Forno a microonde

Manuale dell'utente

MG22M8074C*



SAMSUNG

Indice

Istruzioni di sicurezza 3

Misure di sicurezza 6
Precauzioni per l'uso delle microonde 7
Garanzia limitata 8
Definizione del gruppo di prodotti 8
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 8

Installazione 9

Accessori 9
Piatto girevole 9

Manutenzione 10

Pulizia 10
Sostituzione (riparazione) 10
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 10

Caratteristiche del forno 11

Forno 11
Pannello di controllo 11

Uso del forno 12

Funzionamento del forno a microonde 12
Verifica del corretto funzionamento del forno 12
Cottura/Riscaldamento 13
Impostazione dell'ora 13
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 14
Avviamento rapido 14
Regolazione del tempo di cottura 14
Interruzione della cottura 15
Impostazione della modalità di risparmio energetico 15
Uso delle funzioni di sensore cottura 15
Istruzioni per la cottura automatica con sensore 17
Uso delle funzioni di cottura auto 17
Uso della funzione di scongelamento rapido 20
Uso delle funzioni mantieni caldo 21
Grigliatura 22
Uso combinato di microonde e grill 23
Uso del piatto doratore 23
Uso della funzione grill+30s 25
Uso della funzione sicurezza bambini 26
Disattivazione dei segnali acustici 26

Guida alle stoviglie 27

Guida alla cottura 28

Microonde 28
Cottura 28
Riscaldamento 31
Riscaldamento di liquidi 31
Riscaldamento di alimenti per bambini 31
Nota: 32
Scongelamento manuale 33
Grill 34
Microonde + Grill 35
Trucchi e consigli 37

Risoluzione dei problemi 38

Risoluzione dei problemi 38
Precauzioni durante l'installazione 40
Codice informativo 40

Specifiche tecniche 41

Untitled-7 2
2017-02-16 4:35:04

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

SOLO FUNZIONE MICROONDE

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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

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

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

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

Untitled-7 3 2017-02-16 4:35:04

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

Untitled-7 4 2017-02-16 4:35:04

SOLO FUNZIONE FORNO - OPZIONALE

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

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

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

Non utilizzare un pulitore a vapore.

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

AVVERTENZA: Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

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

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

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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

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

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

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

Untitled-7 5
2017-02-16 4:35:04

Istruzioni di sicurezza

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

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.
Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.
Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.
Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.
Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.
Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.
In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.
Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.
Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.
Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.
Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.
Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.
Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.
Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.
Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.
Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

Untitled-7 6 2017-02-16 4:35:04

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

Avvertenza microonde

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

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

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.
Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.
Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.
Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.
Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.
Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.
Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.
Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
  Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Untitled-7 7
2017-02-16 4:35:05

Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

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

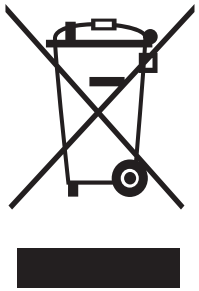
- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.
Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione del gruppo di prodotti

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

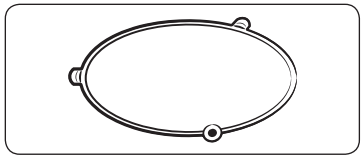
Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Untitled-7 8
2017-02-16 4:35:05

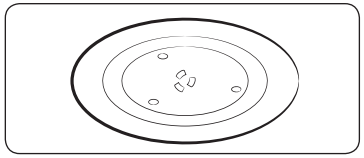
Installazione

Accessori

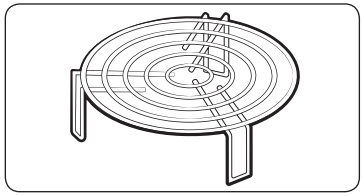
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



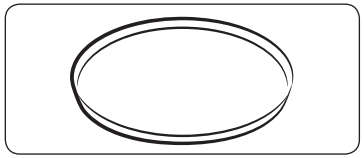
01 **Anello girevole**, da posizionare al centro del forno. L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



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



03 **Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.
La griglia metallica può essere usata in caso di cottura con grill o combinata.

