GS89FE

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Planet First 100% Recycled Paper

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registrare il prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ITALIANO

CONTENUTI

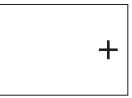
Guida di riferimento rapida 2
Forno 3
Pannello di controllo 4
Accessori 4
Uso del manuale di istruzioni 5
Informazioni per la sicurezza 5
Installazione del forno a microonde 12
Impostazione dell'orologio 13
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 13
Cottura/Riscaldamento 14
Livelli di potenza 14
Regolazione del tempo di cottura 15
Interruzione della cottura 15
Impostazione della modalità Risparmio energia 15
Uso della funzione Pulizia a vapore 16
Uso della funzione Riscaldamento automatico 17
Impostazioni della funzione Riscaldamento automatico 17
Uso della funzione Scongelamento automatico 18
Impostazioni della funzione Scongelamento automatico 18
Uso della funzione Cottura con sensore 19
Impostazioni Cottura con sensore 19
Uso della modalità Cottura a vapore/Doratura automatica 21
Uso della funzione di Cottura a vapore manuale 23
Uso della funzione Doratura manuale 25
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante 27
Scelta degli accessori 27
Grigliatura 27
Combinazione microonde e grill 28
Disattivazione dei segnali acustici 28
Blocco di sicurezza del forno a microonde 28
Guida ai materiali per la cottura 29
Guida alla cottura 30
Pulizia del forno a microonde 38
Conservazione e riparazione del forno a microonde 39
Specifiche tecniche 39

GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

Per cuocere il cibo.

1. Collocare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza premendo il tasto una o più volte fino a impostare il valore desiderato.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).

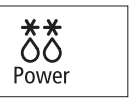


3. Premere il tasto ◈.

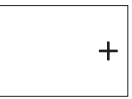
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici.

Per effettuare lo scongelamento automatico del cibo.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Scongelamento** (❄❄).



2. Selezionare il peso degli alimenti premendo i tasti (—) e (+).



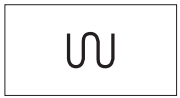
3. Premere il tasto ◈.

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi.

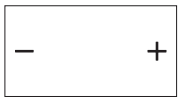
Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

Per grigliare il cibo

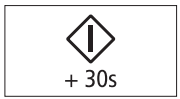
1. Premere il tasto .



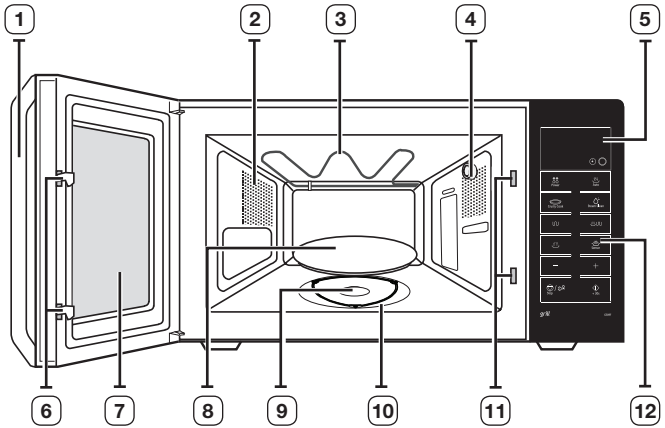
2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto .

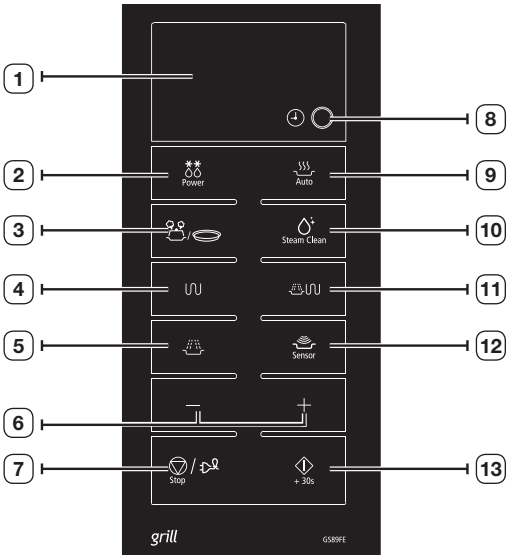


FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. GRILL
4. SPIA
5. DISPLAY
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. SPORTELLO
8. PIASTRA GIREVOLE
9. ACCOPPIATORE
10. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
11. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
12. PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO

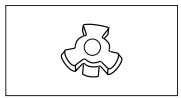


1. DISPLAY
2. TASTO SCONGELAMENTO AUTOMATICO
3. TASTO COTTURA A VAPORE AUTOMATICA e DORATURA
4. SELEZIONE MODALITA' GRILL
5. SELEZIONE MODALITA' MICROONDE/LIVELLO DI POTENZA
6. Tasto SU (+)/GIU' (—) (tempo di cottura, peso e dimensione della portata)
7. TASTO STOP/RISPARMIO ENERGIA
8. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
9. SELEZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
10. TASTO PULIZIA A VAPORE
11. SELEZIONE MODALITA' COMBINATA
12. SELEZIONE MODALITA' COMBINATA
13. TASTO AVVIO

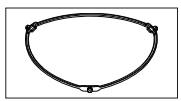
ACCESSORI

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

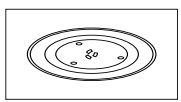
1. **Accoppiatore**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



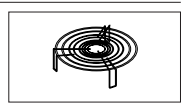
2. **Anello della parte girevole,** da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



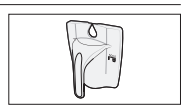
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



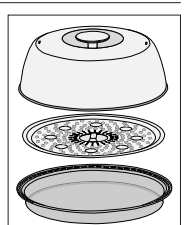
4. **Griglia metallica**, da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

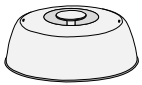


5. **Recipiente acqua per pulizia,** vedere pagina 16.
   Scopo: Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.



6. **Recipiente per la cottura a vapore / Piatto doratore** da collocare sulla piastra girevole; vedere da pagina 21 a 26.
   Scopo: Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato per cucinare al vapore pietanze croccanti. Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi e mantenere croccanti torte e pizze.





Coperchio in acciaio inossidabile

Vassoio per la cottura a vapore

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua.
  Se la quantità d'acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica/Doratura** (): **da S-1 a S-5**".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica/Doratura** (): **da C-1 a C-4**.
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto doratore/ per la cottura a vapore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

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

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le quattro operazioni base per eseguire la cottura dei cibi:

- Cottura
- Scongelamento automatico
- Grigliatura
- Aggiunta di ulteriore tempo per terminare la cottura

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune immagini del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente questo manuale e conservarlo vicino all'apparecchio per eventuale riferimento.
- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio. 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 seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.

Simboli di sicurezza e precauzioni importanti.

All'interno del Manuale dell'utente vengono utilizzati i seguenti simboli.

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.
⚠ ATTENZIONE	Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del forno a microonde, seguire queste precauzioni di base.

	NON tentare di.
	NON disassemblare.
	NON toccare.
	Seguire le istruzioni fornite.
	Estrarre la spina dalla presa di corrente.
	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
	Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
	Nota
	Importante

⚠ AVVERTENZA Simboli di avvertenze importanti per l'installazione

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato e formato dal produttore. Vedere la sezione “Installazione del forno a microonde”.

Collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dedicata. Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare prolunghe.

- Il mancato rispetto di questa precauzione, l'uso di prese multiple o di prolunghe può causare scosse elettriche o incendio.
- Non utilizzare un trasformatore. Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato o da un centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione, malfunzionamenti o lesioni.

L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili.
Non installare l'apparecchio in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio o polvere, luce solare diretta o pioggia.
Non installare l'apparecchio in un locale in cui può verificarsi una perdita di gas.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

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

Questa unità deve essere adeguatamente collegata a massa.
Non effettuare il collegamento a massa dell'unità su condutture del gas, tubature dell'acqua in plastica o linee telefoniche.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione o malfunzionamenti.
- Non collegare mai il cavo di alimentazione a una presa non a massa e verificare in ogni caso che il collegamento a massa sia conforme alle normative locali e nazionali.

ATTENZIONE Simboli di attenzione per l'installazione

Installare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente accessibile.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio per una eventuale perdita di corrente.

Installare l'apparecchio su una superficie piana in grado di sostenerne il peso.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare vibrazioni, rumore o malfunzionamenti.

Installare l'apparecchio mantenendo una distanza adeguata dalla parete.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio provocato dal surriscaldamento dell'unità.

Sopra il forno lasciare uno spazio sufficiente per consentirne la ventilazione.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per il collegamento elettrico

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

- Scollegare la spina dalla presa e pulirla con un panno asciutto.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Inserire in una presa a parete la spina collegandola nella direzione corretta e lasciare che il cavo elettrico corra lungo la parete.

