

Forno da incasso Combi MWO

Manuale dell'utente

NQ50T8539BK



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3	Cucinare facile	28
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Cottura automatica	28
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	9	Scongelamento automatico	31
Installazione	10	Cottura rapida	31
Contenuto dell'imballaggio	10	Cottura manuale	32
Istruzioni di installazione	11	Facile e veloce	41
Installazione in una armadiatura	11	Manutenzione	42
Prima di iniziare	14	Pulizia	42
Pannello di controllo	14	Sostituzioni (Riparazioni)	43
Impostazioni iniziali	14	Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo	43
Binari laterali	15	Risoluzione dei problemi	44
Informazioni sull'energia delle microonde	16	Checkpoint	44
Stoviglie per cottura a microonde:	16	Codici informativi	49
Funzionamento	18	Specifiche tecniche	49
Modalità Forno	18	Appendice	50
Modalità Microonde	20	Dichiarazione Open Source	50
Funzione speciale	21		
Cottura automatica	23		
Scongelamento automatico	23		
Cottura rapida	24		
Timer	24		
Pulizia	25		
Impostazioni	26		
Blocco	27		

Istruzioni di sicurezza

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.

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

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;

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

L'apparecchio è stato progettato solo per un montaggio ad incasso. L'apparecchio non deve essere posizionato in una armadiatura.

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. (solo modelli con piatto girevole)

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se sull'apparecchio è installato un cavo di alimentazione sprovvisto di spina, è necessario prevedere dei dispositivi di scollegamento sul cablaggio fisso secondo le normative di cablaggio previste.

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

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

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.

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.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello acquistato.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano 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.

Istruzioni di sicurezza

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.

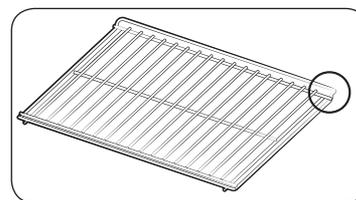
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

Gli apparecchi 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.



Inserire la griglia metallica con la parte ripiegata rivolta verso l'interno in modo da sostenere la posizione di riposo durante la cottura di cibi di grandi dimensioni (in base al modello).

Misure di sicurezza

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

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

Avvertenza microonde

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

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

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

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

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



Istruzioni di sicurezza

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non posizionare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.

Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.

- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.



Garanzia limitata

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

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

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

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

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

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

Definizione di gruppo di prodotti

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

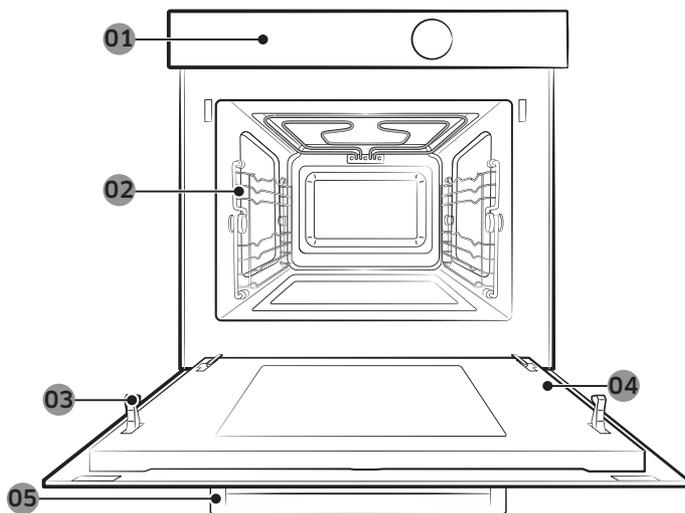


Installazione

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Il forno in breve



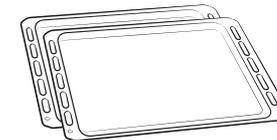
- 01 Pannello di controllo 02 Binari laterali 03 Blocco di sicurezza dello sportello
- 04 Sportello 05 Maniglia dello sportello

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



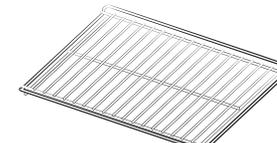
Vassoio in ceramica
(Utile per modalità di cottura a microonde).



