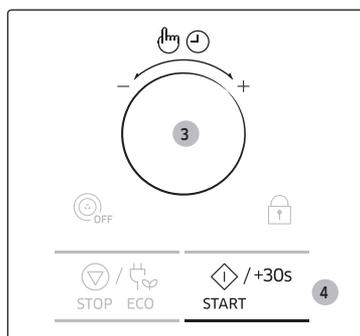
3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

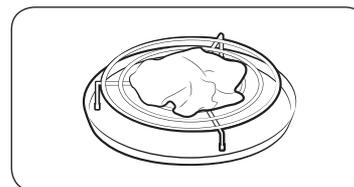
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** La grigliatura ha inizio. Al termine:

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



### Scelta degli accessori



La cottura in modalità tradizionale richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.

I contenitori idonei alla cottura in forni a microonde non sono solitamente idonei alla cottura ventilata; non usare contenitori, piatti, tazze, piatti in plastica, tazze di carta, asciugamani, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o cottura ventilata), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

#### **NOTA**

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la **Guida ai materiali per la cottura** a pagina 35.

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

### 📖 NOTA

È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

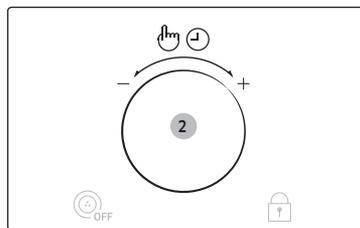
Aprire lo sportello. Disporre il cibo sulla griglia nel modo più idoneo in base alla sua forma per cuocerlo. Posizionare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

Cb-1 (Microonde + Grill)

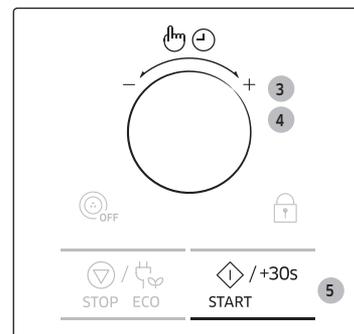


2. Visualizzare sul display Cb-1, quindi premere il **Selettore multifunzione**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità combinata  
Microonde e Grill)

600 W (potenza emessa)



3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare la potenza desiderata (600, 450, 300 W).

Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
    - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
  5. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

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

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



# Uso del forno

## Uso combinato di microonde e cottura ventilata

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il cottura tradizionale. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile. Molti alimenti possono essere cotti in modalità combinata, in particolare:

- Carne e pollame arrosto
- Torte e sfornati
- Piatti con uova e formaggio

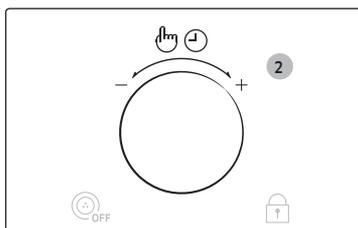
### ⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Disporre il cibo sul piatto girevole. In alternativa, disporlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

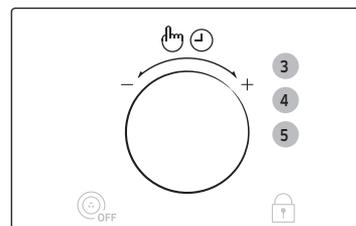


1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.  
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  
Cb-1 (Microonde + Grill)



2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microonde + Cottura ventilata) ruotare il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.  
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  

|   |   |  |
|---|---|--|
|  |  | (modalità combinata Microonde & Cottura ventilata) |
|   |   | 600 W (potenza emessa)                             |



3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza corrispondente (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
  - Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 600 W)

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

|   |   |  |
|---|---|--|
|  |  | (modalità combinata Microonde & Cottura ventilata) |
|   |   | 180 °C (temperatura)                               |

4. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione** (Temperatura: 200-40 °C). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
  - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 180 °C)
5. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
  - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.





6. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

- Risultato:** Inizia la cottura in modalità combinata. Il forno viene scaldato alla temperatura impostata, quindi il microonde continua la cottura fino allo scadere del tempo di cottura impostato. Al termine:
- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Guida alla cottura a vapore puro

La vaporiera si basa su principio della cottura a vapore ed è studiata per cotture rapide nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è l'ideale per la cottura di riso, pasta, verdure ecc. in un tempo eccezionale, preservando al contempo i loro valori nutritivi.