- Inserendo la spina nella direzione opposta, i fili elettrici all'interno del cavo potrebbero subire danni e causare scosse elettriche o incendio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non piegare o tirare eccessivamente il cavo di alimentazione.
Non torcere o annodare il cavo di alimentazione. Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, non collocarvi sopra oggetti pesanti, non far correre il cavo tra oggetti, né spingere il cavo dietro l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Per scollegare la spina dalla presa non tirare il cavo elettrico.

- Scollegare l'alimentazione afferrando la spina.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Se l'apparecchio o il cavo elettrico sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

ATTENZIONE Simboli di attenzione per il collegamento elettrico

Scollegare la spina dalla presa se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo o in caso di temporale.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per l'uso

In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica. Non toccare né l'apparecchio né il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare ventilatori o aspiratori elettrici.
- Una scintilla può causare una esplosione o un incendio.

Durante l'uso dell'apparecchio o subito dopo lo spegnimento, non toccare lo sportello, gli elementi riscaldanti o qualsiasi altra parte dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Quando si spegne il forno, utilizzare sempre i guanti e gli strumenti di sicurezza forniti insieme al prodotto e verificare che la temperatura interna sia diminuita a sufficienza (aspettare almeno 10 minuti dopo aver spento il grill o disattivato la cottura in modalità combinata) prima di manipolare gli elementi riscaldanti.

Per evitare scottature, utilizzare SEMPRE i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.
Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:

- Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.
- Rivolgersi a un medico

I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

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.

ATTENZIONE: Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

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

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'apparecchiatura.

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

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone inesperte o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali senza supervisione o istruzioni.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

- Lo scollegamento della spina dalla presa di corrente durante l'uso dell'apparecchio può causare scintille, scosse elettriche o incendio.

Tenere tutti i materiali da imballo lontano dalla portata dei bambini poiché potrebbero rivelarsi pericolosi se maneggiati incautamente.

- Se per gioco un bambino infila la testa in un sacchetto da imballo potrebbe rimanere soffocato.

Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, scottature o lesioni personali.

Non usare mai questo apparecchio per uno scopo diverso da quello indicato.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Aprire i contenitori sigillati (vasetti di alimenti per bambini, biberon ecc...) e forare gli alimenti con guscio o pelle (per es. uova, castagne, ecc) con un coltello prima di cuocerli.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature o lesioni per l'eventuale scoppio di questi alimenti.

Non toccare le parti interne del forno subito dopo aver spento l'apparecchio perché potrebbero essere calde dopo un uso prolungato del forno o il riscaldamento di una piccola quantità di cibo.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Non usare fogli di alluminio, oggetti metallici (come contenitori, forchette, ecc) o stoviglie con bordi in oro o argento.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scintille o un incendio.

Non riscaldare mai contenitori di plastica o carta.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Fare attenzione a non far entrare in contatto il cibo con gli elementi riscaldanti durante l'uso del forno.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non surriscaldare i cibi.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non riscaldare alimenti avvolti in fogli di carta, come giornali o riviste.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non utilizzare o collocare spray od oggetti infiammabili nelle vicinanze del forno.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare incendio o esplosione.

Non aprire lo sportello del forno se il cibo collocato all'interno sta bruciando.

- Aprendo lo sportello del forno, l'ossigeno proveniente dall'esterno potrebbe causare un incendio.

Non inserire dita, corpi estranei od oggetti metallici come spille o aghi nelle aperture di ingresso e uscita aria o nei fori. Se un corpo estraneo viene inserito in una qualsiasi di queste aperture, scollegare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi al fornitore o al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o lesioni.

Non riempire MAI il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.

Non riscaldare MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.

NON toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.

Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.

NON accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. In caso di accensione accidentale, l'acqua verrà assorbita dalle 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: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Se l'apparecchio risulta allagato, escludere immediatamente l'alimentazione agendo sul contatore e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

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

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio a causa dell'alta tensione presente all'interno dell'apparecchio.
- l'utente può essere esposto a onde elettromagnetiche.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

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.

Se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;

ATTENZIONE Simboli di attenzione per l'uso

Utilizzare solo utensili adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.
Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;

Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.
Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, Inoltre, non lasciare mai i bambini senza sorveglianza vicino al piano cottura quando l'apparecchio è in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il prodotto.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Prestare attenzione perché bevande e cibi possono diventare molto caldi.

- In particolare in caso di somministrazione ai bambini, controllare sempre che gli alimenti siano sufficientemente freddi.

Prestare attenzione durante il riscaldamento di liquidi come per esempio acqua o altre bevande.