Vassoi di cottura
(Non usare in modalità microonde)



Grill
(Utile per menu rapidi e modalità griglia)



Griglia
(Non usare in modalità microonde)

NOTA

Vedere Cucinare facile a pagina 28 per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.



Istruzioni di installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V~ 50 Hz	
Dimensioni (L x A x P)	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.

Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio rimane bollente dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

Collegamenti elettrici

L'impianto elettrico dell'abitazione nella quale il forno a microonde è installato deve rispettare le norme nazionali e locali vigenti.

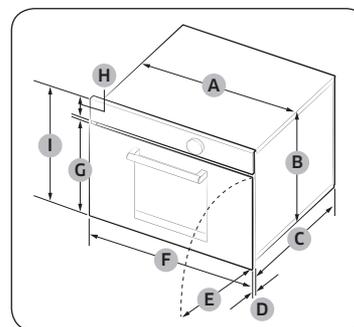
L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla presa di corrente una volta terminata l'installazione.

La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Installazione in una armadiatura

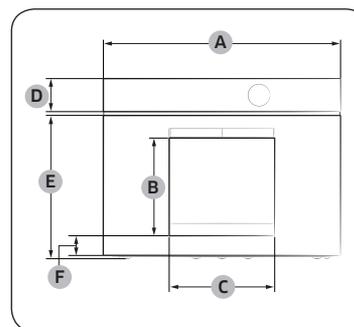
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		

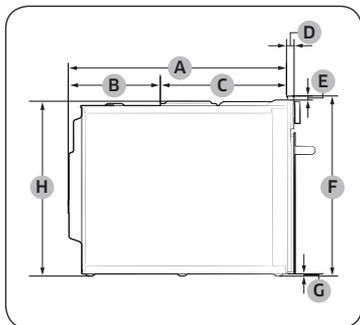


Forno (mm)

A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

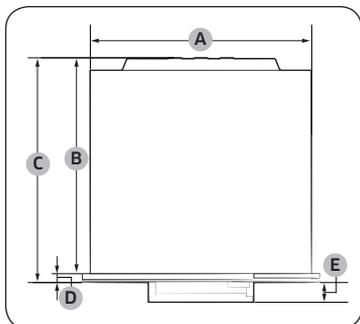
Installazione

Installazione



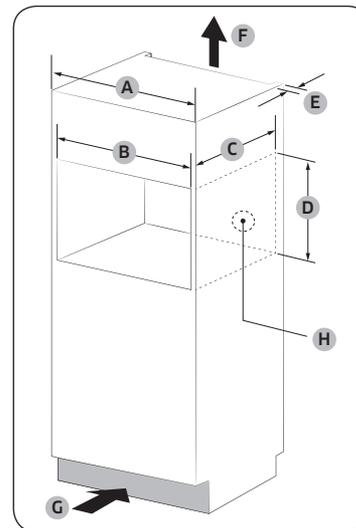
Forno (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



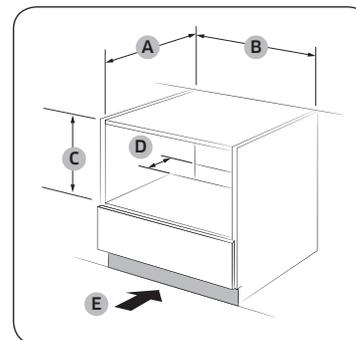
Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Spazio per la presa elettrica (foro 30 Ø)

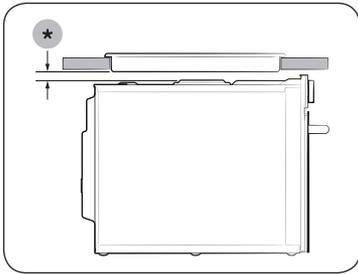


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

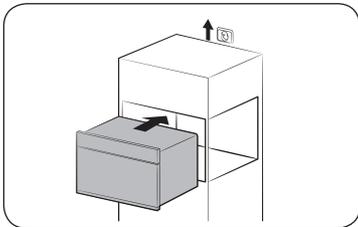
NOTA

L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione del forno libera.

