

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	6
Precauzioni per l'uso delle microonde	7
Garanzia limitata	7
Definizione del gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione	8
Accessori	8
Posizione di installazione	8
Piatto girevole	8
Manutenzione	9
Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	9
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	9
Funzioni del forno a microonde	10
Forno a microonde	10
Pannello di controllo	10
Uso del forno a microonde	11
Principio di funzionamento del forno a microonde	11
Verifica del funzionamento regolare del forno	11
Cottura/Riscaldamento	12
Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza	12
Regolazione del tempo di cottura	12
Arresto della cottura	13
Impostazione della modalità di risparmio energetico	13
Convection (Convezione)	13
Air Fry	14
Uso delle funzioni di Power Defrost (Scongelamento rapido)	14
Utilizzo delle funzioni di Healthy Steam (Cottura a vapore)	15
Uso delle funzioni di Auto Cook (Cottura automatica)	17

Uso della funzione Grill	20
Scelta degli accessori	21
Cottura combinata Microonde + Grill	21
Cottura combinata Microonde + Convezione	22
Impostazione	23
Utilizzo della funzione di Child Lock (Sicurezza bambini)	23
Uso della funzione di Turntable (Piatto girevole) On/Off	23
Utilizzo della funzione di Deodorization (Deodorazione)	24
Uso del piatto doratore	24
Guida alla cottura a vapore	25
SmartThings	27
Guida alle stoviglie	29
Guida alla cottura	30
Microonde	30
Cottura	30
Riscaldamento	32
Riscaldamento di liquidi	33
Riscaldamento di alimenti per bambini	33
Scongelamento	34
Grill	35
Microonde + Grill	35
Forno a convezione	37
Microonde + Convezione	37
Trucchi e consigli	38
Risoluzione dei problemi e codice informativo	39
Risoluzione dei problemi	39
Codice informativo	42
Specifiche tecniche	42
Appendice	43
Annuncio open source	43

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura.

L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale.

Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio.

Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti.

Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

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

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

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

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto. Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche. L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato. Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

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

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

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

Istruzioni di sicurezza

Misure di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

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

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

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

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

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

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

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

Avvertenza microonde

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

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

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

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

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

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

Garanzia limitata

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

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

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

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

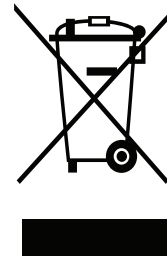
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione del gruppo di prodotti

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

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

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

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

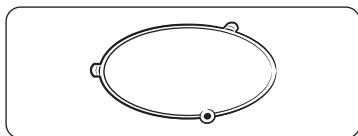
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ambientale di Samsung e sugli obblighi normativi dei prodotti, e.g. REACH, visita la nostra pagina relativa alla sostenibilità all'indirizzo www.samsung.com

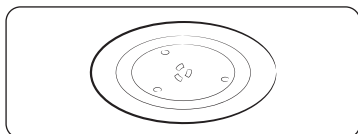
Installazione

Accessori

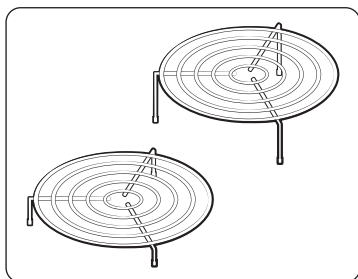
A seconda del modello acquistato, insieme al forno vengono forniti diversi accessori che possono essere utilizzati in molti modi diversi.



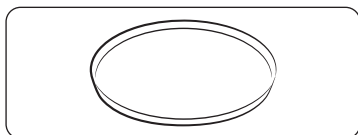
- 01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno.
Scopo: L'anello girevole supporta il piatto girevole.



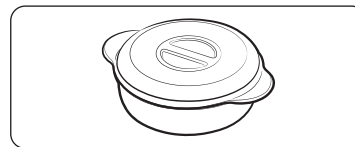
- 02 Il piatto girevole** deve essere posizionato sull'anello girevole, innestando il centro nell'accoppiamento.
Scopo: Il piatto girevole fornisce la superficie di cottura principale e può essere facilmente rimosso per la pulizia.



- 03 Griglia alta e griglia bassa**, da posizionare sul piatto girevole.
Scopo: Le griglie di metallo possono essere utilizzate per cucinare due pasti contemporaneamente, posizionando un contenitore di piccole dimensioni sul piatto girevole e un secondo contenitore sulla griglia. **Le griglie di metallo possono essere utilizzate per la cottura in modalità grill, a convezione e combinata.**



- 04 Piatto doratore**, illustrato alle pagine 24 - 25.
Scopo: Il piatto doratore può essere utilizzato nella modalità di cottura a microonde o combinata con grill, per ottenere una tostatura perfetta e una pasta fragrante per pizze e dolci.

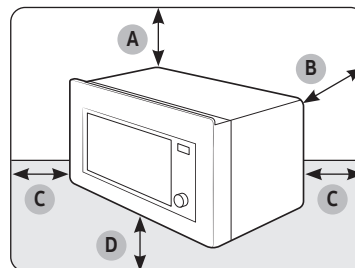


- 05 Set di accessori per cottura a vapore**, andare alle pagine 25 - 26.
Scopo: L'accessorio in plastica per la cottura a vapore consente di cucinare piatti al vapore.
- Utilizzare l'accessorio per la cottura a vapore con la funzione Vapore energetico.
 - Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente con la modalità di cottura a microonde. Non utilizzarlo con le altre modalità di cottura.
 - Vedere la Guida alla cottura a vapore a pagina 25.

NOTA

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

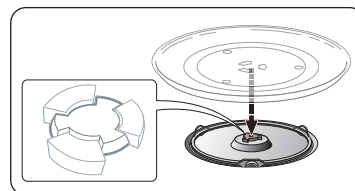
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 10 cm dietro
- C. 10 cm sui lati
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e uniforme a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie deve supportare il peso del forno.
- Lasciare spazio sufficiente per la ventilazione, ovvero almeno 10 cm sulla parte posteriore e sui lati e 20 cm sulla parte superiore.
- Non installare il forno in ambienti umidi o molto caldi, ad esempio vicino a un altro forno a microonde o a un calorifero.
- Rispettare le specifiche di alimentazione del forno. Se è necessario un cavo di prolunga, utilizzare esclusivamente cavi omologati.
- Prima di iniziare a utilizzare il forno, pulire con un panno umido la parte interna e la guarnizione dello sportello.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali da imballaggio che si trovano all'interno del forno. Installare l'anello girevole e il piatto girevole. Verificare che il piatto girevole possa ruotare liberamente.

Manutenzione

Pulizia

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

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

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

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

ATTENZIONE

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

Sostituzione (riparazione)

AVVERTENZA

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

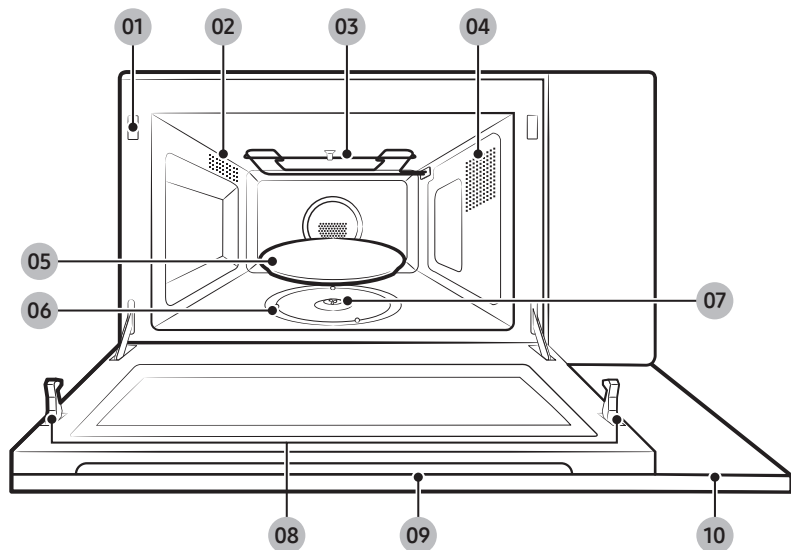
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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

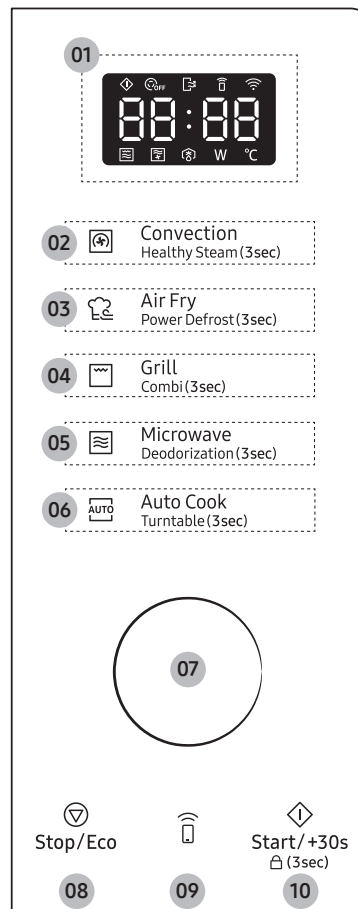
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 01 Fori per gli interblocchi di sicurezza | 02 Aperture di ventilazione | 03 Elemento riscaldante |
| 04 Luce | 05 Piatto girevole | 06 Anello girevole |
| 07 Accoppiamento | 08 Fermi dello sportello | 09 Maniglia dello sportello |
| 10 Pannello di controllo | | |

