MG23H3125**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

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.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 1 2014-01-10 3:39:47

indice

Informazioni di sicurezza **2**
Guida di riferimento rapida **11**
Caratteristiche del forno **12**
Forno 12
Pannello di controllo 13
Accessori 13
Uso del forno **14**
Funzionamento del forno a microonde 14
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde 15
Impostazione dell'orologio 15
Cottura/Riscaldamento 16
Livelli di potenza 16
Regolazione del tempo di cottura 16
Interruzione della cottura 17
Impostazione della modalità di risparmio energetico 17
Uso della funzione pulizia a vapore
(Solo modelli MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125T*, MG23H3125X*) 17
Uso della funzione cottura con sensore 18
Uso della funzione cottura salutare 20
Uso della funzione scongelamento automatico 21
Uso della funzione piatto preferito 22
Scelta degli accessori 23
Grigliatura 23
Combinazione microonde e grill 24
Guida alla cottura a vapore (Solo modelli MG23H3125P*, MG23H3125X*) 24
Uso del piatto doratore (Solo modelli MG23H3125N*, MG23H3125X*) 26
Guida alla cottura con vaporiera (Solo modello MG23H3125T*) 27
Uso del piatto per la cottura a vapore/piatto doratore (Solo modello MG23H3125T*) 29
Disattivazione dei segnali acustici 31
Blocco di sicurezza del forno a microonde 31
Guida ai materiali per la cottura **31**
Guida alla cottura **32**
Risoluzione dei problemi e codici di errore **40**
Risoluzione dei problemi 40
Codice errore 40
Specifiche tecniche **41**

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

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

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

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

ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

- Avvertenza; pericolo di incendio
- Avvertenza; elettricità
- NON tentare di.
- NON disassemblare.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.
- Importante
- Avvertenza; superficie calda
- Avvertenza; materiale esplosivo
- NON toccare.
- Seguire le istruzioni fornite.
- Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Nota

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 2 2014-01-10 3:39:50

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)	
⃠	**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
⃠	**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
☛	Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
★	**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.
★	**AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
★	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 3 2014-01-10 3:39:50

★	Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
⇉	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
★	**AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
★	**AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
⃠	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
★	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

☛	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
⃠	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.
★	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
★	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
✆	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
⃠	**AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
⃠	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 4 2014-01-10 3:39:50

★	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
★	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
⃠	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale	
☛	**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

⃠	**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
⃠	Non utilizzare un pulitore a vapore.
⃠	**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	**AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
⃠	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
⃠	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☛	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

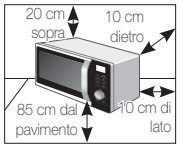
MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 5 2014-01-10 3:39:50

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
⦸	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.
⦸	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

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 elettroerosione 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.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.
   (Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 6 2014-01-10 3:39:50

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
  Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
  (Solo modello con piastra girevole)

- Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.

2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.

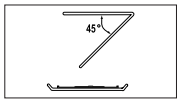
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

- **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
  - Si accumulino
  - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 7 2014-01-10 3:39:51

✎ Con una soluzione detergente non aggressiva **pulire** l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

✎ Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere. **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

✎ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

✎ Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 8 2014-01-10 3:39:52

	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓
	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 9 2014-01-10 3:39:57

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

⚠ ATTENZIONE					
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

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

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) sportello (piegato)
(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 10 2014-01-10 3:40:00

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

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

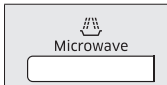
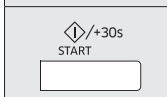
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute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

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

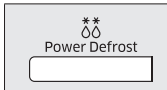
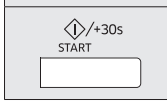
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

guida di riferimento rapida

Per cuocere i cibi.

	**1.** Collocare il cibo nel forno. Premere il tasto **Microwave (Microonde)** per avviare la cottura.
	**2.** Ruotare la **manopola** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere la **manopola** per impostare il livello di potenza.
	**3.** Selezionare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
	**4.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette 4 segnali acustici.