Il set Microwave Pure steamer è composto da 3 elementi:



Ciotola



Cestello



Coperchio

Tutte le parti sono in grado di sostenere una temperatura tra i -10 °C ai 130 °C.

Sono idonee alla conservazione in freezer. Possono anche essere utilizzate separatamente o insieme.

### Condizioni di uso:

#### **ATTENZIONE**

Non usare:

- Per cuocere i cibi con un elevato tasso di zucchero o contenuto grasso.
- Con la funzione di grill o di riscaldamento a rotazione o tramite manopola.

#### **NOTA**

- Lavare con cura tutti i componenti in acqua e sapone prima dell'uso.
- Per comprendere i tempi di cottura, vedere le istruzioni riportate nella tabella alla pagina successiva.

## Uso del forno

### Manutenzione:

- La vaporiera può essere lavata in lavastoviglie.
- Durante il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugne abrasive.
- Alcuni cibi (come il pomodoro) possono scolorire le parti in plastica. Ciò è normale e non può essere considerato come un difetto di fabbricazione.

### Scongelamento:

Disporre il cibo surgelato nella ciotola per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola senza danneggiare il cibo.

### Cottura:

| Alimento | Dimensione della portata   | Potenza (W)                    | Tempo di cottura (min.) | Gestione                         |
|----------|--|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Carciofi | 300 g<br>(1-2 pezzi)   | 900 W                          | 5-6                     | Ciotola con cestello + Coperchio |
|          | <b>Istruzioni</b><br>Sciacquare e pulire i carciofi. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Inserire i carciofi nel cestello. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.   |                                |                         |                                  |
| Broccoli | 300 g  | 1 fase: 900 W<br>2 fase: 300 W | 3½-4<br>2-2½            | Ciotola con cestello + Coperchio |
|          | <b>Istruzioni</b><br>Pesare i broccoli dopo averli lavati. Tagliarli in pezzi di pari dimensioni (larghezza 3 cm, lunghezza 4 cm, altezza 2 cm). Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire i broccoli (con il gambo rivolto verso il basso) bene nel cestello. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |                                |                         |                                  |

| Alimento             | Dimensione della portata   | Potenza (W)                    | Tempo di cottura (min.) | Gestione                         |
|----------------------|--|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Verdure congelate    | 300 g  | 1 fase: 600 W<br>2 fase: 300 W | 6-6½<br>3-3½            | Ciotola con cestello + Coperchio |
|                      | <b>Istruzioni</b><br>Pesare le verdure congelate. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente la verdura surgelata nel cestello. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.   |                                |                         |                                  |
| Riso                 | 250 g  | 900 W                          | 15-18                   | Ciotola + Coperchio              |
|                      | <b>Istruzioni</b><br>Versare il riso nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura lasciare riposare il riso bianco per 5 minuti, il riso scuro per 10 minuti.  |                                |                         |                                  |
| Patate pelate        | 300 g  | 1 fase: 450 W<br>2 fase: 300 W | 5½-6<br>6-6½            | Ciotola con cestello + Coperchio |
|                      | <b>Istruzioni</b><br>Sciacquare e pulire le patate. Sbucciare le patate e tagliarle in parti uguali (ognuna di circa 28-30 g). Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente le patate nel cestello. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |                                |                         |                                  |
| Stufato (Congelato)  | 400 g  | 600 W                          | 5½-6½                   | Ciotola + Coperchio              |
|                      | <b>Istruzioni</b><br>Versare lo stufato nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.  |                                |                         |                                  |
| Minestra (Congelata) | 400 g  | 900 W                          | 3-4                     | Ciotola + Coperchio              |
|                      | <b>Istruzioni</b><br>Versare lo stufato nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.  |                                |                         |                                  |