Pannello di controllo



- 01 Display a LED
- 02 Convection / Healthy Steam (3sec)
(Convezione / Cottura a vapore (3sec))
- 03 Air Fry / Power Defrost (3sec)
(Air Fry / Scongellamento rapido (3sec))
- 04 Grill / Combi (3sec)
(Grill / Modalità combinata (3sec))
- 05 Microwave / Deodorization (3sec)
(Microonde / Deodorazione (3sec))
- 06 Auto Cook / Turntable (3sec)
(Cottura automatica / Piatto girevole (3sec))
- 07 Manopola di selezione delle funzioni con pulsante
- 08 Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)
- 09 Controllo intelligente
- 10 Start/+30s / Child Lock (3sec)
(Avvio/+30s / Sicurezza bambini (3sec))

Uso del forno a microonde

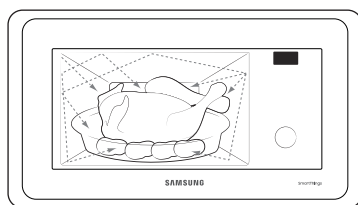
Principio di funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia rilasciata permette di cuocere o riscaldare i cibi senza determinare alcun cambiamento di forma o colore.

Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principio fisico della cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse dalla cavità e distribuite uniformemente, mentre il cibo ruota sul piatto girevole. Questo permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm (1 pollice). Il calore viene quindi dissipato anche all'interno, proseguendo la cottura.
3. I tempi di cottura dipendono dal contenitore utilizzato e dalle seguenti proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto d'acqua
 - Temperatura iniziale (possono essere refrigerati o meno)

NOTA

Poiché la parte centrale degli alimenti cuoce per via della dissipazione del calore, la cottura prosegue anche dopo l'estrazione dei cibi dal forno. È pertanto necessario rispettare i tempi di riposo specificati nelle ricette e nel presente manuale, allo scopo di garantire:

- Un cottura uniforme anche nella parte centrale degli alimenti.
- La stessa temperatura in tutti i punti degli alimenti.

Verifica del funzionamento regolare del forno

La semplice procedura che segue consente di verificare il corretto funzionamento del forno in ogni situazione. In caso di dubbi, vedere la sezione **Risoluzione dei problemi e codice informativo** alle pagine 39 - 42.

NOTA

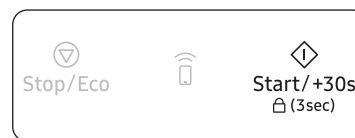
Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve trovarsi nella posizione corretta all'interno del forno. Se il livello di potenza impostato è inferiore al massimo (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo per raggiungere il punto di ebollizione.

NOTA

Se il forno a microonde è collegato all'alimentazione elettrica ma non è in uso, sul display viene visualizzato l'orario.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia nella parte superiore.

Collocare un bicchiere con acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare un tempo di 4 o 5 minuti, premendo ripetutamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**, fino a ottenere il tempo desiderato.

Risultato: il forno riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti. In questo modo, l'acqua dovrebbe bollire.

Uso del forno a microonde

Cottura/Riscaldamento

Per cuocere o riscaldare i cibi, procedere come segue.

NOTA

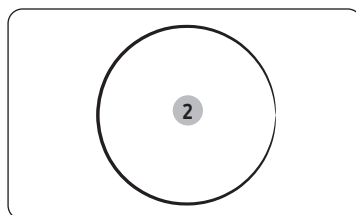
Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

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



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

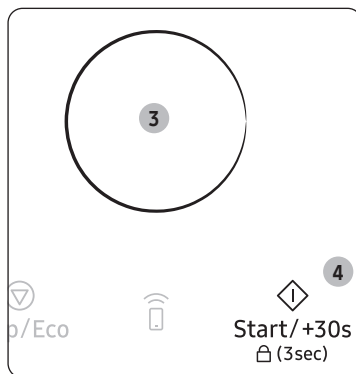
Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:



2. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.

Risultato: il tempo di cottura viene visualizzato.

A quel punto, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni** per impostare il tempo di cottura.



3. Per impostare il livello di potenza, girare la **manopola di selezione delle funzioni** finché non viene visualizzato il valore appropriato.
4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: la luce del forno si accende e il piatto girevole comincia a ruotare. Inizia la cottura.

- 1) Sul display viene visualizzato "0".
- 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza

La funzione per il livello di potenza consente di regolare la quantità di energia dissipata e, di conseguenza, il tempo necessario per cucinare o riscaldare gli alimenti, in base al tipo e alla quantità di questi ultimi. È possibile scegliere fra sette livelli di potenza diversi.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Potenza (W)
VERY HIGH (MOLTO ALTA)	100	900
HIGH (ALTA)	78	700
MEDIUM HIGH (MEDIO-ALTA)	67	600
MEDIUM (MEDIA)	50	450
MEDIUM LOW (MEDIO-BASSA)	33	300
DEFROST (SCONGELAMENTO)	20	180
LOW (BASSA)	11	100

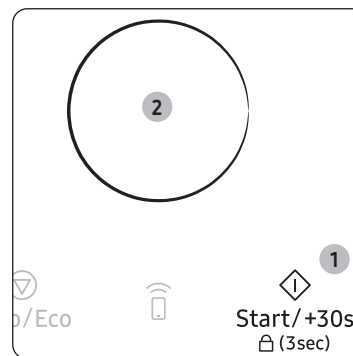
I tempi di cottura indicati nelle ricette e nel presente manuale corrispondono al livello di potenza specificato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura deve...
Un livello di potenza superiore	Diminuire
Un livello di potenza inferiore	Aumentare

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** una volta per ogni incremento di 30 secondi da aggiungere.

- L'avanzamento della cottura può essere verificato in qualunque momento, semplicemente aprendo lo sportello
- Prolungare il tempo di cottura



Metodo 1.

Per prolungare il tempo di cottura degli alimenti durante la cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni incremento di 30 secondi che si desidera aggiungere.

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

Metodo 2.

Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni** per regolare il tempo di cottura.

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

Arresto della cottura

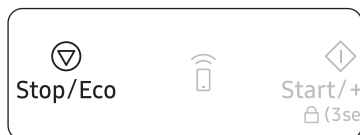
La cottura può essere interrotta in qualunque momento, allo scopo di:

- Controllare gli alimenti
- Girare o mescolare gli alimenti
- Lasciare riposare gli alimenti

Per interrompere la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, richiudere lo sportello e premere il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) .
Completamente	Completamente: premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone di una modalità di risparmio energetico.



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

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

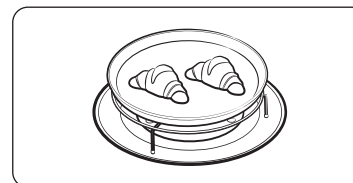
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

Convection (Convezione)

La modalità di **Convection (Convezione)** consente di cuocere gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. A seconda delle esigenze, la temperatura può essere regolata come necessario da 40 °C a 200 °C. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.

- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Se si utilizza la cottura a convezione e la differenza di temperatura fra l'interno e l'esterno del forno è notevole, potrebbe formarsi uno strato di condensa sullo sportello, che scompare dopo pochi minuti.

Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

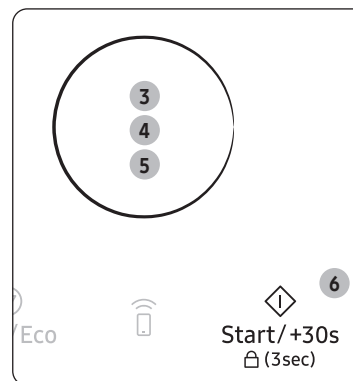


1. Collocare il recipiente sulla **griglia bassa** o sul **piatto doratore appoggiato sulla griglia bassa**.



2. Premere il pulsante **Convection (Convezione)**.
Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

(modalità di convezione)
180 °C (temperatura)



3. Impostare la temperatura girando la **manopola di selezione delle funzioni**.
Temperatura: 40 - 200 °C, per incrementi di 5 °C.
4. Premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni**.
5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.
Per preriscaldare il forno, selezionare " : 0".
6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: la cottura viene avviata e quindi interrotta.
 - 1) Sul display viene visualizzato "0".
 - 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
 - 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

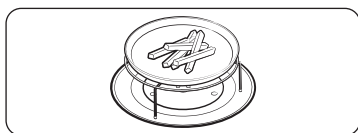
Uso del forno a microonde

Air Fry

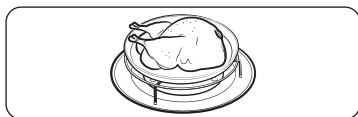
Questa funzione permette di cucinare cibi freschi o surgelati in modo da renderli più croccanti senza utilizzare olio, ma solo aria calda.

La modalità microonde non viene utilizzata. A seconda delle esigenze, la temperatura può essere regolata come necessario da 100 °C a 200 °C. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.


- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Se si utilizza la funzione di Air Fry e la differenza di temperatura fra l'interno e l'esterno del forno è notevole, potrebbe formarsi uno strato di condensa sullo sportello, che scompare dopo pochi minuti.

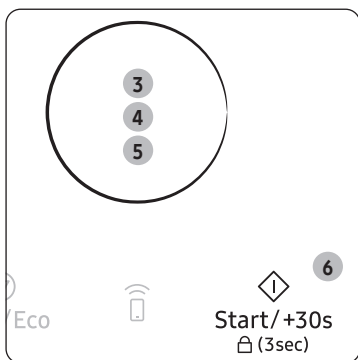


1. Collocare il recipiente sulla **griglia** o sul **piatto doratore appoggiato sulla griglia bassa**.
 - Alimenti in piccoli pezzi (patate fritte, cosce di pollo e così via): griglia alta
 - Alimenti in blocchi interi (arrosto di maiale, pollo intero e così via): griglia bassa



2. Premere il pulsante **Air Fry**.
Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

 (modalità Air Fry)
180 °C (temperatura)



3. Impostare la temperatura girando la **manopola di selezione delle funzioni**.
Temperatura: 100 - 200 °C, per incrementi di 5 °C.
4. Premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni**.
5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.
Per preriscaldare il forno, selezionare " : 0".
6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: la cottura viene avviata e quindi interrotta.
 - 1) Sul display viene visualizzato "0".
 - 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
 - 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Uso delle funzioni di Power Defrost (Scongellamento rapido)

La funzione di **Power Defrost (Scongellamento rapido)** consente di scongelare carne rossa, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Basta selezionare il programma e il peso.

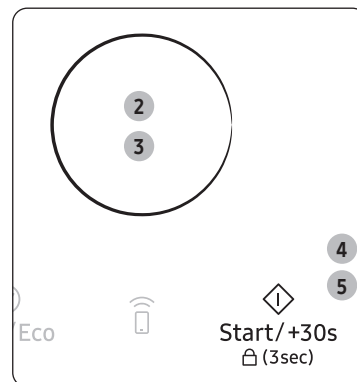
NOTA

Utilizzare esclusivamente contenitori sicuri per il microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti surgelati in un contenitore di ceramica al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Tenere premuto il pulsante **Power Defrost (Scongellamento rapido)** per 3 secondi.



2. Selezionare il tipo di alimenti da cuocere, girando la **manopola di selezione delle funzioni**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, vedere la tabella nella pagina successiva. A quel punto, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni** per impostare il tipo di alimento selezionato.
3. Selezionare la dimensione della porzione girando la **manopola di selezione delle funzioni**.
4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato:
 - Lo scongelamento viene avviato.
 - Durante lo scongelamento il forno emette un segnale acustico per ricordare all'utente di rigirare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per completare lo scongelamento.
Risultato: l'operazione viene completata.
 - 1) Sul display viene visualizzato "0".
 - 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
 - 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Guida alla funzione di Power Defrost (Scongelamento rapido)

Nella tabella che segue sono illustrati i vari programmi della funzione di **Power Defrost (Scongelamento rapido)**, con le relative quantità e istruzioni. Prima di iniziare lo scongelamento, rimuovere tutti i materiali da imballaggio.

Collocare la carne rossa, il pollame e il pesce su un piatto piano, in vetro o ceramica, mentre pane, dolci e frutta devono essere disposti su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Grammatura	Istruzioni
1 Carne	200 - 1500	Proteggere le estremità con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare la carne. Questo programma è adatto ad agnello e maiale, sotto forma di bistecche, piccoli pezzi e carne macinata. Lasciare riposare per 20 - 60 minuti.
2 Pollame	200 - 1500	Proteggere le estremità delle zampe e delle ali con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare il pollame. Questo programma è adatto sia al pollo intero che in pezzi. Lasciare riposare per 20 - 60 minuti.
3 Pesce	200 - 1500	Nel caso di un pesce intero, proteggere la coda con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare il pesce. Questo programma è adatto sia al pesce intero che ai filetti di pesce. Lasciare riposare per 20 - 50 minuti.
4 Pane e dolci	125 - 1000	Disporre il pane in orizzontale su un pezzo di carta da cucina e, quando il forno emette un segnale acustico, rigirarlo. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e quando il forno emette un segnale acustico rigirarlo, se possibile. Quando si apre lo sportello, il forno si arresta ma rimane in funzione. Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, intero o a fette, ai panini e alle baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di dolci lievitati, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto a pasta frolla, dolci con frutta o crema e dolci con decorazioni in cioccolato. Lasciare riposare per 10 - 30 minuti.
5 Frutta	100 - 600	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto a tutti i tipi di frutta. Lasciare riposare per 5 - 20 minuti.

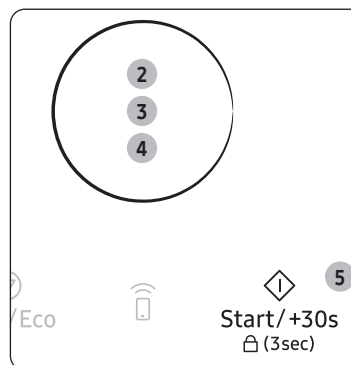
Utilizzo delle funzioni di Healthy Steam (Cottura a vapore)

Per la funzione di **Healthy Steam (Cottura a vapore)** sono disponibili 17 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura, né il livello di potenza. La funzione Healthy Steam (Cottura a vapore) consente di cuocere gli alimenti utilizzando il set di accessori per cottura a vapore.

NOTA

Utilizzare esclusivamente recipienti sicuri per il forno tradizionale e per il forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Tenere premuto il pulsante **Healthy Steam (Cottura a vapore)** per 3 secondi.

2. Selezionare la categoria degli alimenti girando la **manopola di selezione delle funzioni**, quindi premere il pulsante sulla **manopola**.

3. Selezionare il tipo di alimenti da cuocere, girando la **manopola di selezione delle funzioni**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, vedere la tabella nella pagina successiva.

4. Selezionare la grammatura della porzione girando la **manopola di selezione delle funzioni**.

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: la cottura viene avviata e quindi interrotta.

1) Sul display viene visualizzato "0".

2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.

3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Uso del forno a microonde

Descrizione del programma Healthy Steam (Cottura a vapore)

Healthy/Asian (Cottura a vapore/Cucina asiatica)

Codice/Alimento	Grammatura	Istruzioni
1 Cime di broccoli	250 500	Lavare e pulire i broccoli freschi e preparare le cime. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre i broccoli sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
2 Carote a fette	250 500	Lavare e pulire le carote fresche. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre le carote sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
3 Cime di cavolfiore	250 500	Lavare e pulire il cavolfiore fresco e preparare le cime. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre il cavolfiore sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
4 Dadini di zucca	250 500	Pesare e lavare la zucca fresca, quindi tagliarla a dadini o in pezzi con dimensioni simili. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre i dadini di zucca sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
5 Patate sbucciate	250 500	Lavare e sbucciare le patate, quindi tagliarle in pezzi con dimensioni simili. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre le patate sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
6 Verdure surgelate	250 500	Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre le verdure surgelate sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
7 Composta di frutta	400	Pesare la frutta fresca (ad esempio mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averla sbucciata, lavata e tagliata a dadini o in pezzi con dimensioni simili. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre la frutta sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
8 Riso raffinato	250	Collocare il riso raffinato in un recipiente in vetro per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura	Istruzioni
9 Manzo AL vapore	250 500	Pesare il manzo macinato e formare delle polpettine con un diametro di circa 25 mm ciascuna. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre le polpettine sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
10 Filetti di salmone	300 600	Sciacquare il pesce e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre i filetti di salmone sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
11 Petti di pollo	300 600	Sciacquare la carne e praticare alcune incisioni sulla superficie della pelle. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre i petti di pollo sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
12 Porridge di pollo a fette	650	Tagliare a fette 150 g di cosce di pollo, collocarle in una ciotola e mescolarle con l'amido di mais. Aggiungere 400 ml di acqua e brodo di pollo nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Collocare il pollo mescolato con l'amido e 100 g di riso nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, mescolare e lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
13 Pesce bianco al vapore	250 500	Sciacquare il merluzzo con acqua fredda. Cospargere con 1 cucchiaino di sale e un pizzico di pepe macinato. Irrorare con 1 cucchiaino di salsa di soia e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre 4 filetti sull'inserto a griglia, formando un solo strato, e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
14 Ravioli al vapore	300	Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Disporre i ravioli surgelati sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
15 Verdura a foglia Verde	125 250	Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Lavare la verdura a foglia verde. Disporla sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
16 Uova al vapore	350	Disporre 3 uova, 250 ml d'acqua, brodo di pollo, un pizzico di sale e 10 ml d'olio nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Mescolare delicatamente con un cucchiaino. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
17 Gamberi al vapore	300	Aggiungere 100 ml d'acqua nel recipiente in vetro per la cottura a vapore. Sciacquare i gamberi freschi. Disporli sull'inserto a griglia e inserire il recipiente in vetro per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.