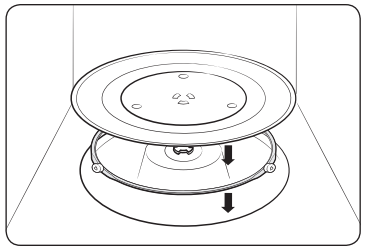


04 **Piatto doratore**, vedere pagina 23.
Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.

⚠ **ATTENZIONE**

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

Piatto girevole



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

Untitled-7 9
2017-02-16 4:35:06

Manutenzione

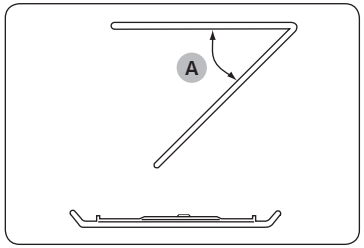
Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

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

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

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



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

⚠ ATTENZIONE

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

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

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

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

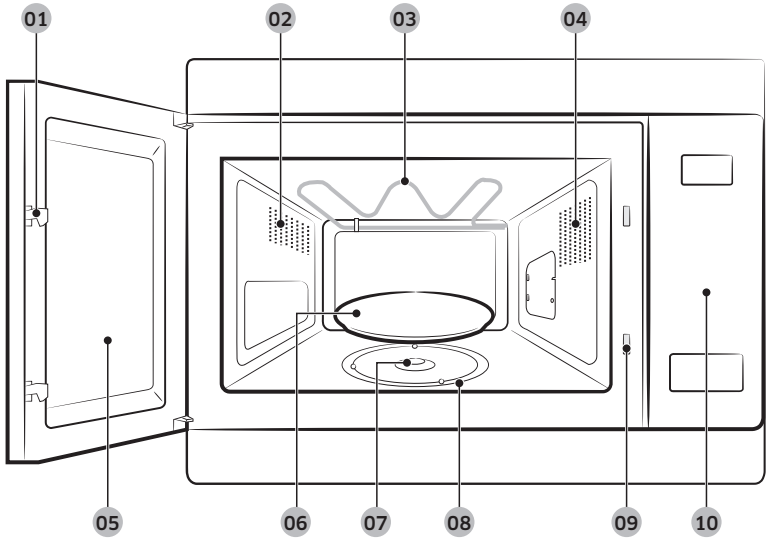
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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

Untitled-7 10 2017-02-16 4:35:06

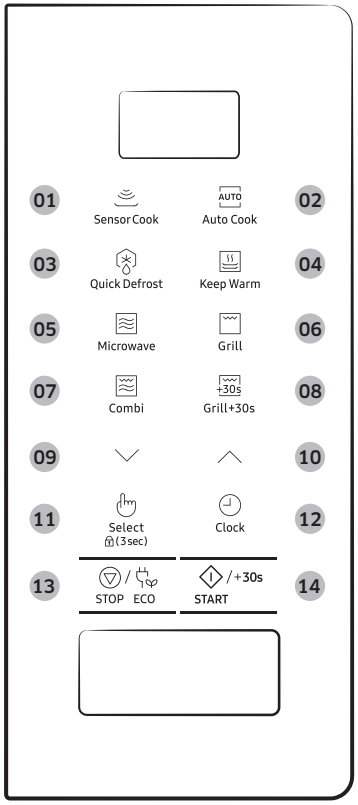
Caratteristiche del forno

Forno



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

Pannello di controllo



01 Sensor Cook (Sensore cottura)
02 Auto Cook (Cottura auto)
03 Quick Defrost (Scongelamento rapido)
04 Keep Warm (Mantieni caldo)
05 Microwave (Microonde)
06 Grill
07 Combi (Combinata)
08 Grill+30s
09 Giù
10 Su
11 Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)
12 Clock (Orologio)
13 STOP/ECO
14 START/+30s (AVVIO/+30s)

Untitled-7 11
2017-02-16 4:35:07

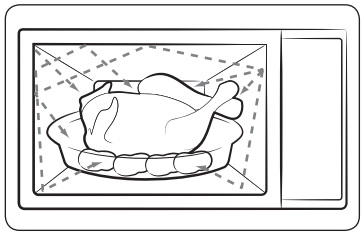
Uso del forno

Funzionamento del forno a microonde

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

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



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

⚠ ATTENZIONE

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

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

Verifica del corretto funzionamento del forno

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere "Risoluzione dei problemi" a pagina 38.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 850 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

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



Impostare l'orologio a 4 o 5 minuti premendo i tasti **Su** o **Giù** il numero di volte desiderato.
L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.