| Alimento   | Dimensione della portata | Potenza (W)                    | Tempo di cottura (min.) | Gestione                         |
|--|--------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Zuppa surgelata  | 400 g                    | 900 W                          | 8-10                    | Ciotola + Coperchio              |
| <b>Istruzioni</b><br>Versare la zuppa surgelata nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.  |                          |                                |                         |                                  |
| Fagottini con ripieno di marmellata surgelati  | 150 g                    | 600 W                          | 1½-2½                   | Ciotola + Coperchio              |
| <b>Istruzioni</b><br>Bagnare la parte superiore dei fagottini ripieni con acqua calda. Posizionare 1-2 gnocchi surgelati affiancati nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.  |                          |                                |                         |                                  |
| Salmone surgelato  | 300 g (2 pezzi)          | 1 fase: 600 W<br>2 fase: 300 W | 3-3½<br>12½-13          | Ciotola con cestello + Coperchio |
| <b>Istruzioni</b><br>Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente il salmone surgelato nel cestello. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.  |                          |                                |                         |                                  |
| Composta di frutta   | 300 g                    | 1 fase: 900 W<br>2 fase: 300 W | 2½-3<br>2-2½            | Ciotola con cestello + Coperchio |
| <b>Istruzioni</b><br>Pesare la frutta fresca (es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) pelarla, lavarla e tagliarla in pezzi di dimensioni uniformi o a cubetti. Versare 150 ml di acqua ed inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente le patate nel cestello. Aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |                          |                                |                         |                                  |

#### Gestione della vaporiera



#### Precauzioni:

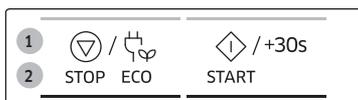
##### ⚠ ATTENZIONE

- Prestare particolare attenzione durante l'apertura del coperchio della vaporiera, poiché il vapore che ne fuoriesce può essere estremamente bollente.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cibo dopo la cottura.

## Uso del forno

### Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



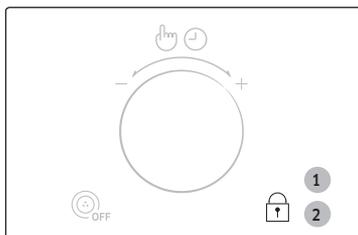
1. Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s (AVVIO/+30s)** e **STOP/ECO**.  
**Risultato:** Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
  - Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **START/+30s (AVVIO/+30s)** e **STOP/ECO**.  
**Risultato:** Il forno funziona normalmente.
  - Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

OFF

ON

### Uso della funzione Sicurezza bambini

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



1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.  
**Risultato:**
  - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
  - Il display visualizza il simbolo "L".
2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.  
**Risultato:** Il forno può essere utilizzato normalmente.

L

### Uso della funzione Piatto girevole On/Off

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

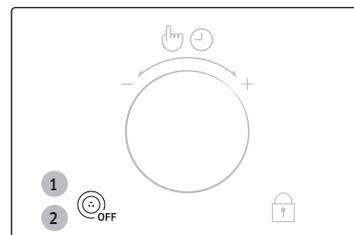
#### NOTA

Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare il piatto a mano per metà durante il processo di cottura.

#### AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole quando il forno è vuoto.

**Motivo:** Ciò può causare un incendio o danneggiare l'unità.



1. Premere il tasto **Piatto girevole On/Off** durante l'impostazione della funzione Microonde, Grill, Cottura ventilata, Preriscaldamento e Combinata.
  - Non è disponibile con le funzioni preimpostate o prima di premere i tasti **Microwave (Microonde), Grill, Hot Blast (Cottura ventilata), Preriscaldamento e Combi (Combinata)**.

**Risultato:** Sul display compare il simbolo **Piatto girevole On/Off**, il piatto girevole non ruota durante la cottura.

OFF (Modalità Piatto girevole On/Off)

2. Per ripristinare la rotazione del piatto girevole, premere nuovamente il tasto **Piatto girevole On/Off**.  
**Risultato:** Quando il simbolo **Piatto girevole On/Off** scompare dal display, la rotazione del piatto è attiva.