- Mescolare durante o dopo il riscaldamento.
- Evitare l'uso di contenitori scivolosi a collo stretto.
- Attendere almeno 30 secondi dopo il riscaldamento prima di estrarre il contenitore.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature per la fuoriuscita improvvisa del contenuto.

Non tenere in mano i cibi, o parti di essi, durante o immediatamente dopo il riscaldamento.

- Usare sempre guanti da forno perché gli alimenti riscaldati possono essere molto caldi e causare scottature se manipolati senza protezione.
- Estraendo un piatto in ceramica o la teglia multiuso dal forno, il cibo contenuto potrebbe fuoriuscire causando scottature.

Se la superficie del forno risulta incrinata, spegnere l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non graffiare il vetro dello sportello con oggetti appuntiti.

- Se danneggiato il vetro potrebbe rompersi.

Non appoggiarsi sulla superficie dell'apparecchio né collocarvi sopra oggetti (come capi di bucato, copertura del forno, candele e sigarette accese, piatti, sostanze chimiche, oggetti metallici ecc.).

- Nello sportello potrebbero rimanere impigliati lembi di abbigliamento.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, malfunzionamenti o lesioni.

Non attivare l'apparecchio con le mani bagnate.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

- Oltre ad essere dannosi per l'uomo, possono causare scosse elettriche, incendio o malfunzionamenti.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sullo sportello o sulle parti interne dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare una deformazione o lesioni provocate da scariche elettriche.
- Appoggiandosi allo sportello l'apparecchio può cadere e causare lesioni.
- Se lo sportello è danneggiato, non usare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non collocare l'apparecchio su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni al lavello o all'oggetto in vetro.

Usare l'apparecchio solo dopo la chiusura dello sportello.

- L'uso dell'apparecchio contaminato da sostanze come per esempio residui di cibo può provocare un malfunzionamento.

Fare attenzione a rimuovere l'involucro dai cibi appena tolti dal forno.

- Se il cibo è caldo, la rimozione dell'involucro può provocare una fuoriuscita improvvisa di vapore e causare scottature.

Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione ma estrarre la spina tenendola saldamente con una mano.

- Un cavo di alimentazione danneggiato può causare cortocircuito, incendio e/o scosse elettriche.

Non avvicinare il viso o il corpo all'apparecchio mentre è in funzione o quando si apre lo sportello dopo l'uso.

- Prestare attenzione a non far avvicinare i bambini all'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature provocate dal calore.

Non collocare alimenti od oggetti pesanti sopra lo sportello aperto.

- Gli alimenti o gli oggetti possono cadere causando scottature o lesioni.

Non far raffreddare repentinamente lo sportello, l'interno del forno o il piatto versandovi sopra acqua durante o dopo l'uso dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni all'apparecchio. Il vapore o la condensa possono causare bruciature o lesioni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per la pulizia

Non pulire l'apparecchio spruzzandovi sopra acqua.
Non usare benzina, diluenti o alcol per la pulizia dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scolorimento, deformazione, danni, scosse elettriche o incendio.

Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio, scollegare l'alimentazione e rimuovere eventuali residui di cibo dallo sportello e dal vano cottura.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

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

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. (solo in modalità pulizia)

Abbondanti fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse prima di attivare la modalità pulizia, inoltre specificare quali utensili lasciare nel forno durante la pulizia. (solo in modalità pulizia)

ATTENZIONE Simboli di attenzione per la pulizia

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

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Fare attenzione a non ferirsi durante la pulizia dell'apparecchio (esterna/interna).

- I bordi affilati dell'apparecchio possono essere pericolosi.

Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare corrosione.

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

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

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

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

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

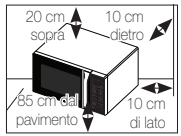
(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

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

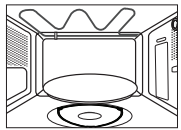
INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

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

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.



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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un insieme speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

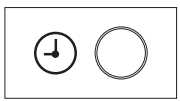
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

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

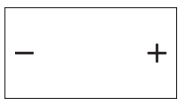
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

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

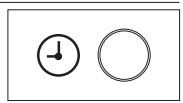
1. Per visualizzare l'ora...	**Quindi, premere il tasto ...**
nel formato a 24 ore	Una volta
nel formato a 12 ore	Due volte



2. Per impostare l'ora, premere i tasti (—) e (+).

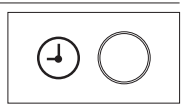


3. Premere il tasto .



4. Per impostare i minuti, premere i tasti (—) e (+).

5. Premere il tasto .



ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

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

Ciò è normale.