Untitled-7 12 2017-02-16 4:35:07

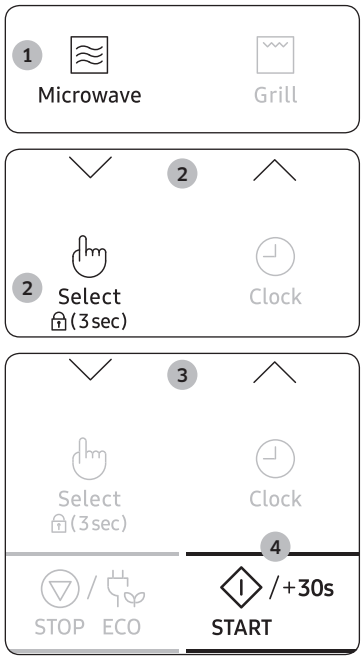
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

⚠ ATTENZIONE

- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di **Microwave (Microonde)** massimo è 99 minuti.

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



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
   Verrà visualizzata l'indicazione 850 W (potenza massima di cottura):
   ≋ (modalità microonde)
2. Selezionare il livello appropriato di potenza premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella delle potenze). Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   Sul display viene visualizzato il tempo di cottura impostato.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura inizia ed al termine
   1) il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

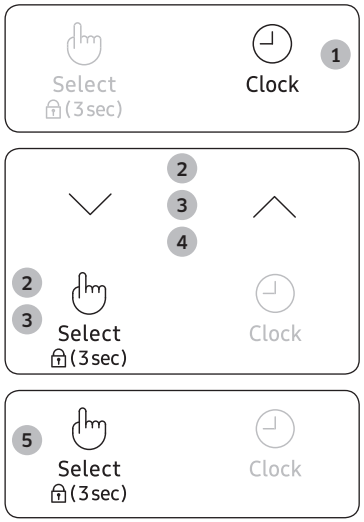
Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

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

NOTA

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



1. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.
2. Impostare il formato 24 ore o 12 ore premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
3. Premere il tasto **Su** o **Giù** per impostare l'ora. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
4. Premere il tasto **Su** or **Giù** per impostare i minuti.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)** per avviare l'orologio.
   L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

Untitled-7 13
2017-02-16 4:35:09

Uso del forno

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

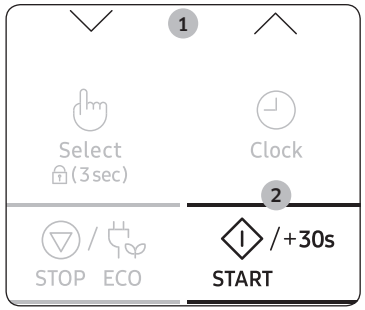
I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BASSO	35 %	300 W
SCONGELAMENTO	21 %	180 W
BASSO	12 %	100 W

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

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

Avviamento rapido

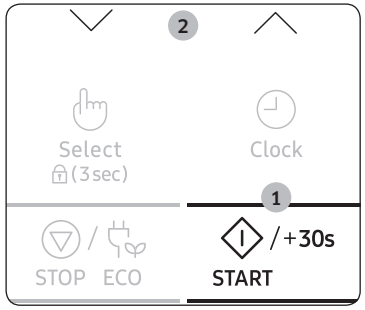


1. Inserire il cibo nel forno. Quindi selezionare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** e **Giù**. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura impostato.
2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. La modalità **Microwave (Microonde)** (850 W) ha inizio. Al termine:
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.
In modalità Microwave (Microonde), Grill o Combi (Combinata), premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** si incrementa il tempo di cottura.