#### NOTA

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

## Guida alle stoviglie

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

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

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

| Materiali per la cottura                 | Adatti per microonde | Commenti  |
|--|----------------------|---|
| Foglio di alluminio                      | ✓X                   | Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici. |
| Piatto doratore                          | ✓                    | Non preriscaldare per più di 8 minuti.  |
| Porcellana cinese e terracotta           | ✓                    | Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.   |
| Piatti usa e getta in cartone poliestere | ✓                    | Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.  |
| Confezioni tipo fast-food                |                      |   |
| • Tazze in polistirolo                   | ✓                    | Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.  |
| • Sacchetti di carta o carta di giornale | X                    | Possono prendere fuoco.   |
| • Carta riciclata o finiture metalliche  | X                    | Possono innescare un arco elettrico.  |
| Materiali in vetro                       |                      |   |
| • Pirofile da forno e da portata         | ✓                    | Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.  |

| Materiali per la cottura                      | Adatti per microonde | Commenti   |
|---|----------------------|--|
| • Materiali in vetro fine                     | ✓                    | Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.   |
| • Barattoli in vetro                          | ✓                    | È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.  |
| Metallo                                       |                      |  |
| • Piatti                                      | X                    | Possono generare archi elettrici o incendio.   |
| • Lacci per sacchetti da freezer              | X                    |  |
| Carta   |                      |  |
| • Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina | ✓                    | Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.  |
| • Carta riciclata                             | X                    | 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.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

### Copertura durante la cottura

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

### Tempi di riposo

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

## Guida alla cottura delle verdure congelate

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

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

| Alimento                            | Dimensione della portata   | Potenza | Tempo (min.) |
|-------------------------------------|--|---------|--------------|
| Spinaci                             | 150 g  | 600 W   | 5-6          |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo. |         |              |
| Broccoli                            | 300 g  | 600 W   | 8-9          |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo. |         |              |
| Piselli                             | 300 g  | 600 W   | 7-8          |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo. |         |              |
| Fagiolini                           | 300 g  | 600 W   | 7½-8½        |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>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          |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo. |         |              |
| Verdure miste (Stile Cinese)        | 300 g  | 600 W   | 7½-8½        |
|                                     | <b>Istruzioni</b><br>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 tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

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

| Alimento  | Dimensione della portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|---|---|---------|--------------|
| Broccoli  | 250 g   | 900 W   | 4-4½         |
|   | 500 g   |         | 6-7          |
| <b>Istruzioni</b><br>Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.                               |   |         |              |
| Cavoletti di Bruxelles  | 250 g   | 900 W   | 5½-6         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.      |         |              |
| Carote  | 250 g   | 900 W   | 4-4½         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo. |         |              |
| Cavolfiore  | 250 g   | 900 W   | 4-4½         |
|   | 500 g   |         | 6½-7½        |
| <b>Istruzioni</b><br>Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo. |   |         |              |

| Alimento  | Dimensione della portata   | Potenza | Tempo (min.) |
|---|--|---------|--------------|
| Zucchine  | 250 g  | 900 W   | 3½-4         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>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. |         |              |
| Melanzane   | 250 g  | 900 W   | 3-3½         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.  |         |              |
| Porri   | 250 g  | 900 W   | 3½-4         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.   |         |              |
| Funghi  | 125 g  | 900 W   | 1½-2         |
|   | 250 g  |         | 2½-3         |
| <b>Istruzioni</b><br>Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo. |  |         |              |
| Cipolle   | 250 g  | 900 W   | 4-4½         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>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         |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare i peperoni a fette. Servire dopo 3 minuti di riposo.   |         |              |

## Guida alla cottura

| Alimento    | Dimensione della portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|-------------|---|---------|--------------|
| Patate      | 250 g   | 900 W   | 4-5          |
|             | 500 g   |         | 7-8          |
| Cavolo rapa | <b>Istruzioni</b><br>Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo. |         |              |
|             | 250 g   | 900 W   | 5½-6         |
| Cavolo rapa | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.  |         |              |

### Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

| Alimento                   | Dimensione della portata   | Potenza | Tempo (min.) |
|----------------------------|--|---------|--------------|
| Riso bianco (Parboiled)    | 250 g  | 450 W   | 15-16        |
|                            | 375 g  |         | 17½-18½      |
| Riso integrale (Parboiled) | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo. |         |              |
|                            | 250 g  | 450 W   | 18-19        |
| Riso integrale (Parboiled) | 375 g  |         | 20-21        |
|                            | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo. |         |              |

| Alimento                                    | Dimensione della portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|---|---|---------|--------------|
| Riso misto (Riso + Riso selvatico)          | 250 g   | 450 W   | 18-19        |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.  |         |              |
| Cereali misti (Riso + Chicchi di granturco) | 250 g   | 450 W   | 20-21        |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.  |         |              |
| Pasta                                       | 250 g   | 900 W   | 9½-11        |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.  |         |              |
| Tagliolini pronti                           | 1 confezione piccola (80 g)   | 900 W   | 7-7½         |
|   | 1 confezione grande (120 g)   |         | 9-9½         |
| Tagliolini pronti                           | <b>Istruzioni</b><br>Utilizzare un recipiente in Pyrex. Versare i tagliolini nel recipiente e aggiungere 350 ml di acqua a temperatura ambiente. Cuocere coperto con pellicola e forarla più volte. Una volta cotti, scolare e insaporire i tagliolini a piacere con erbe e spezie. |         |              |

## 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 sia uniformemente distribuita.

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

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

## Riscaldamento di liquidi

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

## Riscaldamento di alimenti per bambini

### Alimenti per bambini:

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

### Latte per 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.

## Guida alla cottura

### 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 portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|--------------------------------|---|---------|--------------|
| Bevande<br>(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><br>Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo. |         |              |
| Zuppa<br>(Congelata)           | 250 g   | 600 W   | 4-4½         |
|                                | 350 g   |         | 5½-6         |
|                                | 450 g   |         | 6½-7         |
|                                | 550 g   |         | 8-8½         |
|                                | <b>Istruzioni</b><br>Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.                             |         |              |
| Stufato<br>(Congelata)         | 350 g   | 600 W   | 4½-5½        |
|                                | <b>Istruzioni</b><br>Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica.<br>Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo. |         |              |

| Alimento   | Dimensione della portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|--|---|---------|--------------|
| Pasta al sugo<br>(Congelata)                             | 350 g   | 600 W   | 3½-4½        |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.<br>Servire dopo 3 minuti di riposo.  |         |              |
| Pasta ripiena al sugo<br>(Congelata)                     | 350 g   | 600 W   | 4-5          |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo. |         |              |
| Piatti preconfezionati<br>(Congelati)                    | 350 g   | 600 W   | 5-6          |
|  | 450 g   |         | 6-7          |
|  | 550 g   |         | 7-8          |
|  | <b>Istruzioni</b><br>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 al formaggio<br>pronta da servire<br>(Congelata) | 400 g   | 600 W   | 6-7          |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Versare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.                                      |         |              |

## Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

| Alimento  | Dimensione della portata   | Potenza | Tempo                 |
|---|--|---------|-----------------------|
| Alimenti per bambini<br>(Verdure + Carne)       | 190 g  | 600 W   | 30 sec.               |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.                           |         |                       |
| Pappe per bambini<br>(Cereali + Latte + Frutta) | 190 g  | 600 W   | 20 sec.               |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.                           |         |                       |
| Latte per neonati                               | 100 ml   | 300 W   | 30-40 sec.            |
|   | 200 ml   |         | 1 min.-1 min. 10 sec. |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Posizionare 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 con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

| Alimento   | Dimensione della portata | Potenza | Tempo (min.) |
|--|--------------------------|---------|--------------|
| Carne  | 250 g                    | 180 W   | 6-7          |
|  | 500 g                    |         | 8-13         |
| Braciole di maiale   | 250 g                    | 180 W   | 7-8          |
| <b>Istruzioni</b><br>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. |                          |         |              |