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

Il forno non si accende quando si preme il tasto .

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

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

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

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

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

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

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' un fatto normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, è possibile che il display si azzeri. Per risolvere questo problema scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

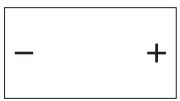
COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.
Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.

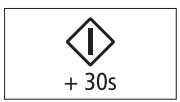
1. Premere il tasto .

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo nuovamente il tasto finché sul display apparirà il corretto numero di watt. Consultare la tabella dei livelli di potenza.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto ◇.



Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

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

LIVELLI DI POTENZA

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

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

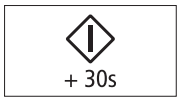
Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

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

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

Premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

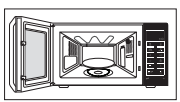


INTERRUZIONE DELLA COTTURA

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

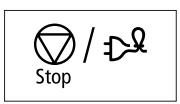
1. Per una interruzione temporanea;
Aprire lo sportello.

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente ◇.



2. Per un arresto totale;
Premere ▽.

Risultato: La cottura si interrompe.

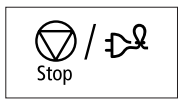


Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo il tasto **Stop** (▽).

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGIA

Il forno dispone della modalità Risparmio energia. Questa funzione consente di ridurre il consumo energetico quando il forno è inattivo.

- Il forno si imposterà automaticamente in modalità Risparmio energia dopo 5 minuti di inattività. In modalità Risparmio energia, il forno è inattivo e sul display non viene visualizzato alcun messaggio.
- Per disattivare la modalità Risparmio energia è sufficiente aprire lo sportello; il display si illumina e viene visualizzato il codice “0”. Il forno è pronto per l'uso.
- Per utilizzare la modalità Risparmio energia, premere il tasto **Risparmio energia** (⇩).



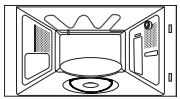
USO DELLA FUNZIONE PULIZIA A VAPORE

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

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

Utilizzare solo acqua normale, non distillata.

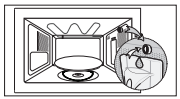
1. Aprire lo sportello.



2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice del livello.
(La linea corrisponde a circa 50 ml.)

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

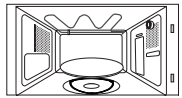
3. Inserire il recipiente dell'acqua nell'apposito alloggiamento superiore sul lato destro della camera di cottura.



4. Chiudere lo sportello.

5. Premere il tasto **Pulizia a vapore** ( ).
E' possibile notare la presenza di **NEBBIA** durante la pulizia a vapore. Ciò non rappresenta un difetto, tuttavia la **NEBBIA SCHERMA** la luce **ALL'INTERNO DEL FORNO.**

6. Aprire lo sportello.



7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto. Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.

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

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

USO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La funzione Riscaldamento automatico ha quattro tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare il numero delle portate premendo i tasti (—) e (+).
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Riscaldamento automatico** (Auto).

2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (—) e (+).
(Fare riferimento alla tabella a lato)

3. Premere il tasto ◈.

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Codice/Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Piatti pronti (congelati)	300-350 g 400-450 g	3 min.	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, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2. Zuppa/Salsa (congelata)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Versare la zuppa/salsa in una fondina o in un recipiente fondo di ceramica. Coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3. Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	1-2 min.	Versare in una tazza (150 ml) o una scodella (250 ml) di ceramica e collocare il contenitore al centro della piastra girevole. Scaldare senza coperchio. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
4. Pasta gratinata (surgelata)	200 g 400 g	3 min.	Collocare la pasta gratinata surgelata su un piatto in Pyrex Collocare il piatto sulla griglia. Questo programma è adatto a pasta gratinata surgelata tipo lasagne, cannelloni o maccheroni.

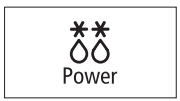
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO

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

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

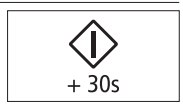
Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Scongelamento**(**).
(Fare riferimento alla tabella a lato)



2. Selezionare il peso dell'alimento premendo i tasti (—) e (+).
E' possibile impostare fino a 1500 g.

3. Premere il tasto ◈.



Risultato:

- Il cibo inizierà a scongelare.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare il cibo.
- Premere nuovamente il tasto ◈ per terminare lo scongelamento.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione “Cottura/Riscaldamento” a pagina 14.