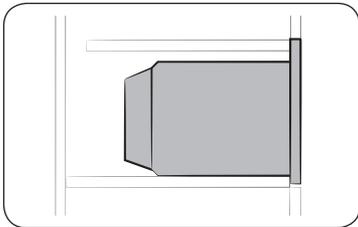


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

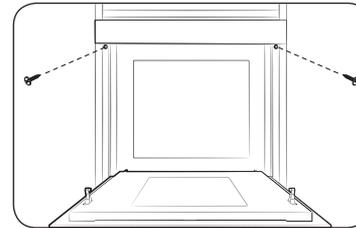
Montaggio del forno



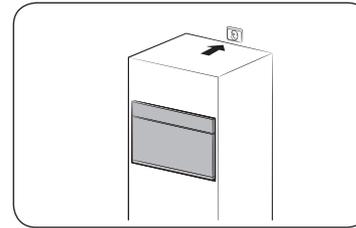
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



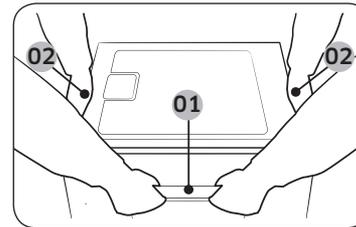
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



3. Fissare il forno usando le viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.

01 Maniglia dello sportello

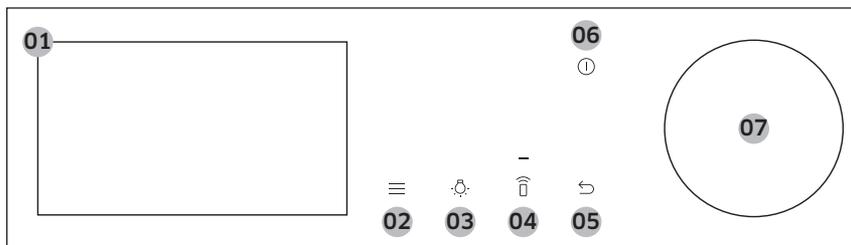
02 Maniglia laterale

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva e gli altri materiali di imballaggio, ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

Prima di iniziare

Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display (non-touch), una manopola ed alcuni tasti touch atti al controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



01	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
02	Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni.
03	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
04	Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control. NOTA Connessione rapida deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
05	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
06	Accensione	Premere per attivare o disattivare lo schermo.
07	Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. Accedendo alla schermata Impostazioni è possibile modificare le impostazioni iniziali.

1. Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, e premere il **selettore**.
2. Impostare la lingua.
 - a. Selezionare la lingua desiderata e premere il **selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
3. Accettare il "**Termini e condizioni**" e "**Politica di riservatezza**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
 - a. Nella schermata Esperienza mobile selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.
 - b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
 - Se si decide di non eseguire questo passaggio, selezionare **Salta** e premere il **selettore** per procedere al passaggio successivo.
 - c. Una volta ottenuto il messaggio di avvenuta connessione, premere **Ok** e premere il **selettore**.

5. Selezionare il fuso orario.
 - a. Selezionare il fuso orario desiderato e premere il **selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
6. Impostare la data.
 - a. Selezionare il giorno, mese ed anno. Premere il **selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

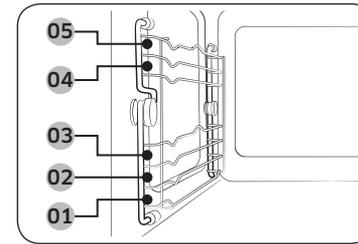
7. Selezionare l'orario.
 - a. impostare l'ora e i minuti. Premere il **selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

8. Selezionare **Fine** e premere il **selettore** per completare l'impostazione.
 - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI** e premere il **selettore** per visualizzare la guida o selezionare **PIÙ TARDI** e premere il **selettore** per saltare questo passaggio.