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



Metodo 1
Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

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

Metodo 2
Premere il tasto **Su** o **Giù** per regolare il tempo di cottura.

Untitled-7 14
2017-02-16 4:35:09

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

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

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



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

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

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

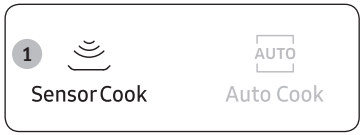
Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampadina del forno si spegnerà automaticamente.

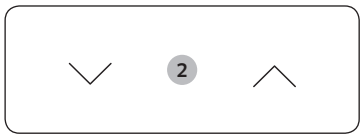
Uso delle funzioni di sensore cottura

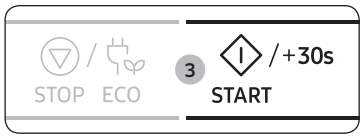
La funzione **Sensor Cook (Sensore cottura)** è dotata di 7 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la categoria **Sensor Cook (Sensore cottura)** premendo il tasto **Su** e **Giù**.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.







1. Premere il tasto **Sensor Cook (Sensore cottura)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella alla pagina successiva per leggere una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate).
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Inizia la cottura del cibo.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Untitled-7 15
2017-02-16 4:35:10

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Bevanda	150-250 g	Versare il liquido (temperatura ambiente) in una tazza. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro del piatto girevole. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare i liquidi con cura prima e dopo il tempo di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2	Broccoli	200-500 g	Sciacquare e pulire i broccoli e tagliarli in fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiai). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3	Carote	200-500 g	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle in modo uniforme. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiai). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4	Patate al cartoccio	200-1000 g	Sciacquare e pulire le patate, ognuna da 200 g. Forare più volte ogni patata con una forchetta. Disporle in cerchio sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
5	Minestra congelata	250-500 g	Inserire la minestra congelata in un recipiente di vetro per microonde. Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 2-3 minuti. Mescolare il cibo prima di servire.
6	Pasta bollente	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
7	Piatti pronti congelati	200-600 g	Disporre il cibo pronto congelato al centro del piatto girevole. Forare la pellicola di copertura del cibo congelato. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta).

⚠ **ATTENZIONE**

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Untitled-7 16 2017-02-16 4:35:10

Istruzioni per la cottura automatica con sensore

La funzione Cottura automatica permette di cucinare il cibo in modo automatico mediante un rilevamento della quantità di gas generato dal cibo durante il processo di cottura.

- Durante la cottura del cibo, vengono generati molti tipi di gas. La funzione Cottura automatica determina il tempo di cottura ed il livello di potenza adatti rilevando i gas emessi dai cibi, eliminando così la necessità di impostarli manualmente.
- Coprendo un recipiente con il suo coperchio o con una pellicola di plastica durante la Sensore cottura, il Sensore Auto rileverà i gas generati una volta che il recipiente è stato saturato con il vapore. Usando una pellicola di plastica accertarsi di lasciare una piccola apertura vicino al bordo del piatto per garantire una adeguata ventilazione o, in alternativa forarla più volte.
- Poco prima del termine della cottura, il tempo rimanente inizierà a scorrere con un conteggio alla rovescia. Questo sarà un buon momento per girare o mescolare il cibo pr ottenere una cottura uniforme se necessario.
- Prima della cottura automatica il cibo può essere insaporito con spezie, erbe e salse. Prestare attenzione a cospargere il sale e lo zucchero in quanto possono causare bruciature sul cibo; si consiglia pertanto di aggiungere questi ingredienti al termine della cottura.
- Al fine di ottenere risultati di cottura ottimali con questa funzione, seguire le istruzioni per selezionare il recipiente ed il coperchio più adatti nei diagrammi contenuti in questa guida.
- Usare sempre recipienti per microonde e coprirli con i loro coperchi o con una pellica di plastica. Nell'usare la pellicola di plastica, lasciare libero un angolo in modo da consentire al vapore di uscire regolarmente.
- Coprire sempre con il coperchio del recipiente utilizzato. Qualora il recipiente non possegga un coperchio dedicato, usare una pellicola di plastica.
- Riempire i recipienti almeno per metà.
- I cibi che richiedono di essere mescolati o girati dovranno essere girati e mescolati verso la fine del ciclo di Sensore cottura, dopo la comparsa sul display del conteggio alla rovescia.