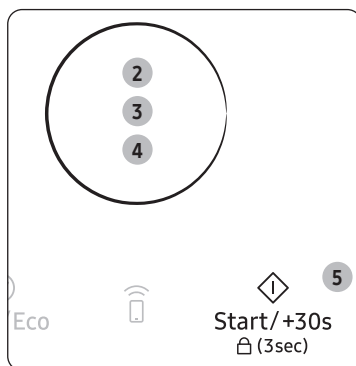
Uso delle funzioni di Auto Cook (Cottura automatica)

Per la funzione di **Auto Cook (Cottura automatica)** sono disponibili tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura, né il livello di potenza.

NOTA

Utilizzare esclusivamente recipienti sicuri per il forno tradizionale e per il forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Auto Cook (Cottura automatica)**.

2. Selezionare la categoria degli alimenti girando la **manopola di selezione delle funzioni**, quindi premere il pulsante presente sulla **manopola**.

3. Selezionare il tipo di alimenti da cuocere, girando la **manopola di selezione delle funzioni**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, vedere la tabella nella pagina successiva.

4. Selezionare la grammatura della porzione girando la **manopola di selezione delle funzioni**.

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: la cottura viene avviata e quindi interrotta.

- 1) Sul display viene visualizzato "0".
- 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Guida all'uso della funzione Air Fry

Nella tabella che segue sono illustrati i 12 programmi automatici per la funzione di **Air Fry** con le relative quantità e istruzioni. Richiede meno olio, rispetto alla frittura a olio, ma i risultati sono altrettanto gustosi. I programmi utilizzano una combinazione di convezione, elemento riscaldante superiore ed energia a microonde. Questa modalità di cottura è adatta a patate/verdure (6), pesce (3) e pollo (3).

NOTA

Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Patate da forno surgelate	300 - 350 400 - 450	Distribuire le patate da forno surgelate uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200 - 250 300 - 350	Distribuire le crocchette di patate surgelate uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-3 Patatine caserecce	300 - 350 400 - 450	Scegliere patate a polpa dura o media e lavarle. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini di spessore pari a 10 x 10 mm. Immergerle in acqua fredda per 30 minuti. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e spennellare con 5 g di olio d'oliva. Distribuire le patatine caserecce uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lavare alcune patate di medie dimensioni e tagliarle a spicchi. Spennellare con olio d'oliva e spezie. Disporle sul piatto doratore con il lato tagliato rivolto verso il basso. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 3 minuti.
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100 - 150 200 - 250	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla surgelati impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100 - 150 200 - 250	Lavare e affettare le zucchine. Spennellarle con 5 g di olio d'oliva e aggiungere le spezie. Disporle uniformemente sul piatto doratore e posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.

Uso del forno a microonde

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-7 Gamberi surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente i gamberi surgelati impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-8 Cotolette di pesce surgelate	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente le cotolette di pesce surgelate impanate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-9 Calamari fritti surgelati	100 - 150 200 - 250	Distribuire uniformemente i calamari fritti surgelati impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-10 Nugget di pollo surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire i nugget di pollo surgelati uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
1-11 Cosce di pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pesare le cosce e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 3 minuti.
1-12 Ali di pollo	200 - 250 300 - 350	Pesare le ali di pollo e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.

Guida alla cottura a vapore

Nella tabella che segue sono illustrati i 15 programmi di cottura a vapore, con le relative quantità e istruzioni. Sono adatti a cereali/pasta(3), verdure(6) e pollame/pesce(6).

NOTA

Usare quanti da forno per estrarre gli alimenti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Riso integrale	150 - 200 200 - 250	Utilizzare un recipiente per cottura a vapore dotato di coperchio. Aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare riposare per 5 - 10 minuti.
2-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilizzare un recipiente per cottura a vapore dotato di coperchio. Aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare riposare per 1 - 3 minuti.
2-3 Maccheroni	100 - 150 200 - 250	Utilizzare un recipiente per cottura a vapore. Aggiungere una quantità quadrupla di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare e scolare accuratamente, quindi lasciare riposare. Lasciare riposare per 1 - 3 minuti.
2-4 Taccole	200 - 250 300 - 350	Lavare e pulire le taccole. Distribuirle uniformemente nel recipiente per cottura a vapore dotato di coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) d'acqua per cuocere 200 - 250 g e 45 ml (3 cucchiaini) per 300 - 350 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. A cottura ultimata, mescolare. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2-5 Spinaci	100 - 150 200 - 250	Lavare e pulire gli spinaci. Disponerli nel recipiente per cottura a vapore dotato di coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. A cottura ultimata, mescolare. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2-6 Patate sbucciate	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente per cottura a vapore dotato di coperchio. Aggiungere 15 - 30 ml d'acqua (1 - 2 cucchiaini). A cottura ultimata, mescolare. Per quantità più abbondanti, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3 - 5 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-7 Patate gratinate	400 - 450 800 - 850	Adagiare le patate fresche in una pirofila in pyrex. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
2-8 Melanzane grigliate	100 - 150 200 - 250	Lavare e affettare le melanzane. Spennellarle con olio e spezie. Distribuire le fette uniformemente sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2-9 Pomodori grigliati	400 - 450 600 - 650	Lavare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e disporli su una pirofila. Cospargere la superficie con formaggio grattugiato. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2-10 Petti di pollo	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo e disporli su un piatto in ceramica. Coprirli con pellicola per microonde e forare la pellicola. Collocare la pirofila sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-11 Petti di tacchino	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di tacchino e disporli in una pirofila in vetro profonda. Coprirli con pellicola per microonde e forare la pellicola. Collocare la pirofila sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-12 Petti di pollo grigliati	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo, lasciarli marinare e disporli sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-13 Filetti di pesce grigliati	200 - 300 400 - 500	Distribuire i filetti di pesce uniformemente sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2-14 Bistecca di salmone grigliato	200 - 250 300 - 350	Distribuire le bistecche di pesce uniformemente sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 2 minuti.
2-15 Pesce arrosto	300 - 350 400 - 500	Spennellare la pelle del pesce intero (orata o trota) con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro sul piatto doratore, in direzioni opposte. Collocare il piatto sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante di avvio per continuare. Lasciare riposare per 3 minuti.

Guida alla preparazione di pasta e yogurt

Nella tabella che segue viene spiegato come utilizzare i programmi automatici per preparare pasta lievitata e yogurt fatto in casa.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3-1 Pasta per pizza	300 - 500	Adagiare la pasta in una ciotola con dimensioni appropriate e collocare la ciotola sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
3-2 Impasto per torte	500 - 800	Adagiare la pasta in una ciotola con dimensioni appropriate e collocare la ciotola sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
3-3 Pasta per pane	600 - 900	Adagiare la pasta in una ciotola con dimensioni appropriate e collocare la ciotola sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
3-4 Vasetti di yogurt	500	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 vasetti di vetro o tazze di ceramica (30 g ciascuno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Coprire i vasetti con pellicola trasparente e posizionarli in cerchio sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare i vasetti in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.
3-5 Ciotola di yogurt grande	500	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Versare il composto in una ciotola di vetro grande. Coprire con pellicola trasparente e posizionare la ciotola sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.

Uso del forno a microonde

Guida al riscaldamento e all'Auto Cook (Cottura automatica)

Nella tabella che segue sono riportate le istruzioni per la **Auto Cook (Cottura automatica)**, con le relative quantità.

NOTA

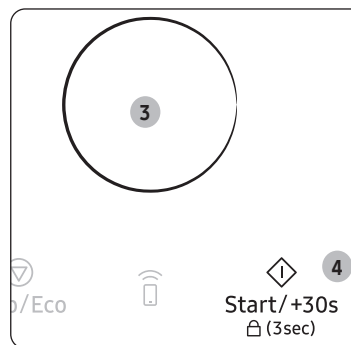
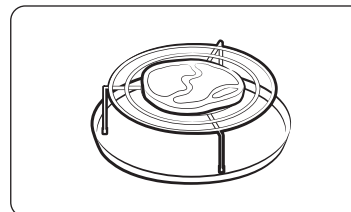
Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
4-1 Piatto pronto (temperatura frigo)	300 - 350 400 - 450	Collocare gli alimenti su un piatto in ceramica e coprirli con la pellicola per microonde. Questo programma è adatto per i pasti da 3 portate (ad esempio carne con salsa, verdure e un contorno come patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
4-2 Pizza surgelata	300 - 350 400 - 450	Posizionare la pizza surgelata sulla griglia bassa.
4-3 Lasagne surgelate	400 - 450 600 - 650	Adagiare le lasagne surgelate in una pirofila con dimensioni appropriate. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 3 - 4 minuti.
4-4 Pollo arrosto	1100 - 1150 1200 - 1250	Spennellare il pollo a temperatura frigo con olio e spezie. Adagiare il pollo al centro della griglia bassa, con il petto rivolto verso il basso. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Premere il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti.
4-5 Muffin	250 - 300	Versare l'impasto in 6 - 8 stampini per muffin di carta o silicone (45 g) e disporre gli stampini sulla griglia bassa. Avviare il programma (il forno esegue il preriscaldamento). Quando il forno emette un segnale acustico, inserire la griglia con gli alimenti.

Uso della funzione Grill

La funzione Grill consente di riscaldare e tostare rapidamente gli alimenti, senza usare le microonde.

- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.



1. Aprire lo sportello e collocare gli alimenti sulla griglia.

2. Premere il pulsante **Grill**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

 (modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.