## Guida alla cottura

| Alimento  | Dimensione della portata  | Potenza | Tempo (min.) |
|---|---|---------|--------------|
| Pollame<br>Pezzi di pollo<br>Pollo intero   | 500 g (2 pezzi)   | 180 W   | 14-15        |
|   | 1200 g  | 180 W   | 32-34        |
| <b>Istruzioni</b><br>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.<br>Servire dopo 15-60 minuti di riposo. |   |         |              |
| Pesce<br>Filetti di pesce<br>Pesce intero   | 200 g   | 180 W   | 6-7          |
|   | 400 g   | 180 W   | 11-13        |
| <b>Istruzioni</b><br>Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.<br>Servire dopo 10-25 minuti di riposo.  |   |         |              |
| Frutta<br>Bacche  | 300 g   | 180 W   | 6-7          |
|   | <b>Istruzioni</b><br>Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo. |         |              |

| Alimento                                   | Dimensione della portata   | Potenza | Tempo (min.) |
|--|--|---------|--------------|
| Pane<br>Panini<br>(50 g cad.)              | 2 pezzi  | 180 W   | 1-1½         |
|  | 4 pezzi  |         | 2½-3         |
| Toast/Sandwich                             | 250 g  | 180 W   | 4-4½         |
| Pane nero<br>(Farina di frumento + Segale) | 500 g  | 180 W   | 7-9          |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento.<br>Servire dopo 5-20 minuti di riposo. |         |              |

### 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:

Bracioline, 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 portata  | Potenza       | 1 fase (min.) | 2 fase (min.) |
|--|---|---------------|---------------|---------------|
| Fette di toast                               | 4 pezzi (cad. 25 g)   | Solo grill    | 3½-4          | 3-4           |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia superiore.  |               |               |               |
| Pomodori grigliati                           | 400 g (2 pezzi)   | 450 W + Grill | 4-6           | -             |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disponerli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Posizionare il piatto sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |               |               |               |
| Toast formaggio-pomodoro                     | 4 pezzi (300 g)   | 300 W + Grill | 5-7           | -             |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Tostare prima le fette di pane. Posizionare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.  |               |               |               |
| Toast Hawaii (Prosciutto, Ananas, Formaggio) | 4 pezzi (500 g)   | 300 W + Grill | 5-7           | -             |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Tostare prima le fette di pane. Posizionare il toast farcito sulla griglia superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.  |               |               |               |
| Patate al forno                              | 500 g   | 600 W + Grill | 11-13         | -             |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Tagliare le patate a metà. Disponerle in cerchio sulla griglia superiore, con il lato tagliato verso il grill.   |               |               |               |
| Gratin (Verdure o patate) (Congelata)        | 450 g   | 450 W + Grill | 11-13         | -             |
|  | <b>Istruzioni</b><br>Disporre il gratin fresco su un piatto in Pirex. Posizionare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.   |               |               |               |

## Guida alla cottura

| Cibo fresco       | Dimensione della portata  | Potenza   | 1 fase (min.) | 2 fase (min.) |
|-------------------|---|---|---------------|---------------|
| Mele al forno     | 2 mele<br>(ca. 400 g)   | 300 W + Grill   | 7-8           | -             |
|                   | <b>Istruzioni</b><br>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. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore.       |   |               |               |
| Pezzi di pollo    | 500 g (2 pezzi)   | 300 W + Grill   | 10-12         | 7-9           |
|                   | <b>Istruzioni</b><br>Spennellare i pezzi di pollo con olio e aromi. Collocarli in cerchio sulla griglia superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.   |   |               |               |
| Pollo arrosto     | 1200 g  | Prima 450 W +<br>Cottura ventilata 200 °C<br>Quindi 450 W + Grill | 20-22         | 20-22         |
|                   | <b>Istruzioni</b><br>Spennellare il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Disporre il pollo sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.  |   |               |               |
| Pesce arrosto     | 400-500 g   | 300 W + Grill   | 6-8           | 6-7           |
|                   | <b>Istruzioni</b><br>Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |   |               |               |
| Verdure arrostate | 300 g   | Grill   | 9-11          | -             |
|                   | Lavare e preparare le verdure tagliandole a fette (per es. zucchine, melanzane, peperoni e zucca). Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Posizionare il piatto doratore sulla griglia superiore.                   |   |               |               |