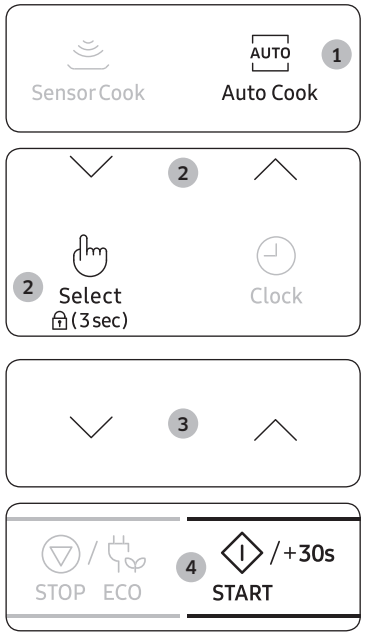
Uso delle funzioni di cottura auto

La funzione **Auto Cook (Cottura auto)** è dotata di 29 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare il tipo della portata premendo il tasto **Su** o **Giù**.

⚠ **ATTENZIONE**

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto di **Auto Cook (Cottura auto)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.
   1) Piatti preconfezionati
   2) Verdure e Gratinati
   3) Pollame e Pesce
   4) Morbido/Fuso
3. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Untitled-7 17
2017-02-16 4:35:11

Uso del forno

1. Piatti preconfezionati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Piatti pronti congelati	300-350 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.
1-2	Piatti pronti congelati	400-450 g	
1-3	Piatti vegetariani congelati	300-350 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.
1-4	Piatti vegetariani congelati	400-450 g	

2. Verdure e Gratinati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Fagiolini verdi	250 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua durate la cottura di 250 g. Posizionare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2	Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3	Pannocchie di granoturco	250 g	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.
2-4	Riso integrale	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.
2-5	Maccheroni integrali	250 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.
2-6	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.
2-7	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.
2-8	Verdure gratin	500 g	Inserire le verdure, come ad esempio patate a fette precotte, zucchine fette, pomodori e salsa in una ciotola di pirex dalle dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattuggiato. Posizionare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-9	Pomodori grigliati	400 g	Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattuggiato. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Untitled-7 18 2017-02-16 4:35:11

3. Pollame e Pesce

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Petti di pollo	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2	Petti di tacchino	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3	Filetti di pesce fresco	300 g	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 sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-4	Filetti di salmone fresco	300 g	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 sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5	Gamberi freschi	250 g	Lavare i gamberi, 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 sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-6	Trota fresca	200 g	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 sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-7	Pesce arrosto	200 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
3-8	Tranci di salmone grigliati	300 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

4. Morbido/Fuso

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4-1	Burro fuso	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-2	Burro fuso	100 g	
4-3	Cioccolato scuro fondente	50 g	Grattuggiare del cioccolato scuro e versarlo in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la fusione. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-4	Cioccolato scuro fondente	100 g	
4-5	Fondere lo zucchero	25 g	Versare dello zucchero in una piccola ciotola di vetro. Aggiungere 10 ml di acqua per 25 g ed aggiungere 20 ml di acqua per 50 g. Lasciare fondere scoperto. Esyrarre con molta attenzione usando dei guanti da forno! Usare un cucchiaio o una forchetta e versare delle decorazioni in caramello sulla carta da forno. Lasciare riposare per 10 minuti fino a quando è asciutto quindi rimuovere la carta.
4-6	Fondere lo zucchero	50 g	

Untitled-7 19
2017-02-16 4:35:11

Uso del forno

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4-7	Ammorbidire il burro	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciare ammorbidire scoperto. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-8	Ammorbidire il burro	100 g	