3. Impostare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.

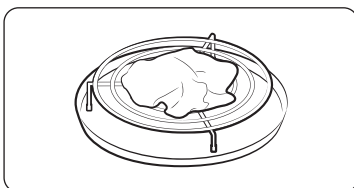
- Il massimo tempo di grigliatura è di 60 minuti.

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

Risultato: la grigliatura viene avviata.

- 1) Sul display viene visualizzato "0".
- 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Scelta degli accessori



Per la cottura a convezione tradizionale sono necessari contenitori appositi. È necessario utilizzare esclusivamente contenitori adatti alla cottura nel forno tradizionale. In genere, i contenitori per microonde non sono adatti per la cottura a convezione. Non usare contenitori e piatti in plastica, contenitori di carta, tovaglioli e così via. Se si desidera selezionare una modalità di cottura combinata (microonde e grill o microonde e convezione), utilizzare esclusivamente recipienti sicuri sia per il forno tradizionale che per il forno a microonde.

NOTA

Per ulteriori informazioni sulle pirofile e sugli utensili appropriati, vedere *Guida alle stoviglie* a pagina 29.

Cottura combinata Microonde + Grill

È inoltre possibile combinare la cottura a microonde con la funzione Grill, per cucinare velocemente e tostare allo stesso tempo.

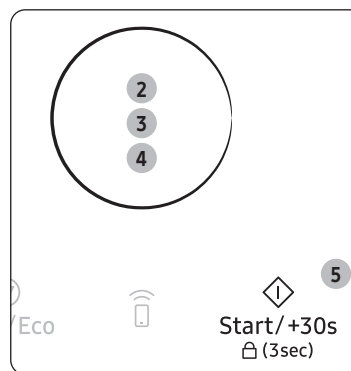
NOTA

UTILIZZARE esclusivamente pirofile sicure per il forno tradizionale e per il forno a microonde. Le pirofile in vetro o ceramica sono l'ideale, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

NOTA

Utilizzare SEMPRE i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi. Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti sulla griglia più adatta al tipo di alimenti da cuocere. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Tenere premuto il pulsante **Combi (Modalità combinata)** per 3 secondi.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

Cb - 1 (Microonde + Grill)

2. Quando il display indica Cb-1, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

 (modalità combinata Microonde + Grill)

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.

- Il massimo tempo di cottura è di 60 minuti. A quel punto, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni** per impostare il tempo di cottura.

- Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.

4. Selezionare il livello di potenza appropriato girando la **manopola di selezione delle funzioni** fino a visualizzare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: viene avviata la cottura combinata e quindi interrotta.

- 1) Sul display viene visualizzato "0".
- 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).

Uso del forno a microonde

Cottura combinata Microonde + Convezione

La cottura combinata utilizza sia l'energia a microonde che il riscaldamento a convezione. Non è necessario preriscaldare il forno, perché l'energia a microonde è disponibile immediatamente.

La modalità combinata si presta a diverse preparazioni, e in particolare:

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

NOTA

UTILIZZARE esclusivamente pirofile sicure per il forno tradizionale e per il forno a microonde. Le pirofile in vetro o ceramica sono l'ideale, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

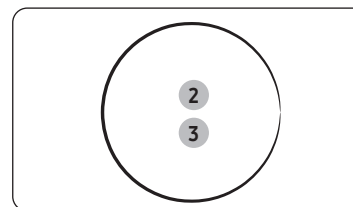
NOTA

Utilizzare SEMPRE i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi. Utilizzando la griglia bassa è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di tostatura.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole oppure sulla griglia bassa, quindi collocare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.




1. Tenere premuto il pulsante **Combi (Modalità combinata)** per 3 secondi.
Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
Cb-2 (Microonde + Convezione)



2. Girare la **manopola di selezione delle funzioni** fino a quando sul display non appare la dicitura Cb-2 (Microonde + Convezione), quindi premere il pulsante presente sulla **manopola**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

 (modalità combinata
Microonde + Convezione)
180 °C (temperatura)

3. Selezionare la temperatura appropriata girando la **manopola di selezione delle funzioni** (temperatura: 40-200 °C). A quel punto, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni** per impostare il tempo di cottura.

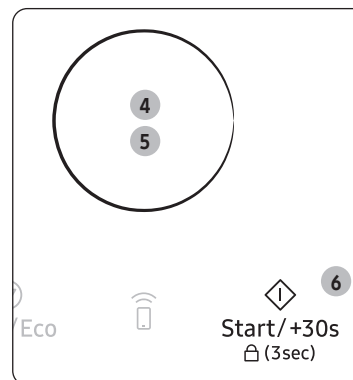
4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni**.

- Il massimo tempo di cottura è di 60 minuti. A quel punto, premere il pulsante sulla **manopola di selezione delle funzioni** per impostare il livello di potenza.

5. Selezionare il livello di potenza appropriato girando la **manopola di selezione delle funzioni** fino a visualizzare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W).

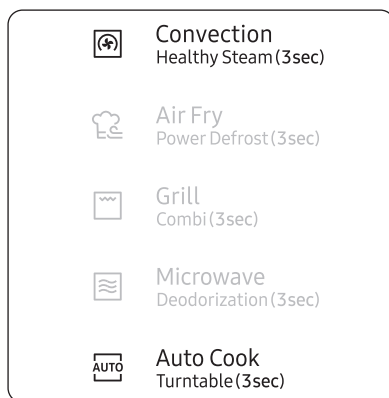
6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: viene avviata la cottura combinata. Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta e la cottura a microonde prosegue fino alla fine del tempo di cottura, quindi viene interrotta.

- 1) Sul display viene visualizzato "0".
- 2) Al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 3) Come promemoria di fine cottura, vengono emessi 3 segnali acustici (uno ogni minuto).



Impostazione

Per impostare il forno a microonde, premere contemporaneamente i pulsanti **Convection (Convezione)** e **Auto Cook (Cottura automatica)**.



Display	Funzionalità
SE-1	È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi.
SE-2	È possibile regolare l'orologio.
SE-3	È possibile alternare tra il formato a 12 e 24 ore.
SE-4	È possibile attivare o disattivare il segnale acustico.

Utilizzo della funzione di Child Lock (Sicurezza bambini)

Il forno a microonde offre uno speciale programma di sicurezza bambini, che permette di bloccarlo in modo che non possa essere azionato accidentalmente dai bambini o dalle persone che non sanno come utilizzarlo.



1. Tenere premuto il pulsante **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi.
Risultato:
 - Il forno è bloccato (non è possibile selezionare le funzioni).
 - Sul display viene visualizzato "L".
2. Per sbloccare il forno, tenere premuto il pulsante **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi.
Risultato: il forno può essere utilizzato normalmente.

Uso della funzione di Turntable (Piatto girevole) On/Off

Il pulsante **Turntable (Piatto girevole)** consente di arrestare la rotazione del piatto girevole (solo modalità di cottura manuale), per utilizzare pirofile che occupano tutto il forno.

NOTA

In questo caso la cottura è meno uniforme e i risultati potrebbero non essere altrettanto soddisfacenti. È consigliabile girare la pirofila manualmente nel corso della cottura.

AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole senza inserire alimenti nel forno.

Motivo: il dispositivo potrebbe incendiarsi o rimanere danneggiato.



1. Tenere premuto il pulsante **Turntable (Piatto girevole)** per 3 secondi durante l'impostazione della funzione Microonde, Grill, Convezione, Preriscaldamento o Modalità combinata.
 - Non è disponibile per le funzioni pre-programmate o prima della pressione del pulsante Microwave (Microonde), Grill, Convection (Convezione), Preriscaldamento o Combi (Modalità combinata).**Risultato:** sul display viene visualizzato il simbolo **Turntable (Piatto girevole) On/Off** e il piatto girevole non ruota durante la cottura.
2. Per riattivare la rotazione del piatto girevole, premere nuovamente il pulsante **Turntable (Piatto girevole)**.
Risultato: il simbolo **Turntable (Piatto girevole) On/Off** scompare dal display e il piatto girevole ruota durante la cottura.

NOTA

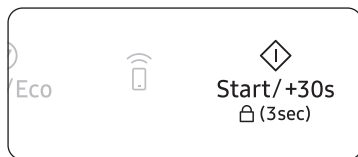
Il pulsante **Turntable (Piatto girevole)** è disponibile solo durante la cottura.

Uso del forno a microonde

Utilizzo della funzione di Deodorization (Deodorazione)

Utilizzare questa funzione per eliminare gli odori dopo la cottura o quando è presente molto fumo all'interno del forno.

Pulire innanzitutto la parte interna del forno.



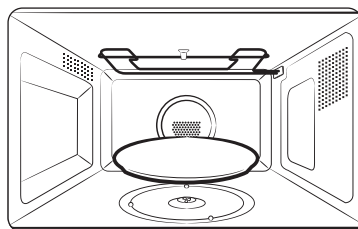
1. Tenere premuto il pulsante **Deodorization (Deodorazione)** per 3 secondi, quindi premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
 - Al termine, il forno emette un segnale acustico.