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO

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

Codice/ Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di carne di vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette o macinata.
2.Pollame	200-1500 g	20-60 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di polli interi e porzioni.
3. Pesce	200-1500 g	20-50 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di pesci interi e filetti.
4. Pane/ dolci	125-625 g	5-20 min.	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.

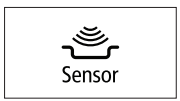
Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelamento manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e il tempo di scongelamento, vedere pagina 34.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

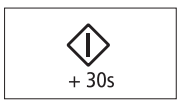
Le cinque funzioni della modalità Cottura con sensore includono/forniscono tempi di cottura preprogrammati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria della cottura con sensore premendo i tasti (—) e (+).
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Cottura con sensore** ( ).
(Fare riferimento alla tabella a lato)



2. Premere il tasto ◇.



Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

IMPOSTAZIONI COTTURA CON SENSORE

La seguente tabella presenta 5 programmi di cottura con sensore. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'avio del programma vengono calcolati automaticamente i tempi di cottura e i livelli di potenza. Il processo di cottura viene controllato direttamente dal sensore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1. Broccoli, fiori	200-500 g	1-2	Lavare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, zucchine, melanzane, zucca o peperoni.
2. Carote a rondelle	200-500 g	1-2	Lavare e mondare le carote e tagliarle a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa.
3. Patate pelate	200-800 g	2-3	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato.
4. Zuppa congelata	250-500 g	2-3	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
5. Zuppa surgelata (-18 °C)	250-500 g	2-3	Forare la pellicola della zuppa surgelata e collocarla al centro della piastra girevole. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

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

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

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

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

Importante

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

USO DELLA MODALITÀ COTTURA A VAPORE/ DORATURA AUTOMATICA

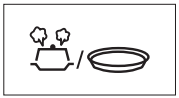
La funzione di Cottura a vapore/Doratura automatica (🍲/🥘) include tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare il numero delle portate premendo i tasti (—) e (+).
Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole,
quindi chiudere lo sportello.

Uso della modalità e del recipiente

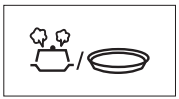
1. Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5

2. Doratura automatica: da C-1 a C-4

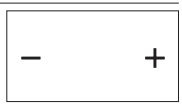
1. Premere il tasto **Cottura a vapore/ Doratura automatica** (🍲/🥘).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura a vapore/ Doratura automatica** (🍲/🥘). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
- Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5
- Doratura automatica: da C-1 a C-4

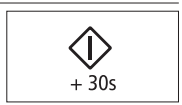


3. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (—) e (+).



4. Premere il tasto **Avvio** (◈).

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.



- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

ATTENZIONE

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello.
  In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica/Doratura** (🍲/🥘): **da S-1 a S-5**".

- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica/Doratura : da C-1 a C-4**".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore. Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

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

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

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

La tabella seguente illustra i vari programmi di Cottura a vapore e Doratura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi possono essere utilizzati solo con il piatto combinato per la cottura a vapore / doratore. I programmi da S-1 a S-5 prevedono l'uso solo del recipiente per la cottura a vapore; i programmi da C-1 a C–4 prevedono l'uso solo del piatto doratore (piatto del recipiente per la cottura a vapore). Riguardo ai programmi per la cottura a vapore (da S-1 a S-5), il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Questi programmi sono adatti ad alimenti di medie dimensioni o in pezzi. Quando si cuociono al vapore fette spesse o alimenti di grandi dimensioni, mantenere il recipiente coperto e lasciare riposare 2-5 minuti dopo la cottura. Quando si cuociono alimenti a fette molto sottili oppure verdure morbide, si consiglia di arrestare il programma di cottura automatica 2-3 minuti prima del tempo preimpostato premendo il tasto di arresto. Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
S-1	Verdura a fette	200-500 g	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura, tagliarla a fette o in pezzi di uguali dimensioni. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure di medie dimensioni, come fiori di broccoli e cavolfiori e carote a fette.
S-2	Verdure intere	200-800 g	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure intere come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori, patate piccole e cavolo tagliato in quattro.
S-3	Filetti di pesce	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i filetti di pesce collocati uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per filetti di pesce come scorfano, merluzzo carbonaro e merluzzo.
S-4	Uova sode	150-500 g	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore. Forare 3-8 uova fresche da 60 g l'una (medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile e collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-5 minuti.
S-5	Petto di pollo	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore più 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Versare ½ ℓ d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. E' possibile aggiungere odori e spezie all'acqua. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i petti di pollo collocati in cerchio e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole.