Uso della funzione di scongelamento rapido

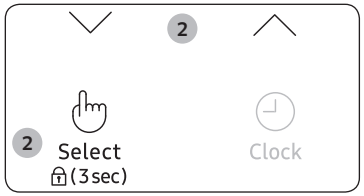
La funzione **Quick Defrost (Scongelamento rapido)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, verdura e pane congelati. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

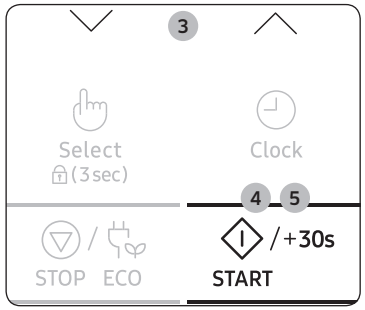
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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





1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelamento rapido)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)**.



3. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti **Su** e **Giù**. (vedere la tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   - Il cibo inizia a scongelarsi.
   - Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per completare lo scongelamento.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Quick Defrost (Scongelamento rapido)**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane congelati su un piatto piano in vetro o 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. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2	Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.

Untitled-7 20
2017-02-16 4:35:11

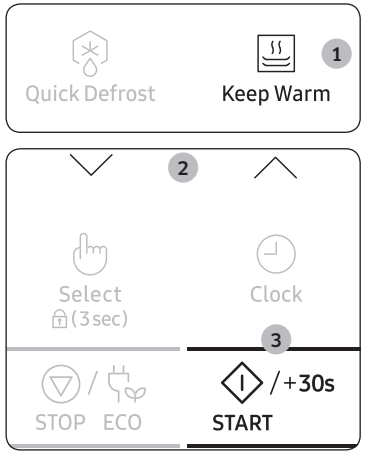
Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3	Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4	Verdura	200-1500 g	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5	Pane	200-1500 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.

Uso delle funzioni mantieni caldo

La funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. E' possibile selezionare la temperatura di riscaldamento bollente o tiepida premendo il tasto **Su** o **Giù**.

NOTA

- Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è impostato su 60 minuti.
- Il tempo massimo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è 60 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.
2. Selezionare Caldo o Tiepido premendo il tasto **Su** o **Giù**.
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Viene visualizzato il tempo di 60 minuti.
   - Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ ECO**.

Untitled-7 21
2017-02-16 4:35:12

Uso del forno

Consigliato il menu mantieni caldo

Codice	Modalità	Menu
1	Caldo	Lasagne, Zuppa, Gratin, Casseruola, Pizza, Bistecca (Ben cotta), Pancetta, Piatti di pesce, Torte asciutte
2	Tiepido	Torte, Pane, Piatti a base di uova, Bistecca (Al sangue o Cottura media)

⚠ ATTENZIONE

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Si sconsiglia di mantenere in caldo il cibo per troppo tempo (più di 1 ora), poiché in realtà la cottura continuerà. Il cibo caldo si deteriora più velocemente.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

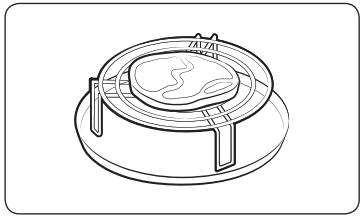
Grigliatura

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

- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.

⚠ AVVERTENZA

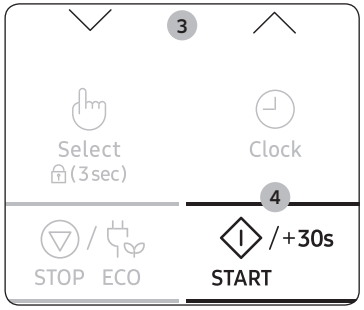
Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.



1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.