NOTA

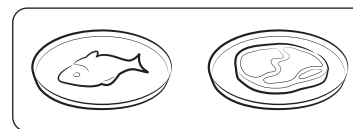
- La funzione di Deodorazione ha una durata preimpostata di 5 minuti. Può essere aumentata per incrementi di 30 secondi, premendo il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** oppure aumentata o diminuita per incrementi di 10 secondi girando la **manopola di selezione delle funzioni**.
- La durata massima del ciclo di deodorazione è di 15 minuti.

Uso del piatto doratore

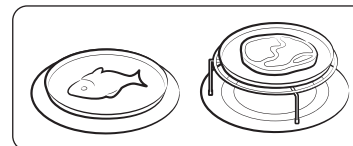
Il piatto doratore raggiunge una temperatura elevata per tostare gli alimenti anche nella parte inferiore, anziché solo sulla parte superiore come avviene con la funzione Grill. Nella tabella sulla pagina successiva sono indicati i vari piatti che è possibile preparare utilizzando il piatto doratore. Il piatto doratore può essere utilizzato anche per cucinare bacon, uova, salsicce e così via.



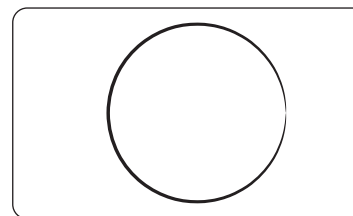
1. Posizionare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldare alla massima potenza con la funzione combinata Microonde+Grill [600 W + Grill], quindi seguire le istruzioni e i tempi indicati nella tabella.
2. Spennellare il piatto con olio per dorare uniformemente alimenti come bacon e uova.



3. Distribuire gli alimenti uniformemente sul piatto doratore.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia di metallo (o sul piatto girevole) del forno a microonde.



5. Selezionare il livello di potenza e il tempo di cottura appropriati (vedere la tabella a lato).

ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti appositi per estrarre il piatto doratore, perché diventa molto caldo.
- Non posizionare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non posizionare mai il piatto doratore nel forno senza il piatto girevole.
- Ricordare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.
- Assicurarsi che il piatto doratore si trovi nel centro.
- Non utilizzare il piatto doratore senza carico.

NOTA

- Si noti che il piatto doratore è rivestito da uno strato di teflon, che non è anti-graffio. Non usare oggetti affilati, come un coltello, per tagliare gli alimenti sul piatto doratore.
- Lavare il piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo con acqua pulita.
- Non usare una spugna dura o abrasiva, perché rischia di danneggiare lo strato superiore.

Guida all'utilizzo del piatto doratore

È consigliabile preriscaldare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole.

Preriscaldare il piatto doratore per 5 min., con la funzione 600 W + Grill, quindi seguire le istruzioni e i tempi indicati nella tabella.

Cibo	Quantità	Tempo di preriscaldamento (min.)	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min.)
Bacon	4 - 6 fette	3 - 4	600 W + 200 °C	7 - 9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Adagiare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sulla griglia alta.			
Pomodori grigliati	200 g	3 - 4	300 W + Grill	6 - 7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Cospargere la parte superiore con formaggio. Disporre in cerchio sul piatto doratore e collocare il piatto sulla griglia alta.			
Omelette	300 g	3 - 4	450 W + Grill	6 - 8
	Istruzioni Sbattere 3 uova e aggiungere due 2 cucchiaini di latte, erbe e spezie. Tagliare un pomodoro a cubetti. Preriscaldare il piatto doratore, disporre i cubetti di pomodoro sul piatto, aggiungere le uova sbattute e cospargere uniformemente con 50 g di formaggio grattugiato. Posizionare il piatto sulla griglia alta.			
Verdure grigliate	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore e spennellarlo con 1 cucchiaino di olio. Disporre sul piatto le verdure affettate, come peperoni, cipolle, zucchine o funghi. Posizionare il piatto doratore sulla griglia alta.			
Mini involtini primavera surgelati con farcitura	250 g	2 - 3	Fase 1: 300 W + 200 °C Fase 2: solo Grill	Fase 1: 6 - 7 Fase 2: 3 - 4
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire gli involtini primavera uniformemente sul piatto. Posizionare il piatto sulla griglia alta.			
Pizza surgelata	300 - 400 g	4 - 5	600 W + Grill	9 - 10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Adagiare la pizza surgelata sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sulla griglia alta.			
Baguette (surgelate)	250 g	3 - 4	300 W + 200 °C	10 - 12
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Adagiare sul piatto 4 baguette surgelate con la relativa farcitura (ad esempio verdure, prosciutto, salsa di pomodoro e formaggio). Posizionare il piatto doratore sulla griglia bassa.			
Nugget di pollo (surgelati)	250 g	4	600 W + Grill	8 - 10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire i nugget di pollo sul piatto doratore. Posizionare il piatto doratore sulla griglia alta.			

Guida alla cottura a vapore

Il set di accessori per cottura a vapore è basato sul principio della cottura a vapore ed è progettato per garantire una cottura veloce nel forno a microonde Samsung.

È perfetto per cuocere in pochissimo tempo riso, pasta, verdure e così via, preservandone i principi nutritivi.

Il set di accessori per cottura a vapore nel forno a microonde è formato da 3 elementi:



Ciotola



Inserto a griglia



Coperchio

Tutti i componenti sopportano temperature da -10 °C a 130 °C.

Sono pertanto adatti alla conservazione in freezer. Possono essere utilizzati insieme o separatamente.

Condizioni di utilizzo:

⚠ ATTENZIONE

Non usare:

- Per cucinare alimenti con alto contenuto di grassi o zuccheri.
- Con la funzione Grill o di riscaldamento a rotazione, oppure su un fornello.

📖 NOTA

- Lavare accuratamente tutti i componenti con detersivo prima del primo utilizzo.
- Per determinare i tempi di cottura, vedere le istruzioni nella tabella alla pagina successiva.

Manutenzione:

- Il kit di accessori per cottura a vapore è lavabile in lavastoviglie.
- Per il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo per piatti. Non usare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come i pomodori) possono macchiare la plastica. Si tratta di un comportamento normale e non di un difetto di fabbricazione.

Scongelo:

Disporre gli alimenti surgelati nella ciotola per cottura a vapore, senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola, evitando di danneggiare il cibo.

Uso del forno a microonde

Cottura:

Cibo	Grammatura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900	5-6	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire i carciofi. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Adagiare i carciofi sull'inserto. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Broccoli	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	3,5 - 4 2 - 2,5	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e quindi pesare i broccoli. Tagliarli in pezzi con dimensioni simili. 3 cm di larghezza, 4 cm di lunghezza, 2 cm di altezza. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente i broccoli sull'inserto a griglia, con la parte dello stelo rivolta verso il basso. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	Fase 1: 600 Fase 2: 300	6 - 6,5 3 - 3,5	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure surgelate. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente le verdure surgelate sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Riso	250 g	900	15-18	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella ciotola per cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciar riposare per 5 minuti, in caso di riso raffinato, o 10 minuti, in caso di riso integrale.			
Patate sbucciate	300 g	Fase 1: 450 Fase 2: 300	5,5 - 6 6 - 6,5	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire le patate. Sbucciarle e tagliarle in pezzi con dimensioni simili di circa 28 - 30 g. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Stufato (a temperatura frigo)	400 g	600	5,5 - 6,5	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre lo stufato nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciarlo riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Minestra (temperatura frigo)	400 g	900	3-4	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre la minestra nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciarla riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1-2 minuti.			

Cibo	Grammatura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Minestra surgelata	400 g	900	8 - 10	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare la minestra surgelata nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciarla riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Krapfen surgelati alla marmellata	150 g	600	1,5 - 2,5	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Bagnare con acqua fredda la parte superiore dei krapfen ripieni. Adagiare 1-2 krapfen surgelati uno accanto all'altro nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Salmone surgelato	300 g (2 pezzi)	Fase 1: 600 Fase 2: 300	3 - 3,5 12,5 - 13	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire i filetti di salmone surgelato uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Composta di frutta	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	2,5 - 3 2 - 2,5	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (ad esempio mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averla sbucciata, lavata e tagliata a dadini o in pezzi con dimensioni simili. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Gestione del kit di accessori per cottura a vapore



Precauzioni:

⚠ ATTENZIONE

- Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio del kit di accessori per cottura a vapore, perché il vapore che ne esce è molto caldo.
- Usare guanti da forno per gestire il kit a cottura ultimata.

SmartThings

Installazione

Visitare Google Play Store, Galaxy Store o Apple App Store e cercare "SmartThings". Scaricare e installare l'app SmartThings fornita da Samsung Electronics sul proprio dispositivo smart.