Binari laterali



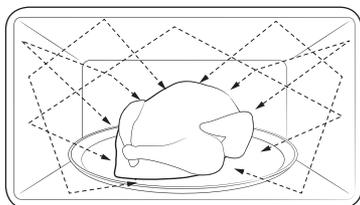
- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

01	Livello 1	Funzione Microonde
02	Livello 2	Funzione Forno
03	Livello 3	
04	Livello 4	
05	Livello 5	

Prima di iniziare

Informazioni sull'energia delle microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno utilizza un magnetron costruito per generare microonde usate per cucinare o riscaldare il cibo senza deformarlo o scolorirlo.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Questo è il motivo per il quale il cibo viene cotto uniformemente.
2. Le microonde vengono assorbite dai cibi fino ad una profondità di circa 2,5 cm. Quindi, le microonde si propagano all'interno dei cibi con il proseguimento della cottura.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni dei cibi.
 - Quantità e densità
 - Contenuto di umidità
 - Temperatura iniziale (specie se congelato)

NOTA

Il cibo cotto trattiene il calore all'interno una volta terminata la cottura. Questo è il motivo per il quale è necessario rispettare i tempi indicati in questo manuale così da garantire una cottura uniforme fino all'interno.

Stoviglie per cottura a microonde:

Le stoviglie usate per la modalità Microonde deve permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave - safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sul pentolame adatto, vedere la guida seguente.

Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a chiusura ermetica
- Padelle ben bilanciate con manici che pesano di meno rispetto al corpo della padella

Materiali	Microwave-safe	Descrizione
Fogli di alluminio	△	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore	○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta	○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti di plastica monouso in poliestere	○	Alcuni cibi congelati sono confezionati con tali piatti.

Materiali		Microwave-safe	Descrizione
Imballaggio per fast-food	Contenitori in polistirene	○	Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
	Sacchetti di carta o giornali	✗	Possono incendiarsi.
	Carta riciclata o decorazioni metalliche	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Pirofile in vetro	Pirofile per forno	○	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
	Pirofile in vetro pregiato	○	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Vasi in vetro	○	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
Metallo	Piatti	✗	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	✗	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	✗	Provocano l'innescò di un arco elettrico.

Materiali		Microwave-safe	Descrizione
Plastica	Contenitori	○	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
	Pellicola	○	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti per congelare	△	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o da forno		○	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

○ : Microwave safe

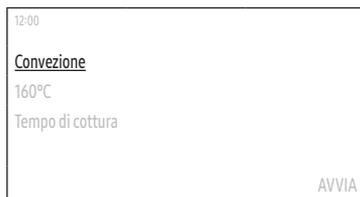
△ : Usare cautela

✗ : Microwave unsafe

Prima di iniziare

Funzionamento

Modalità Forno



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità del forno" a pagina 19).



3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



4. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura e premere il **selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.
 - La modalità Grill grande non supporta l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+5 mins**.
 - Per prolungare la cottura di 5 minuti, è possibile selezionare **+5 mins** e premere il **selettore**.

Descrizione delle modalità del forno

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Convezione	40-250	160
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
Ventola convenzionale	40-250	180
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti posizionati nella parte superiore e inferiore mediante ventole. Questa impostazione è adatta ad una cottura ed una arrostitura.	
Grill grande	150-250	220
	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
Grill ventilato	40-250	180
	I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	
Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180
	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).	

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200
	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.	
Cottura intensiva	40-250	220
	La cottura intensiva attiva tutti gli elementi riscaldanti in modo alternato in modo da distribuire il calore in modo uniforme all'interno del forno. Usare questa modalità per ricette di grandi dimensioni, come ad esempio piatti gratinati grandi o torte.	
Rosolatura	80-200	160
	Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.	