Per effettuare lo scongelamento automatico del cibo.

	**1.** Collocare il cibo surgelato nel forno. Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento)**.
	**2.** selezionare la categoria di cottura ruotando la **manopola**. Premere la **manopola** per impostare la categoria desiderata.
	**3.** Selezionare il peso ruotando la **manopola**.
	**4.** Premere il tasto **START/+30s**.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 11 2014-01-10 3:40:01

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi.

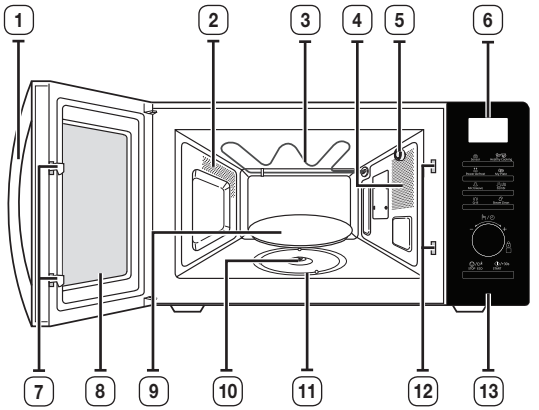
/+30s START	Lasciare il cibo nel forno. Premere **START/+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

Per grigliare i cibi.

Grill	**1.** Premere il tasto **Grill**.
	2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola**.
/+30s START	**3.** Premere il tasto **START/+30s**.

caratteristiche del forno

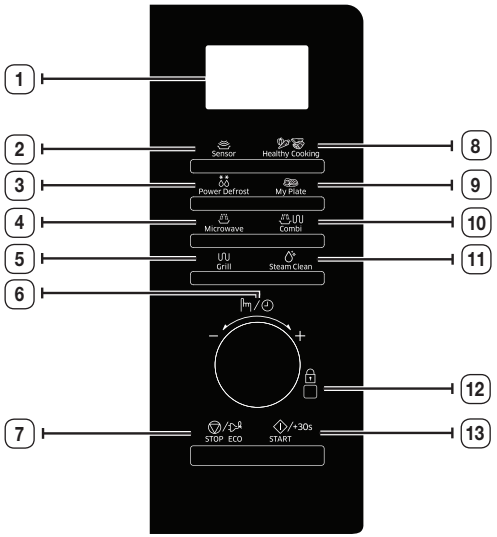
FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. GRILL
4. SPIA
5. ALLOGGIAMENTO RECIPIENTE PER L'ACQUA
6. DISPLAY
7. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
8. SPORTELLO
9. PIASTRA GIREVOLE
10. ACCOPPIATORE
11. ANELLO GIREVOLE
12. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
13. PANNELLO DI CONTROLLO

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 12 2014-01-10 3:40:01

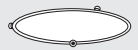
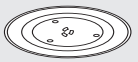
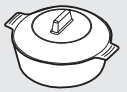
PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO SENSORE
3. TASTO SCONGELAMENTO
4. TASTO MICROONDE
5. TASTO GRILL
6. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO/SELEZIONE)
7. TASTO STOP/ECO
8. TASTO COTTURA SALUTARE
9. TASTO PIATTO PREFERITO
10. TASTO COMBI
11. TASTO PULIZIA A VAPORE
12. TASTO BLOCCO DI SICUREZZA
13. TASTO START/+30s

ACCESSORI

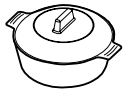
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