NOTA

- La versione del software di supporto dell'app SmartThings è soggetta a modifiche in base alle politiche di assistenza del sistema operativo fornite dal produttore. Inoltre, per quanto riguarda l'app SmartThings o le funzioni da essa supportate, la nuova politica di aggiornamento delle applicazioni relativamente alla versione esistente del sistema operativo può essere sospesa per motivi di usabilità o di sicurezza.
- L'app SmartThings è soggetta a modifiche senza preavviso per migliorarne l'usabilità o le prestazioni. Poiché la versione del sistema operativo del telefono cellulare viene aggiornata ogni anno, anche l'app SmartThings viene costantemente aggiornata in base al sistema operativo più recente.
- Per eventuali domande riguardanti quanto sopra, è possibile contattarci all'indirizzo e-mail st.service@samsung.com
- I sistemi di crittografia consigliati sono WPA/TKIP e WPA2/AES. Gli eventuali protocolli di autenticazione Wi-Fi non standard più recenti non sono supportati.
- Le prestazioni delle reti wireless possono essere influenzate dalle comunicazioni wireless nell'area circostante.
- Se il provider di servizi Internet in uso ha registrato l'indirizzo MAC del PC o del modem per identificare l'utente, il dispositivo potrebbe non riuscire a connettersi a Internet. In tal caso, contattare il provider di servizi Internet per ricevere assistenza tecnica.
- Le impostazioni del firewall del sistema di rete in uso possono impedire al dispositivo di accedere a Internet. Contattare il provider di servizi Internet per ricevere assistenza tecnica. Se tale sintomo persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung o il proprio rivenditore.
- Per configurare il punto di accesso (AP) wireless, vedere il manuale dell'utente dell'AP (router).
- Il dispositivo supporta i protocolli Wi-Fi 2,4 GHz con IEEE 802.11 b/g/n e Soft-AP (si consiglia IEEE 802.11 n).
- I router Wi-Fi non certificati potrebbero non riuscire a connettersi ai dispositivi in questione.

Account Samsung

Per usare l'app è necessario disporre di un account Samsung. Qualora non si possieda un account Samsung, seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dall'app per crearne uno gratuitamente.

Introduzione

Accendere il dispositivo (frigorifero, forno a microonde e così via) da connettere, avviare l'app SmartThings sul telefono e seguire le istruzioni indicate sotto.

Se compare una finestra per indicare che il dispositivo è stato individuato, premere AGGIUNGI.

Se non compare alcuna finestra, premere il tasto + e selezionare dall'elenco dei dispositivi disponibili quello che si desidera aggiungere.

Se il dispositivo desiderato non compare nell'elenco dei dispositivi disponibili, aggiungerlo manualmente selezionandone il tipo, quindi il modello specifico.

Seguire le istruzioni per impostare il proprio dispositivo.

1. Effettuare l'accesso al proprio account Samsung (se non è ancora stato fatto).
2. Aggiungere il dispositivo.
3. Verificare la connessione.
4. Trovare una rete Wi-Fi e connettersi.
5. Registrare il dispositivo.
6. La configurazione è terminata. Ora il dispositivo comparirà in una scheda apposita, nella schermata My devices (I miei dispositivi).

Uso del forno a microonde

Controllo del forno a microonde da remoto

Per controllare il forno a microonde da remoto, selezionare l'icona del forno nell'app SmartThings. Sullo schermo compare la schermata Microwave Oven Control (Controllo del forno a microonde).

Per controllare il forno a microonde da remoto, è possibile utilizzare un assistente vocale, come Samsung Bixby, Amazon Alexa o Assistente Google.

Monitoraggio con l'app SmartThings.

Controllare lo stato del forno a microonde.

Controllo remoto con l'app SmartThings.

- Prima dell'inizio della cottura, impostare le regolazioni del forno a microonde (modalità, tempo, temperatura) da remoto tramite il dispositivo mobile.
- Avviare il forno a microonde da remoto.*
- Spegnerne il forno a microonde da remoto.
- Una volta avviata la cottura, impostare o modificare da remoto il tempo di cottura o la temperatura.*


Controllo vocale

- Per utilizzare il controllo vocale da remoto, installare l'app Bixby.
- Prima di avviare Samsung Bixby, dire "Hi, Bixby".

Ricette per la Auto Cook (Cottura automatica)

Selezionare l'icona del forno a microonde nell'app SmartThings. Vengono visualizzate le ricette adatte alla Auto Cook (Cottura automatica) nel forno a microonde ed è possibile inviare le impostazioni della ricetta al dispositivo.

NOTA

* Per motivi di sicurezza, alcune opzioni o impostazioni del forno a microonde potrebbero non essere disponibili per il controllo remoto. Per eseguire l'avvio remoto, o per cambiare da remoto la temperatura o il tempo di cottura, è necessario attivare la funzione Controllo intelligente del forno a microonde. Premere Controllo intelligente  sul forno a microonde. Sul display compare l'icona Controllo intelligente ON.

Controllo intelligente	ON/OFF			ON	
	Monitoraggio	Invio di impostazioni al dispositivo	Annullamento	Avvio	Modifica di temperatura o tempo
Microonde	○	○	○	×	×
Grill	○	○	○	○	○
Forno a convezione	○	○	○	○	○

NOTA

- Se nell'area sono presenti interferenze wireless, l'app SmartThings potrebbe non funzionare correttamente.
- Il forno a microonde continua a funzionare anche se il segnale Wi-Fi viene perso.
- Se non si specifica il tempo di cottura, non è possibile azionare il forno a microonde da remoto.
- La disponibilità del servizio Bixby varia a seconda del Paese. Bixby riconosce solo le lingue selezionate e determinati accenti o dialetti.
- L'interfaccia utente può variare da un dispositivo all'altro.
- La disponibilità delle funzionalità e dei provider di contenuti di Bixby dipende dal Paese, dall'operatore, dalla lingua, dal modello del dispositivo e dalla versione del sistema operativo.
- Nei dispositivi iOS, quando si accede alla modalità Eco o si preme il tasto Home, la connessione Wi-Fi può interrompersi e può essere necessario ristabilirla.

Guida alle stoviglie

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

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

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

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

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

✓ : uso consigliato ✓ X : usare con attenzione X : non sicura

Guida alla cottura

Microonde

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

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	5 - 6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Broccoli	300	600	8 - 9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Piselli	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura delle verdure

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

NOTA

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

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
Cavolini di Bruxelles	250	900	6 - 6 ½
	Istruzioni Aggiungere 60 - 75 ml (5-6 cucchiaini) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250	900	5 - 5 ½
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
Zucchine	250	900	4 - 4 ½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	900	3 ½ - 4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250	900	4 - 4 ½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
Cipolle	250	900	5 - 5 ½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250	900	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Patate	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
Cavolo rapa	250	900	5 ½ - 6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura

Guida alla cottura di riso e pasta

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

Cibo	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Riso raffinato (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17,5 - 18,5
	Istruzioni Aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.		
Riso integrale (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23
	Istruzioni Aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.		
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	900	16 - 17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.		
Cereali misti (riso + cereali)	250	900	17 - 18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.		
Pasta	250	900	10 - 11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.		
Tagliolini istantanei	1 confezione piccola (80) 1 confezione grande (120)	900	7 - 7,5 9 - 9,5
	Istruzioni Usare una ciotola in vetro pyrex. Versare i tagliolini nella ciotola e aggiungere 350 ml di acqua a temperatura ambiente. Coprire la ciotola con pellicola e forare la pellicola in vari punti. A cottura ultimata, scolare l'acqua, aggiungere le spezie dei tagliolini istantanei e mescolare.		

Riscaldamento

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

Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento.

I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 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 pasticcini 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 cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

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 cucchiaino o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

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

Latte per bambini:

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

Nota:

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Stufato (congelato)	350 g	600	4½ - 5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	3½ - 4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	4 - 5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
	550 g		6 ½ - 7 ½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 - 3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600	6 - 7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Ora
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

NOTA

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

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi).	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
Pesce Filetti di pesce Pesce intero	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
Frutta Frutti di bosco	300 g	180	6 - 7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
Pane Panini (50 g cad.) Toast/sandwich Pane nero (farina di frumento + segale)	2 pezzi	180	1 - 1½
	4 pezzi		2½ - 3
	250 g	180	4 - 4½
	500 g	180	7 - 9
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5 - 20 minuti di riposo.		

Grill

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

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:

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

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.

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:

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

Guida alla cottura

Guida alla grigliatura di alimenti freschi

Preriscaldare la griglia per 2 - 3 minuti con la funzione Grill.

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la grigliatura.

Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Cibo	Grammatura	Potenza	Fase1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane a fette	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo Grill	4 - 4,5	3 - 4
	Istruzioni Disporre le fette di pane una accanto all'altra sulla griglia alta.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Cospargere la parte superiore con formaggio. Disporre in cerchio su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Toast con pomodori e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	5,5 - 7,5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio a fette)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	12 - 14	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia alta, appoggiando il lato tagliato sulla griglia.			
Patate/verdure gratinate (temperatura frigo)	450 g	450 W + Grill	11 - 13	-
	Istruzioni Disporre le verdure fresche da gratinare in una piccola teglia in vetro Pyrex. Collocare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Cibo	Grammatura	Potenza	Fase1 (min.)	Fase 2 (min.)
Mele al forno	2 mele (circa 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Istruzioni Rimuovere il torsolo delle mele e riempirle con uvetta e marmellata. Cospargere la parte superiore con mandorle affettate. Disporre le mele su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia bassa.			
Pollo a pezzi	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10 - 12	9 - 11
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporre i pezzi in cerchio sulla griglia alta. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	22 - 23	21 - 22
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia bassa. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400 - 500 g	300 W + Grill	6 - 8	7 - 8
	Istruzioni Spennellare la pelle del pesce intero con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre i due pesci uno accanto all'altro sulla griglia alta, in direzioni opposte. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Platano	1 banana (200 g)	Fase 1: 450 W + Grill Fase 2: Grill	7 - 7,5	4 - 5
	Istruzioni Sbucciare il platano e tagliarlo a fette spesse 1 cm, disporle sul piatto doratore e appoggiare il piatto sulla griglia. Spennellare con olio su tutti i lati. Se il platano diventa troppo molle, ridurre il tempo di 1 - 2 minuti. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Patate dolci	200 g	450 W + Grill	11 - 11,5	-
	Istruzioni Sbucciare le patate dolci e tagliarle a fette spesse 1,5 cm, disporle sul piatto doratore e spennellarle con olio su tutti i lati. Collocare il piatto sulla griglia alta e avviare la cottura. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			

Forno a convezione

La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda. La ventola nella parte posteriore fa circolare l'aria calda generata dall'elemento riscaldante, che si trova nella parte superiore.