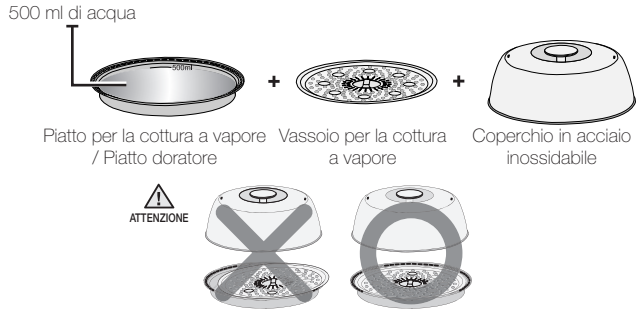
Prima di utilizzare i programmi di Doratura (da C1 a C4), preriscaldare il piatto doratore in modalità 600 W+Grill o 600 W + 250 ºC per 3-5 minuti sulla piastra girevole. Questi programmi prevedono l'uso combinato di microonde e grill o di microonde e convezione. Utilizzare guanti da forno quando si estraggono i recipienti!

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
C-1	**Pizza surgelata** (-18 ºC)	200 g 300 g 400 g	Piatto doratore/ 600 W + Grill per 5 min.	Preriscaldare il piatto doratore a 600 W + Grill per 5 minuti sulla piastra girevole. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
C-2	**Baguette surgelate** (-18 ºC)	150 g (1 pezzo) 250 g (2 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldare a 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore a 600 W + Grill per 3 minuti sulla piastra girevole. In caso di una sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore, se le baguette sono due, posizionarle una di fianco all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Questo programma è adatto per baguette farcite, (per es. con verdure, prosciutto o formaggio).
C-3	**Quiche / Torta salata surgelata** (-18 ºC)	150 g (1 pezzo) 300 g (2 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldare a 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore a 600 W + Grill per 3 min sulla piastra girevole. Disporre una fetta di quiche vicino al centro del piatto, 2 fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
C-4	**Bocconcini di pollo surgelati** (-18 ºC)	125 g 250 g	Piatto doratore/ preriscaldare a 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore a 600 W + Grill per 3 min. sulla piastra girevole. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio. Distribuirvi uniformemente i bocconcini di pollo. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.

USO DELLA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE MANUALE

Il recipiente per la cottura vapore consente di cucinare al vapore sia in modalità automatica sia manuale; per quest'ultima, consultare la tabella Cottura a vapore manuale riportata sulla destra.
La seguente procedura spiega come cuocere al vapore in modalità manuale. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

Uso del recipiente per la cottura a vapore.



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

2. Selezionare il tempo di cottura appropriato premendo i tasti (—) e (+). Impostare il tempo di cottura in base ai valori indicati nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.

ITALIANO

3. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

ATTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

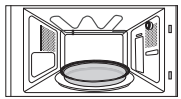
USO DELLA FUNZIONE DORATURA MANUALE

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

Uso del recipiente per la cottura a vapore.

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore — Griglia metallica

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



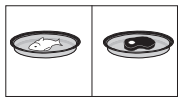
Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.

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

E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.

Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.

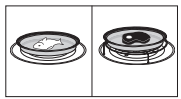
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.



Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore (ad es. scodelle in plastica).

Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

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



ITALIANO

5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. Consultare la tabella alla pagina successiva.

Pulizia del piatto doratore
Pulire il piatto doratore con acqua calda e detergente, quindi sciacquare con acqua.

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

Nota : Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill per 3-5 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di pre-riscalda-mento (min.)	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	3	4½-5	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Collocarli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore e sistemarle in cerchio. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Hamburger (surgelato)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare l'hamburger surgelato sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 minuti.
Baguette (surgelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	3	8-9	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le baguette farcite (per es. con pomodoro e formaggio) una di fianco all'altra sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-400 g	450 W + Grill	5	9-11	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizzette (sorgelate)	9x30 g (270 g)	300 W + Grill	3	9-10	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le pizzette in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (congelata)	300-350 g	450 W + Grill	5	6½-7½	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	4	7-8 9-10	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio d'olio e collocarvi i bastoncini di pesce sistemati in cerchio. Girarli dopo 3 min (5 pezzi) o dopo 5 min (10 pezzi).
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare i bocconcini di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g).

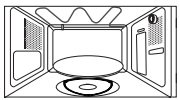
SCELTA DELLA POSIZIONE DELL'ELEMENTO RISCALDANTE

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura. Vi è una sola posizione indicata. All'utente viene indicato quando utilizzare la posizione verticale.