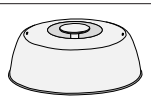
	1. **Anello girevole**, da collocare al centro del forno. **Funzione:** L'anello girevole supporta la piastra girevole.
	2. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore. **Funzione:** La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.
	3. **Griglia,** da collocare sulla piastra girevole. **Funzione:** La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura in modalità grill o combinata.
	4. **Piatto doratore,** vedere pagg 26-27. (Solo modelli MG23H3125N*, MG23H3125X*) **Funzione:** Nelle modalità di cottura a microonde o combi grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre, mantiene croccanti torte e pizze.
	5. **Recipiente per l'acqua,** vedere pag. 17. (Solo modelli MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125T*, MG23H3125X*) **Funzione:** Il recipiente per l'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.
	6. **Recipiente per cottura a vapore,** vedere pagg 24-25. (Solo modelli MG23H3125P*, MG23H3125X*) **Funzione:** Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore.
	7. **Vaporiera / Piatto doratore** da collocare sulla piastra girevole; vedere pagg 27-30. (Solo modello MG23H3125T*) **Funzione:** La vaporiera può essere usata per cucinare al vapore pietanze croccanti.

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

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 13 2014-01-10 3:40:02

NON attivare il forno in modalità **GRILL** e **COMBI** con il recipiente per la cottura a vapore.

Modalità operativa	MO	GRILL	COMBI
 (Recipiente per cottura a vapore)	O	X	X

		
Coperchio in acciaio inossidabile	Vassoio per la cottura a vapore	Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

ATTENZIONE
- Non utilizzare mai la vaporiera con prodotti di diverso modello. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare la vaporiera senza acqua o alimenti al suo interno. Quando si usa la vaporiera, versarvi almeno almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità d'acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dalla vaporiera al termine della cottura a vapore.
- Coprire la vaporiera in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / doratore. Cucinando al vapore uova o castagne, queste esploderebbero se il coperchio e il piatto non fossero sistemati come indicato nel manuale di istruzioni.

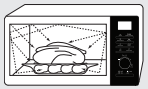


FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

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:
- Scongelare (in modalità manuale e automatica)
- Cuocere
- Riscaldare

Principi di cottura.



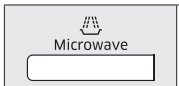
1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano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

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.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 14 2014-01-10 3:40:04

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno.
Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura)



2. Dopo aver premuto la **manopola** (800 W), impostare il tempo su 4 o 5 minuti ruotando la **manopola**, quindi premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Il forno deve essere collegato a una presa a parete appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore.
E' necessario impostare l'orologio:

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

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



1. Premere la **manopola**.
Per visualizzare l'ora...
nel formato a 24 ore.
nel formato a 12 ore.

2. Ruotare la **manopola** per selezionare il tipo di formato orario. (24 ore o 12 ore). Quindi premere la **manopola** per impostare il formato orario.

3. Ruotare la **manopola** per selezionare l'ora. Quindi premere la **manopola** per impostare l'ora.

4. Ruotare la **manopola** per impostare i minuti.

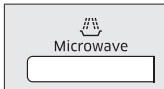
5. Ruotare la **manopola** per completare l'impostazione.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 15 2014-01-10 3:40:04

COTTURA/RISCALDAMENTO

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

Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Microwave (Microonde)**. **Risultato:** Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura):
	**2.** Ruotare la **manopola** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere la **manopola** per impostare il livello di potenza.
	**3.** Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. **Risultato:** Verrà visualizzato il tempo di cottura.
	**4.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare. 1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (800 W), è sufficiente premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

LIVELLI DI POTENZA

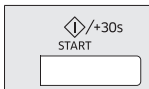
E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	GRILL
ALTO	800 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BASSO	300 W	-
SCONGELAMENTO	180 W	-
BASSO/MANTIENI CALDO	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

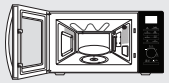
REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

	Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.
	E' possibile aumentare il tempo di cottura anche ruotando la **manopola** una volta per ogni 10 secondi aggiuntivi.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 16 2014-01-10 3:40:04

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1. Per una interruzione temporanea,

1) Aprire lo sportello.

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

2) Premere il tasto **STOP/ECO**.

Risultato: La cottura del cibo si interrompe. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto **START/+30s**.



2. Per un arresto totale;
Premere il tasto **STOP/ECO**.

Risultato: Termina la cottura del cibo. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **STOP/ECO**.

Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo il tasto **STOP/ECO**.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico. Questa funzione consente di ridurre il consumo di energia quando il forno è inattivo. La condizione normale è la modalità Standby e l'orologio visualizzato sul display quando il forno non è in uso.



- 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.

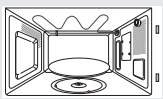
Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.
Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

USO DELLA FUNZIONE PULIZIA A VAPORE (SOLO MODELLI MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125T*, MG23H3125X*)

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno.
Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)

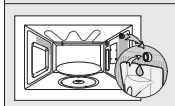
Utilizzare solo acqua normale, non distillata.



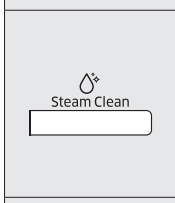
1. Aprire lo sportello.



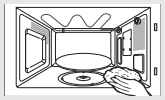
2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino a raggiungere la linea indicata sulla parete esterna del recipiente stesso. (La linea corrisponde a circa 50 ml.)



3. Inserire il recipiente dell'acqua nell'apposito alloggiamento superiore sul lato destro della camera di cottura. Chiudere lo sportello.



4. Premere il tasto **Steam Clean (Pulizia a vapore)**; la funzione si avvia automaticamente. (Il tempo richiesto per la pulizia a vapore non è regolabile ed è fissato a 15 minuti.) Durante la pulizia a vapore all'interno del forno può formarsi **CONDENSA** che limita la visione. Ciò non è un difetto. Semplicemente **IL VAPORE SCHERMA LA LUCE ALL'INTERNO DEL FORNO**.



5. Aprire lo sportello del forno e pulirne l'interno con un asciugamano asciutto. Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.

AVVERTENZA

Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Pulizia a vapore**".

Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 17 2014-01-10 3:40:06

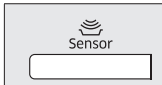
Se il contenuto d'acqua supera i 50 ml, si può verificare una perdita dal foro sul retro. Fare attenzione a non superare i 50 ml.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

La funzione Cottura con sensore include sette tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria di cottura con sensore ruotando la manopola.

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

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

	**1.** Premere il tasto **Sensor (Sensore)**.
	**2.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
	**3.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine: 1) Il forno emette quattro segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Fiori di broccoli	200-500 g	Lavare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, zucchine, melanzane, zucca o peperoni. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Carote a rondelle	200-500 g	Lavare e mondare le carote e tagliarle a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Patate pelate	200-800 g	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
4 Zuppa congelata	250-500 g	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
5 Zuppa surgelata	250-500 g	Forare la pellicola della zuppa surgelata e collocarla al centro della piastra girevole. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
6 Piatti pronti surgelati	300-500 g	Verificare che il piatto sia idoneo alla cottura nel microonde. Forare la pellicola dell'alimento precotto. Collocare il piatto pronto surgelato sul ripiano. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Questo programma è adatto a cibi precotti surgelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 18 2014-01-10 3:40:06

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
7 **Pizza surgelata**	200-400 g	Collocare la pizza surgelata sul piatto doratore e riporre quest'ultimo sulla piastra girevole. Non coprire con coperchio né con pellicola. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

Il sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura. Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando quindi la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il suo coperchio o della pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
  Se si usa la pellicola, anche se specifica per forno a microonde, lasciare una fessura vicino al bordo del piatto per favorire la ventilazione, oppure forarne la superficie più volte.
- Vicino al termine della cottura, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato con un conto alla rovescia sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima della cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione, aggiungere sale e zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.
- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Importante

- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 19 2014-01-10 3:40:06

USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

La funzione Cottura salutare offre diciassette tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

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

	**1.** Premere il tasto **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.
	**2.** Selezionare la categoria dell'alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Premere la **manopola**. Quindi selezionare l'alimento da cuocere ruotando la **manopola**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
	**3.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine: 1) Il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