Stoviglie per la cottura a convezione:

È possibile utilizzare tutte le teglie e pirofile da forno normalmente utilizzate con un forno a convezione tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura a convezione:

Con questa modalità è possibile preparare biscotti di ogni tipo, focaccine, panini e torte, oltre a crostate, pasta choux e soufflé.

Microonde + Convezione

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda, accelerando la cottura e formando una crosticina dorata e croccante.

La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda che viene fatta circolare dalla ventola situata nella parte posteriore.

Stoviglie per cottura in modalità Microonde + Convezione:

Utilizzare stoviglie che lasciano passare le microonde. Devono essere a prova di forno (come vetro, terracotta o ceramica, senza inserti metallici), come quelle descritte per la modalità Microonde + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità Microonde + Convezione:

Tutti i tipi di carni e pollame, oltre ai piatti stufati e gratinati, pan di Spagna, torte e dolci croccanti, verdure arrosto, pane e focaccine.

Guida alla cottura a convezione per alimenti freschi e surgelati

Preriscaldare in modalità Convezione, utilizzando la funzione di preriscaldamento, fino alla temperatura desiderata. Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la cottura a convezione. Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Cibo	Grammatura	Potenza	Fase1 (min.)	Fase 2 (min.)	
Pizza Pizza surgelata (pronta per il forno)	300 - 400 g	Fase 1: 300 W + 200 °C Fase 2: convezione 180 °C	7 - 9	5 - 6	Istruzioni Posizionare la pizza sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
Pasta Lasagne surgelate	400 g	Fase 1: 450 W + 200 °C Fase 2: convezione 200 °C	16 - 18	3 - 4	Istruzioni Disporre le lasagne in una teglia in vetro Pyrex di dimensioni appropriate o lasciarle nella confezione originale (assicurarsi che sia adatta per la cottura in forno tradizionale e a microonde). Posizionare le lasagne surgelate sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.
Carne Agnello arrosto (medio)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13	Istruzioni Spennellare l'agnello con olio e insaporirlo con pepe, sale e paprika. Disporlo sulla griglia bassa, inizialmente con la parte grassa rivolta verso il basso. A cottura ultimata, avvolgere in carta stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti.
Pollo arrosto	1000 - 1100 g	Fase 1: 450 W + 200 °C Fase 2: 450 W + Grill	20 - 22	22 - 23,5	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporlo sulla griglia bassa, con il petto rivolto verso il basso nella prima fase e con il petto rivolto verso l'alto nella seconda fase. Lasciare riposare per 5 minuti.

Guida alla cottura

Cibo	Grammatura	Potenza	Fase1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pane all'aglio (temperatura frigo, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Istruzioni Disporre la baguette a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Torta Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
	Istruzioni Versare l'impasto fresco in una piccola teglia rettangolare in ghisa (lunga 25 cm). Collocare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.			
Tortine (impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160 °C	31 - 34	-
	Istruzioni Distribuire uniformemente l'impasto fresco negli stampini di carta e disporre gli stampini sulla teglia, quindi appoggiare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Biscotti (impasto fresco)	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
	Istruzioni Disporre l'impasto per biscotti a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno.			
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Istruzioni Posizionare la torta surgelata direttamente sulla griglia bassa. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento, lasciare riposare per 15 - 20 minuti.			

Trucchi e consigli

Fondere il burro

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30 - 40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

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 una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere 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 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

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 6 minuti e ½ o 7 minuti e ½ a 900 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 da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.

Problema	Causa	Azione
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1 - 2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Problema	Causa	Azione
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> Gocciolamenti. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. All'interno del forno rimane dell'acqua residua. 	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

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

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.
Vapore		
Non sento l'acqua bollire durante la cottura a vapore.	L'acqua viene riscaldata dall'elemento riscaldante per il vapore.	Non è un malfunzionamento del forno.
Alla fine della cottura a vapore si sente uno strano rumore.	Al termine della cottura a vapore, l'acqua viene rimossa dall'elemento riscaldante per il vapore.	Non è un malfunzionamento del forno.

App SmartThings

Problema	Azione
Non riesco a trovare l'app "SmartThings" nell'App Store.	La versione del software di supporto dell'app SmartThings è soggetta a modifiche in base alle politiche di assistenza del sistema operativo fornite dal produttore. Inoltre, per quanto riguarda l'app SmartThings o le funzioni da essa supportate, la nuova politica di aggiornamento delle applicazioni relativamente alla versione esistente del sistema operativo può essere sospesa per motivi di usabilità o di sicurezza.
L'app SmartThings non funziona.	L'app SmartThings è disponibile solo per alcuni modelli.
L'app SmartThings è installata, ma non è connessa al forno.	Per usare l'app è necessario effettuare l'accesso al proprio account Samsung. Assicurarsi che il router funzioni regolarmente. Se il forno non è stato collegato all'app SmartThings una volta installata, effettuare la connessione usando la funzione dell'app per la registrazione del dispositivo.
Non è possibile accedere all'app.	Per usare l'app è necessario effettuare l'accesso al proprio account Samsung. Qualora non si possieda un account Samsung, seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dall'app per crearne uno.
Quando cerco di registrare il mio forno compare un messaggio di errore.	Easy Connection potrebbe non funzionare correttamente a causa della distanza dal punto di accesso (AP) o di un'interferenza elettrica nell'ambiente circostante. Attendere qualche istante e riprovare.
L'app SmartThings si collega correttamente al forno ma non funziona.	Uscire e riavviare l'app SmartThings o scollegare e ricollegare il router. Spegnerne il forno utilizzando l'interruttore principale o rimuovere la spina (se disponibile), lasciare il forno spento per 60 secondi, quindi riaccenderlo e riprovare.

NOTA

Se le linee guida precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza autorizzato SAMSUNG più vicino.

Procurare le informazioni seguenti:

- Modello e numero di serie, normalmente impressi nella parte posteriore del forno
- Dati della garanzia
- Descrizione chiara del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore locale o il servizio post-vendita SAMSUNG.

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Codice informativo

Codice	Descrizione	Azione
C-20	È necessario controllare il sensore di temperatura.	Premere il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) e riprovare. Se il problema persiste, spegnere il forno a microonde e riaccenderlo dopo 30 secondi, quindi riprovare a impostarlo.
C-F1	Si verifica solo quando non è possibile leggere o scrivere nella memoria EEPROM.	Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.
C-21	Il sensore di temperature rileva una temperatura superiore a quella impostata.	Spegnere il forno a microonde, lasciarlo raffreddare e riprovare a impostarlo. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.
C-F2		Premere di nuovo il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .
C-d0	I tasti touch non funzionano correttamente.	Pulire i tasti e verificare se la superficie circostante è bagnata. Se il problema persiste, spegnere il forno a microonde e riaccenderlo dopo 30 secondi, quindi riprovare a impostarlo. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.

NOTA

Per i codici non elencati sopra, o se la soluzione suggerita non consente di risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.

Specifiche tecniche

SAMSUNG si impegna costantemente a migliorare i suoi prodotti. Proprio per questo, le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni per l'utente sono soggette a modifica senza preavviso.

Modello	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Alimentazione	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza in uscita	100 / 900 W - 7 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno	523 x 330 x 515 mm
Interno	373 x 233 x 363 mm
Volume	32 litri
Peso	
Netto	Circa 20,4 kg

* Il prodotto contiene una sorgente luminosa con efficienza energetica di classe <G>.

Appendice

Consumo di energia complessivo in modalità Standby (W) (con tutte le porte di rete attive)		1,9 W
Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)		20 min.
Wi-Fi:	Consumo di energia in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)	20 min.
Bluetooth	Consumo di energia in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)	20 min.
Modalità spento	Consumo energetico (W)	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione della potenza (min.)	20 min.

Dati determinati in base allo standard EN 50564 e al Regolamento (CE) N. 1275/2008.

Il consumo di energia può aumentare, a seconda dell'impostazione di timeout dello schermo.

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito.

Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo Internet: la Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo <http://www.samsung.com>. Accedere a Support > Search Product Support (Supporto > Ricerca in Supporto) e digitare il nome del modello.

	Intervallo di frequenza	Potenza del trasmettitore (max)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	10 dBm

Annuncio open source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.

Le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto sono disponibili all'indirizzo http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-7777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