| Cibo fresco | Dimensione della portata   | Potenza                              | 1 fase (min.) | 2 fase (min.) |
|-------------|--|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Plantano    | 1 pezzo (200 g)  | 1 fase 450 W + Grill<br>2 fase Grill | 6-7           | 4-5           |
|             | <b>Istruzioni</b><br>Sbucciare e affettare la banana in dischi da 1 cm, disporli sul piatto doratore e posizionare il piatto sul grill. Ungere tutti i lati con olio. Se la banana diventa morbida, ridurre il tempo di 1-2 minuti. Lasciare riposare per 1-2 minuti.                            |                                      |               |               |
| Yam         | 200 g  | 450 W + Grill                        | 10-11         | -             |
|             | <b>Istruzioni</b><br>Pelare lo yam e tagliarlo in bastoncini dello spessore di 10 x 30 mm. La lunghezza di circa 10 cm. Disporre i bastoncini sul piatto doratore e spennellare tutti i lati con olio. Posizionare sul ripiano superiore e avviare la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti. |                                      |               |               |

### Cottura ventilata

La cottura in modalità Cottura ventilata rappresenta una combinazione potente di riscaldamento interno con grill e cottura ventilata ad anello con ventola laterale. L'aria calda soffia dalla parte superiore della cavità attraverso i fori nel forno. L'elemento riscaldante superiore e laterale e la ventola sulla parete laterale consentono di distribuire uniformemente l'aria calda.

#### Stoviglie per la Cottura ventilata

È possibile usare ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno.

#### Alimenti adatti alla Cottura ventilata

Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

## Microonde + Cottura ventilata

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.

La cottura ventilata è un modo tradizionale e ben collaudato di cuocere il cibo in un forno mediante la circolazione dell'aria calda emessa da una ventola posizionata sulla parete posteriore.

### Stoviglie per cucinare con microonde + Cottura ventilata

Devono permettere il passaggio delle microonde. Deve essere idoneo alla cottura in forno (come vetro, vasellame o porcellana senza finiture metalliche); simile alle stoviglie descritte nella sezione Microonde + Grill.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde + Cottura ventilata

Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

### Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità ventilata

Con la funzione Cottura ventilata, preriscaldare il forno in modalità ventilata fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità ventilata, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Alimento                        | Dimensione portata (g)  | Modalità (°C) | Tempo di cottura (min.) |
|---------------------------------|---|---------------|-------------------------|
| Mini Quiches/Pizzette surgelate | 250   | 200           | 9-11                    |
|                                 | Disporre le pizzette sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore.                      |               |                         |
| Patatine al forno surgelate     | 300   | 200           | 22-25                   |
|                                 | Distribuire le patatine surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia superiore.         |               |                         |
| Bocconcini di pollo surgelati   | 300   | 200           | 8-11                    |
|                                 | Disporre le crocchette di pollo surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia superiore. |               |                         |
| Pizza surgelata                 | 300-400   | 200           | 11-14                   |
|                                 | Posizionare la pizza surgelata sulla griglia inferiore.   |               |                         |

| Alimento                              | Dimensione portata (g)   | Modalità (°C)  | Tempo di cottura (min.)                    |
|---------------------------------------|--|----------------|--|
| Lasagne/Gratin di pasta fatti in casa | 500  | 170            | 15-20                                      |
|                                       | Preparare la pasta in una pirofila da forno. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore.  |                |  |
| Lasagne surgelate                     | 400  | 450 W + 180 °C | 16-18                                      |
|                                       | Disporre su un piatto in pyrex o lasciarle nella confezione originale (prestare attenzione a che la confezione sia utilizzabile nei forni a microonde). Posizionare le lasagne surgelate sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. |                |  |
| Roast beef/Agnello (medio)            | 1000-1200  | 450 W + 160 °C | 20-22 (primo lato)<br>14-16 (secondo lato) |
|                                       | Spennellare la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Disporre la carne sulla griglia inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 10-15 minuti    |                |  |
| Croissant/panini surgelati            | 350 (6 pezzi)  | 180 W + 160 °C | 7-9  |
|                                       | Distribuire i panini sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.   |                |  |
| Torta marmorizzata                    | 700  | 160            | 50-55                                      |
|                                       | Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.  |                |  |
| Tortine                               | 30 cad   | 160            | 30-35                                      |
|                                       | Disporre un massimo di 12 tortine / muffin in bicchieri di carta sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.  |                |  |
| Croissant/Panini (impasto)            | 200-250  | 200            | 13-18                                      |
|                                       | Disporre i croissant o i panini surgelati su carta da forno sulla griglia inferiore.   |                |  |