1. Verdure e cereali

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Fagiolini	250 g	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiai) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2 Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3 Pannocchie di granoturco	250 g (1 pezzo)	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4 Riso integrale (Parboiled)	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-5 Maccheroni integrali	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 500 ml di acqua bollente, 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 minuto.
1-6 Quinoa	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-7 Bulgur	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
1-8 Gratin di verdure	500 g	Collocare le verdure, ad esempio patate e zucchine affettate, pomodori e salsa, in un piatto in pyrex di misura idonea. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-9 Pomodori grigliati	400 g	Sciacquare i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 20 2014-01-10 3:40:07

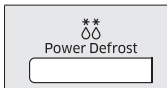
2. Pesce e pollame

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Petti di pollo	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-2 Petti di tacchino	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-3 Filetti di pesce fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-4 Filetto di salmone fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-5 Gamberetti freschi	250 g	Lavare i gamberetti, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-6 Trota fresca	200 g (1 pesce)	Collocare 1 pesce intero fresco su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaio di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-7 Pesce arrosto	200 g (1 pesce)	Spennellare il pesce (trota od orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
2-8 Tranci di salmone grigliati	300 g (2 tranci)	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO

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

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

	**1.** Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento)**.
	**2.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)
	**3.** Premere la **manopola** per selezionare il tipo di alimento.
	**4.** Selezionare il peso della portata ruotando la **manopola**.
	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Il cibo inizia a scongelare. • A metà scongelamento, girare il cibo quando il forno emette un segnale acustico. • Premere nuovamente il tasto **START/+30s** per terminare lo scongelamento.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Cottura/Riscaldamento" a pagina 16.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 21 2014-01-10 3:40:07

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare carne, pollame, pesce, pane/dolci su un piatto di ceramica.

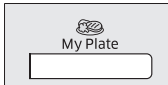
Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di carne di vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette o macinata. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di polli interi e porzioni. Lasciare riposare per 10-30 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 la cottura di pesci interi e filetti. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
4 Pane/dolci	125-625 g	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 5-30 minuti.

Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelamento manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e i tempi di scongelamento, vedere pagina 36-37.

USO DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

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

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

	**1.** Premere il tasto **My plate (Piatto preferito)**.
	**2.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **manopola**.
	**3.** Premere la **manopola** per selezionare il tipo di alimento.
	**4.** Selezionare la dimensione della portata ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)
	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine: 1) Il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 22 2014-01-10 3:40:07

La tabella seguente illustra i vari programmi della funzione Piatto preferito con quantità e istruzioni appropriate. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

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

SCELTA DEGLI ACCESSORI



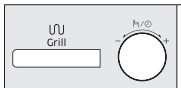
Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc.

Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti al forno a microonde e al forno tradizionale.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 31.

GRIGLIATURA

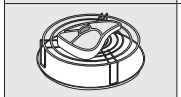
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.



1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** e impostare il tempo di riscaldamento ruotando la **manopola**.



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

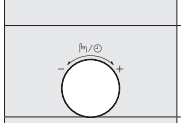


3. Dopo il preriscaldamento, aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.
Chiudere lo sportello.



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





5. Impostare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.
Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



6. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: Inizia la grigliatura. Al termine:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente.
Il sistema è progettato per prevenire il surriscaldamento del forno.

Per toccare i recipienti in forno, indossare sempre i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

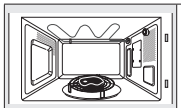
Non è possibile impostare la temperatura del grill.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 23 2014-01-10 3:40:08

COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

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

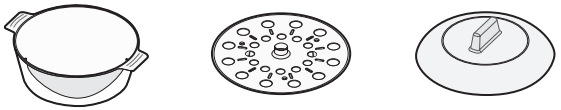
- Utilizzare **SEMPRE** materiali adatti alla cottura a microonde e ai forni tradizionali. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

	**1.** Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.
	**2.** Premere il tasto **Combi**.
	**3.** Ruotare la **manopola** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere la **manopola** per impostare il livello di potenza.
	**4.** Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura combinata. Al termine: 1) Il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

- La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.
- Non è possibile impostare la temperatura della modalità combi.