2. Premere il tasto **Grill**.
   Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   (modalità grill)
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   - Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la grigliatura del cibo.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Untitled-7 22
2017-02-16 4:35:12

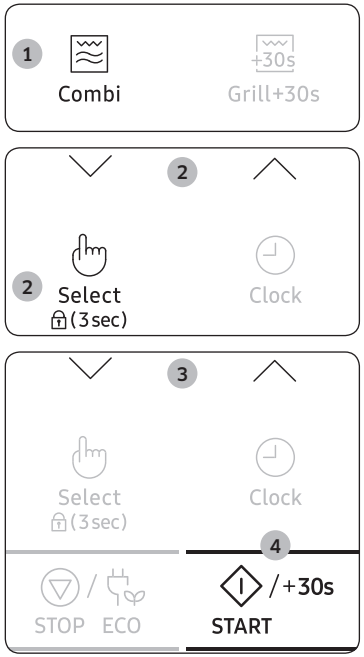
Uso combinato di microonde e grill

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

⚠ AVVERTENZA

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

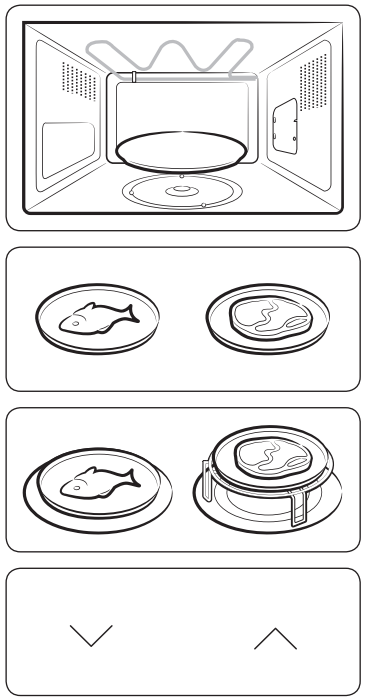
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Combi (Combinata)**.
   Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   (modalità combinata microonde e grill)
   600 W (potenza emessa)
2. Selezionare il livello appropriato di potenza premendo il tasto **Su** o **Giù**. (600 W, 450 W, 300 W) quindi premere il tasto **Select/Child Lock (Seleziona/Sicurezza bambini)** .
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.
3. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** o **Giù**.
   - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la cottura in modalità combinata.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso del piatto doratore

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. È 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 sul piatto 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 sul piatto girevole) nel forno.
5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

Untitled-7 23
2017-02-16 4:35:14

Uso del forno

⚠ ATTENZIONE

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

NOTA

- È bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sul piatto 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 (min.)
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Collocare 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. Collocare l'hamburger surgelato 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.		

Untitled-7 24 2017-02-16 4:35:14

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (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 (Surgelata)	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.		

Uso della funzione grill+30s

La funzione **Grill+30s** permette di incrementare il tempo di funzionamento della modalità Grill di 30 secondi con una sola operazione, in modo da poter dorare maggiormente la superficie senza cuocere eccessivamente.
Per incrementare il tempo di cottura della modalità Grill, premere il tasto **Grill+30s** una volta per aggiungere ogni volta 30s. Ad esempio, per aggiungere tre minuti di modalità Grill, premere sei volte il tasto **Grill+30s**.

- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.

⚠ AVVERTENZA

Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.





1. Inserire il cibo nel forno. Quindi premere il tasto **Grill+30s**.

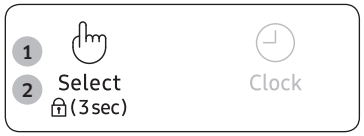
2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   Inizia la grigliatura del cibo.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Untitled-7 25
2017-02-16 4:35:14

Uso del forno

Uso della funzione sicurezza bambini

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

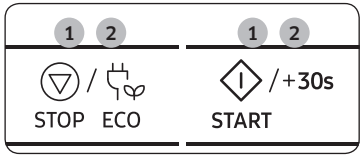


1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
   - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
   - Il display visualizza il simbolo “**L**”.

   
2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
   Il forno può essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



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

Untitled-7 26
2017-02-16 4:35:15

Guida alle stoviglie

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	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	✗	Possono innescare un arco elettrico.
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	✓	È 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	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

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

Untitled-7 27 2017-02-16 4:35:15

Guida alla cottura

Microonde

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

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure 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 verdi	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 cinese)	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Untitled-7 28 2017-02-16 4:35:15

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua – vedere la tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare 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 di 3 minuti.