| Alimento                                | Dimensione portata (g)  | Modalità (°C)  | Tempo di cottura (min.) |
|---|---|----------------|-------------------------|
| Torta surgelata                         | 1000  | 180 W + 160 °C | 16-18                   |
|   | Posizionare il dolce surgelato sulla griglia inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.                                |                |                         |
| Gratin di patate fatto in casa          | 500   | 450 W + 180 °C | 18-22                   |
|   | Versare il gratin in una pirofila da forno. Posizionare sulla griglia inferiore.  |                |                         |
| Quiche fatta in casa (medie dimensioni) | 500-600   | 160            | 45-50                   |
|   | Preparare la quiche in una padella metallica di medie dimensioni da posizionare sulla griglia inferiore. Vedere la ricetta nella Guida alla Cottura ventilata auto. |                |                         |

## Trucchi e consigli

### Fondere il burro

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

### Fondere il cioccolato

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

### 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

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

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

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere 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 incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

### Cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 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 circa 3½-4½ minuti a 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!



# Risoluzione dei problemi

## 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 non funziona.                          | L'alimentazione non è erogata.   | Verificare che l'alimentazione sia erogata.   |
|   | Lo sportello è aperto.   | Chiudere lo sportello e riprovare.  |
|   | Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui. | Rimuovere i residui e riprovare.  |
| Il forno si spegne durante il funzionamento.    | L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.                        | Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> per riattivare il forno. |

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

## Risoluzione dei problemi

| Problema  | Causa   | Azione  |
|---|---|---|
| Non è possibile aprire correttamente lo sportello.                                      | Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.   | Pulire il forno quindi aprire lo sportello.   |
| Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente. | Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei. | Posizionare 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 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 riavviare il forno.  |

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

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

## Risoluzione dei problemi

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

### NOTA

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Si consiglia di annotare le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie, solitamente stampigliati sul retro del forno
- Dettagli della garanzia
- Una chiara descrizione del problema

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

## Codice informativo

| Codice di verifica | Causa  | Azione  |
|--------------------|--|---|
| C-20               | È necessario controllare il funzionamento del sensore della temperatura.               | Premere il tasto <b>STOP/ECO</b> e azionare nuovamente il forno. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.        |
| C-21               | Il sensore della temperatura ha rilevato una temperatura superiore a quella impostata. | Spegnere il forno a microonde per lasciarlo raffreddare quindi reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.   |
| C-d0               | I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.                                | Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG. |

### NOTA

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure 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                                  | MC32K7055**                         |
|--|-------------------------------------|
| Sorgente di alimentazione                | 230 V ~ 50 Hz CA                    |
| Consumo elettrico                        |                                     |
| Potenza massima                          | 2900 W                              |
| Microonde                                | 1400 W                              |
| Grill (elemento riscaldante)             | 1500 W                              |
| Cottura ventilata (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)                   |                                     |
| Esterno (maniglia inclusa)               | 523 x 309 x 479,8 mm                |
| Cavità del forno                         | 373 x 233 x 370 mm                  |
| Volume                                   | 32 litri                            |
| Peso                                     |                                     |
| Netto                                    | 20,0 kg circa                       |

## 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-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for KNOX customers] 0800 400848<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233<br>[Only for E-Store] 0800 100 232 | <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)<br><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<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line  |  |
| 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          | 0034902172678  | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN         | 0771 726 786   | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND    | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK             | 0330 SAMSUNG (7267864)   | <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>   |



DE68-04545B-00