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MG23H3125P*, MG23H3125X*)

Il recipiente per la cottura a vapore funziona in base al principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung.
Questo accessorio è ideale per una cottura rapida di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:



Recipiente Vassoio Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C.
Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

CONDIZIONI PER L'USO:

- Non utilizzare:
  - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zucchero o grasso,
  - con il grill, la funzione di riscaldamento girevole attiva, o su un piano di cottura.
- Lavare accuratamente le parti in acqua saponata prima dell'uso.
- Per i tempi di cottura consigliati, vedere le istruzioni riportate sulla tabella della pagina seguente.

CURA:

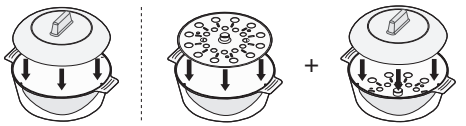
- La vaporiera è lavabile in lavastoviglie.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido.
  Non utilizzare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica.
  Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 24 2014-01-10 3:40:08

COTTURA:

Alimento	Dimensione della portata	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	800 W	5-6	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nel recipiente Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure crude	300 g	800 W	4-5	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nel recipiente. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Collocare le verdure surgelate nel recipiente. Inserire il vassoio nel recipiente Aggiungere 1 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Riso	250 g	800 W	15-18	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Versare il riso nel recipiente. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.			
Patate in camicia	500 g	800 W	7-8	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Pesare e mondare le patate e collocarle nel recipiente. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa (congelata)	400 g	800 W	3-4	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Versare nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400 g	800 W	8-10	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Inumidire la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel recipiente. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Composta di frutta	250 g	800 W	3-4	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nel recipiente. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 di zucchero. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



Recipiente + coperchio Recipiente con vassoio + coperchio

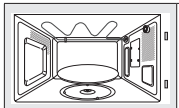
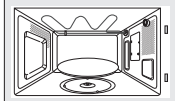
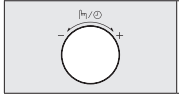
PRECAUZIONI:

- Fare attenzione quando si solleva il coperchio della vaporiera poiché il vapore che ne fuoriesce può essere molto caldo.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia il recipiente dopo la cottura.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 25 2014-01-10 3:40:09

USO DEL PIATTO DORATORE (SOLO MODELLI MG23H3125N*, MG23H3125X*)

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

	**1.** Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
	**2.** Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
	**3.** Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
	**4.** Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.
	**5.** Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	4½-5
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Collocarli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare gli hamburger surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 4-5 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Baguette (surgelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. In caso di 1 sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore, se le baguette sono 2, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 4 minuti.		
Pizza (surgelata)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.		

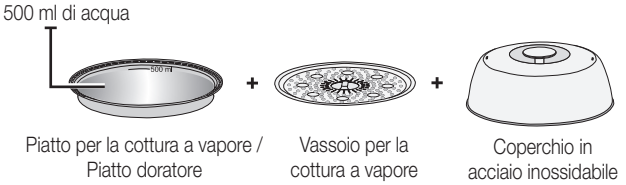
MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 26 2014-01-10 3:40:09

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore. Sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio d'olio. Collocare i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girarli dopo 4 min (5 pezzi) o dopo 6 min (10 pezzi). Lasciare riposare per 4 minuti.		
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 min (125 g) o 5 min. (250 g). Lasciare riposare per 4 minuti.		
Pizza (congelata)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 4 minuti.		

GUIDA ALLA COTTURA CON VAPORIERA (SOLO MODELLO MG23H3125T*)

La vaporiera può essere usata per cucinare al vapore pietanze croccanti.
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

La vaporiera per forno a microonde si compone di 3 parti:



Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Vassoio per la cottura a vapore | Coperchio in acciaio inossidabile

Per prima cosa, collocare la vaporiera (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura):
Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto **Microwave (Microonde)** fino a quando compare il numero di watt corrispondente.
Impostare il livello di potenza (800 W) indicato nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.