NOTA

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	850 W	4-4½ 5-5½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	850 W	5½-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	850 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	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	850 W	3-3½
	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	850 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane in piccoli pezzi e cospargerle con 1 cucchiaio di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250 g	850 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 g 250 g	850 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	850 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	850 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Untitled-7 29 2017-02-16 4:35:15

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Patate	250 g 500 g	850 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	850 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 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	850 W	14-16
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (parboiled)	250 g	850 W	18-20
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	850 W	15-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	850 W	16-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

Untitled-7 30
2017-02-16 4:35:15

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. 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 cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 850 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 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. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. 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 dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo 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 alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

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

Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

Untitled-7 31
2017-02-16 4:35:15

Guida alla cottura

Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Per il riscaldamento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella seguente.

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 tazza)	850 W	1-1½ 1½-2
	Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/ la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Zuppa (congelata)	250 g	850 W	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il 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 il 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 il 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.		

Untitled-7 32 2017-02-16 4:35:16

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Cibo per neonati (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 del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciar 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.

NOTA

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 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 piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

Untitled-7 33
2017-02-16 4:35:16

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi) 900 g	180 W 180 W	14½-15½ 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 i bordi 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.) Toast/Sandwich Pane tedesco (farina di frumento + segale)	2 pezzi 4 pezzi 250 g 500 g	180 W 180 W 180 W	½-1 2-2½ 4½-5 8-10
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		

Grill

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 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:

Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

Untitled-7 34 2017-02-16 4:35:16

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 il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto 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.

Stoviglie 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 a 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:

Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del cibo congelato

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

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.		
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill 8-9	-
	Istruzioni Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Istruzioni Disporre il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.		

Untitled-7 35
2017-02-16 4:35:16

Guida alla cottura

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.		

Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

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

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill 4½-5	Solo grill 4-5½
	Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.		
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill 2-3	Solo grill 2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	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. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.		
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Costolette di agnello/Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill 12-15	Solo grill 9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7
	Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Untitled-7 36 2017-02-16 4:35:16

Cibo fresco	Dimensione della portata	1a fase (min.)	2a fase (min.)
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. Collocare il piatto sul piatto girevole.		
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. 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

Fondere il burro

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

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

Fondere il miele cristallizzato

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

Fondere la gelatina

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

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantaneaa (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 850 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 850 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 850 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

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

Untitled-7 37
2017-02-16 4:35:16

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riattivare il forno.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

Untitled-7 38 2017-02-16 4:35:16

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto **STOP/ECO**.
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riattivare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
1. Gocciolamenti. 2. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. 3. All'interno del forno rimane dell'acqua residua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

Untitled-7 39
2017-02-16 4:35:16

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.

Precauzioni durante l'installazione

Durante l'installazione del forno a microonde, è necessario prevedere una apertura di ventilazione tra la parete posteriore ed il piano di appoggio dell'incasso di almeno 50 mm. Inoltre i 4 lati del forno a microonde devono essere ad almeno 3 mm dalle superfici dell'incasso. È importante garantire che l'installazione di questo prodotto venga effettuata secondo quanto riportato nelle istruzioni di questo manuale e del costruttore del forno. (vedere il manuale di installazione)

⚠ ATTENZIONE

Qualora le indicazioni contenuto in questo manuale non vengano rispettate, si potrebbe verificare un accumulo di vapore all'interno del forno a microonde che non permetterà un controllo del cibo durante la cottura. Inoltre ciò potrebbe causare un malfunzionamento del forno a microonde.

Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
C-10	La cottura con sensore deve essere controllata.	Premere il tasto **STOP/ECO** e riattivare il forno. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-d0		

NOTA

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

Untitled-7 40 2017-02-16 4:35:17

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		MG22M8074C*
Sorgente di alimentazione		230 V – 50 Hz AC
Consumo elettrico	Potenza massima	2400 W
	Microonde	1300 W
	Grill (elemento riscaldante)	1100 W
Potenza emessa		100 W / 850 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	Esterno	595 x 380 x 320 mm
	Cavità del forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litri
Peso	Netto	15,5 kg circa

Untitled-7 41
2017-02-16 4:35:17

Memo

Memo

SAMSUNG

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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04445K-01