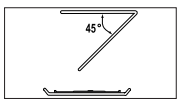
- Posizione orizzontale per grigliatura o cottura con combinazione microonde + grill

Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.

Per collocare l'elemento riscaldante in posizione	Operazione da eseguire
• Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill)	• Tirare verso di sé l'elemento riscaldante • Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete superiore del forno



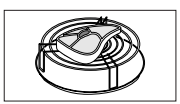
Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.



SCELTA DEGLI ACCESSORI

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

Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti sia a forni a microonde sia a forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

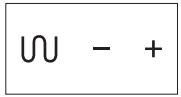


Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 29.

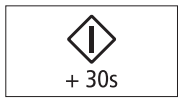
GRIGLIATURA

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

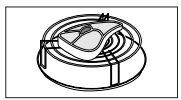
1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** (ᔓ) e impostare il tempo di riscaldamento girando la — manopola +.



2. Premere il tasto ◈.



3. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano. Chiudere lo sportello.



4. Premere il tasto ᔓ.

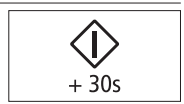
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

5. Impostare il tempo di grigliatura premendo i tasti (—) e (+). Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

6. Premere il tasto ◈.

Risultato: Inizia la grigliatura. Una volta terminata:

1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



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

Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno poiché possono essere bollenti. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

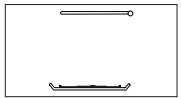
COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

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

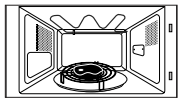
Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

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

1. Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; vedere a pagina 27 per ulteriori dettagli.



2. Aprire lo sportello del forno.
Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



3. Premere il tasto **Combi** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)

Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Combi** ( ) fino a quando appare il valore appropriato.

Non è possibile impostare la temperatura del grill.

4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+). Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

5. Premere il tasto ◊.
Risultato: Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

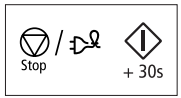
La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

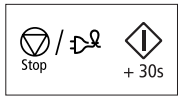
1. Premere contemporaneamente i tasti ⏚ e ◊.
Risultato:
- Viene visualizzata la seguente indicazione.

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



2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ⏚ e ◊.
Risultato:
- Viene visualizzata la seguente indicazione.

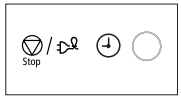
- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.



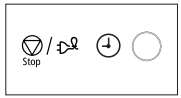
BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

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

1. Premere contemporaneamente i tasti ⏚ e 🕒.
Risultato:
- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza il simbolo "L".



2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ⏚ e 🕒.
Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.



GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

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

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli 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 per rosolare	✓	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	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni 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 cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**

✓✗ **: Usare con attenzione**

✗ **: Non sicura**

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

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

COTTURA

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

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

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	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/granturco)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

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	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso scuro (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g	800 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + chicchi di granturco)	250 g	800 W	18-19	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

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

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

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (800 W).

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

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

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

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 800 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

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

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento!
Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura.
La temperatura consigliata è compresa tra 30-40°C.
LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C
NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

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

SCONGELAMENTO MANUALE

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

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

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

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Collocare la carne su un piatto di ceramica.
Braciole di maiale	250 g	7½-8½		Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14½-15½	15-40	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.
Pollo intero	900 g	28-30		
Pesce				
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi)	6-7	5-15	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	400 g (4 pezzi)	12-13		
Frutta				
Frutti di bosco	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	½-1 2-2½	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Pane nero (farina di frumento e di segale)	500 g	8-10		

GRILL

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

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

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

Nota importante:

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

MICROONDE + GRILL

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

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

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

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

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

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

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Panini (ognuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MO + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Baguette + farcitura (per es. con pomodoro, formaggio, prosciutto e funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-	Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	MO + Grill	600 W + Grill 14-15	Solo grill 2-3	Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

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

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Grill solo	4-5	4½-5½	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3	Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Solo grill 2-3	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	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13	Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	1 mela (ca. 200 g) 2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Estrarre il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.

SUGGERIMENTI SPECIALI

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

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

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

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

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

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

CUOCERE IL BUDINO

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

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE

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

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

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

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole

Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

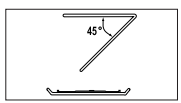
1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

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



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

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

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

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

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

SPECIFICHE TECNICHE

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

Modello	GS89FE
Sorgente di alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo elettrico	
Microonde	1200 W
Grill	1100 W
Modalità combinata	2300 W
Potenza generata	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	489 x 275 x 390 mm
Cavità del forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	13,5 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio 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 domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali 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.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Codice N.: DE68-03817D-01