2. Impostare il tempo di cottura e il livello di potenza ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 27 2014-01-10 3:40:10

ATTENZIONE

- Non utilizzare mai la vaporiera con prodotti di diverso modello.
  In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare la vaporiera senza acqua o alimenti al suo interno.
  Quando si usa la vaporiera, versarvi almeno almeno 500 ml d'acqua.
  Se la quantità d'acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dalla vaporiera al termine della cottura a vapore.
- Coprire la vaporiera in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / doratore.
  Cucinando al vapore uova o castagne, queste esploderebbero se il coperchio e il piatto non fossero sistemati come indicato nel manuale di istruzioni.



Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore
Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Nota
Il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Versare 500 ml di acqua fredda nel piatto per la cottura a vapore della vaporiera. Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto, aggiungere il cibo e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare la vaporiera sulla piastra girevole. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Per cuocere a vapore fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura. Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

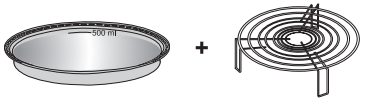
Alimento	Dimensione della portata	Acqua fredda	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Fiori di broccoli	400 g	500 ml	800 W	12-15
	Istruzioni Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli in fiori di uguali dimensioni. Disporre uniformemente i fiori sul vassoio per la cottura a vapore.			
Carote	400 g	500 ml	800 W	15-18
	Istruzioni Pulire e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disporre le rondelle sul vassoio per la cottura a vapore.			
Cavolfiore (intero)	600 g	500 ml	800 W	20-25
	Istruzioni Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per la cottura a vapore.			
Pannocchie di granoturco	400 g (2 pezzi)	500 ml	800 W	23-28
	Istruzioni Pulire e lavare le pannocchie. Disporle una accanto all'altra sul vassoio per cottura a vapore.			
Zucchine	400 g	500 ml	800 W	8-13
	Istruzioni Pulire le zucchine e tagliarle a rondelle. Disporle uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.			
Verdure miste surgelate	400 g	500 ml	800 W	18-23
	Istruzioni Disporre uniformemente le verdure miste surgelate (-18 °C), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a rondelle, sul vassoio per la cottura a vapore.			

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 28 2014-01-10 3:40:10

Alimento	Dimensione della portata	Acqua fredda	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Patate (piccole)	500 g	500 ml	800 W	25-30
	Istruzioni Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per la cottura a vapore.			
Mele	800 g (4 mele)	500 ml	800 W	15-20
	Istruzioni Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.			
Uova	4-6 uova	500 ml	800 W	15-18
	Istruzioni Forare 4-6 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore lasciare riposare incoperchiato per 2-5 minuti.			
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	500 ml	800 W	10-15
	Istruzioni Spruzzare i gamberoni con 1-2 cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.			
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500 ml	800 W	12-17
	Istruzioni Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad esempio rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.			
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	500 ml	800 W	20-25
	Istruzioni Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Disporli uno accanto all'altro sul vassoio per cottura a vapore.			

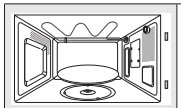
USO DEL PIATTO PER LA COTTURA A VAPORE/ PIATTO DORATORE (SOLO MODELLO MG23H3125T*)

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

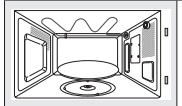


Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

Griglia



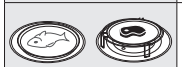
1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.



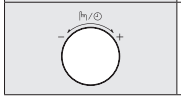
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.



3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.



5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 29 2014-01-10 3:40:11

- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.
Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti.
Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	4½-5
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Collocarli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare gli hamburger surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 4-5 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Baguette (surgelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. In caso di 1 sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore, se le baguette sono 2, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 4 minuti.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Pizza (surgelata)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.		
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore. Sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio d'olio. Collocare i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girarli dopo 4 min (5 pezzi) o dopo 6 min (10 pezzi). Lasciare riposare per 4 minuti.		
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 min (125 g) o 5 min. (250 g). Lasciare riposare per 4 minuti.		
Pizza (congelata)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 4 minuti.		

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 30 2014-01-10 3:40:11

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s**.
Risultato:
- Viene visualizzata la seguente indicazione.



- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.



2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s**.
Risultato:
- Viene visualizzata la seguente indicazione.



- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di bloccare il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



1. Premere il tasto **Blocco di sicurezza** per tre secondi.
Risultato:
- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza il simbolo "L".





2. Per sbloccare il forno, premere nuovamente il tasto **Blocco di sicurezza** per tre secondi.
Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.

guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

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

(continua)

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 31 2014-01-10 3:40:12

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
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	✗	Può generare archi elettrici.
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 freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

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

guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi 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. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

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

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 32 2014-01-10 3:40:12

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

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

Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	800 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + frumento)	250 g	800 W	18-19
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 33 2014-01-10 3:40:12

Guida alla cottura delle verdure

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	800 W	5½-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	800 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Zucchine	250 g	800 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Melanzane	250 g	800 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250 g	800 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i porri a fette sottili. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cipolle	250 g	800 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250 g	800 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolo rapa	250 g	800 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 34 2014-01-10 3:40:13

RISCALDAMENTO

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

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

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto, poiché potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 800 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.

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

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

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.

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

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

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

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

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	800 W	1-1½ 1½-2
	Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro della piastra girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Zuppa (congelata)	250 g	800 W	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 35 2014-01-10 3:40:13

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento!
Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.
LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C

NOTA:

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

Riscaldamento 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	Orario
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec a 1 min.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

SCONGELAMENTO MANUALE

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.
Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura.
Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.
Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.
Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.
Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Carne			
Carne di manzo macinata	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Braciole di maiale	250 g	180 W	7½-8½
	Istruzioni Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 36 2014-01-10 3:40:13

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14½-15½
Pollo intero	900 g	180 W	28-30
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.		
Pesce			
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	180 W	6-7 12-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.		
Frutta			
Frutti di bosco	250 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Pane			
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	½-1 2-2½
Toast / Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Pane tedesco (farina di frumento + segale)	500 g	180 W	8-10
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

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

Materiali per la cottura con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

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

Nota importante:
Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 37 2014-01-10 3:40:13

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

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

Alimento surgelato	Dimensione della portata	Potenza	1 lato (min.)	2 lato (min.)
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MO + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.			
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-
	Istruzioni Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Istruzioni Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	MO + Grill	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

Guida alla grigliatura del pesce fresco

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

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1 lato (min.)	2 lato (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6-8	4-5½
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Solo grill 2-3
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.			

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 38 2014-01-10 3:40:13

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1 lato (min.)	2 lato (min.)
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7
	Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Mele al forno	1 mela (ca. 200 g) 2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.			
Pollo arrosto	1200 g	MO + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. In un piatto in pyrex, collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.			

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

PER FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

PER FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

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 dopo l'operazione.

PER CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

PER CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

PER TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 39 2014-01-10 3:40:13

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto START/+30s.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer e/o è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
  Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.
In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

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

CODICE ERRORE

Il messaggio "SE" indica

- Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante i tasti. Spegnere il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Messaggio "E-12".

- Il messaggio "E-12" indica Sensore gas basso. Questo errore può verificarsi a causa dell'elevata umidità presente all'interno del forno se il microonde viene riattivato subito dopo averlo utilizzato.
  In questo caso, poiché è possibile che il sensore gas non sia fuori uso, spegnere il microonde e provare a impostarlo nuovamente. Se l'errore si ripresenta, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 40 2014-01-10 3:40:13

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	MG23H3125**
Sorgente di alimentazione	230 V - 50 Hz
Consumo elettrico Microonde Grill Modalità combinata	 1200 W 1100 W 2300 W
Potenza generata	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso netto	 13,5 kg circa

NOTA

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 41 2014-01-10 3:40:13

NOTA

NOTA

NOTA

NOTA

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

MG23H3125NK_ET_DE68-04240L-00_IT.indd 44 2014-01-10 3:40:14