Funzionamento

Modalità Microonde



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità microonde" a pagina 21).
3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La Microonde non richiede l'impostazione di una temperatura.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.
4. Impostare il livello di vapore.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili variano in base alla modalità di cottura desiderata.



5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è di 1 ora e 30 minuti.
 - Per prolungare la cottura di 30 secondi, è possibile selezionare **+30 secs** e premere il **selettore**.
6. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
 - Il forno si avvia immediatamente.

NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+30 secs** (**+30 secs** non compare se il tempo di cottura è inferiore ai 5 secondi).
 - Per prolungare la cottura di 30 minuti, è possibile selezionare **+30 secs** e premere il **selettore**.

Descrizione delle modalità microonde

Modalità	Temperatura (°C) / Gamma potenze (W)	Temperatura predefinita (°C) / Livello potenza (W)
Microonde	- / 100-850	850
	L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.	
Microonde + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Gli elementi riscaldanti generano calore che viene rafforzato dall'azione delle microonde.	
Microonde + Convezione	40-200 / 100-600	180 / 300
	Gli elementi riscaldanti generano calore, la ventola lo distribuisce all'interno del forno e viene rafforzato dall'azione delle microonde.	
Microonde + Rosolatura	40-200 / 100-600	180 / 300
	Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'azione del grill e consente di ridurre il tempo di cottura dorando e rendendo croccante la superficie degli alimenti.	

Funzione speciale



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Funzione speciale** e premere il **selettore**.
3. Selezionare la funzione desiderata e premere il **selettore** (per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizioni Funzione speciale" a pagina 22).
4. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.

Funzionamento



5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **selettore** per impostare il tempo desiderato.
- Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.



6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
- Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura (es. **Pronto alle 13:30**).



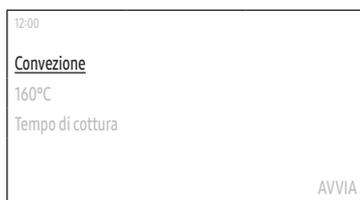
7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.
- Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

Descrizioni Funzione speciale

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura multilivello	40-250	160
	Usare questa funzione per cuocere contemporaneamente due multi-livello.	
Mantieni caldo	60-100	60
	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	

Cottura automatica

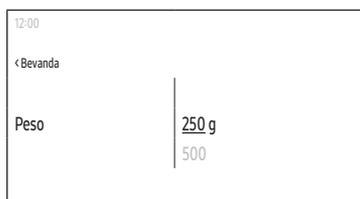
Il forno dispone di 31 programmi Cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Cottura automatica** e premere il **selettore**.



3. Selezionare il programma desiderato e premere il **selettore**
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Cottura automatica" in "Cucinare facile" a pagina 28.)
4. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.



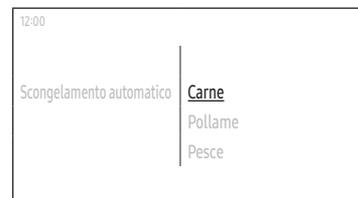
5. Selezionare il peso e premere il **selettore**.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
6. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

Scongelamento automatico

Il forno dispone di 5 programmi Scongelamento automatico. Usare questa funzione per scongelare gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Scongelamento automatico** e premere il **selettore**.



3. Selezionare il programma desiderato e premere il **selettore**
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Scongelamento automatico" in "Cucinare facile" a pagina 31.)

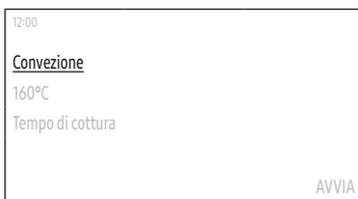


4. Selezionare il peso e premere il **selettore**.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
6. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

Funzionamento

Cottura rapida

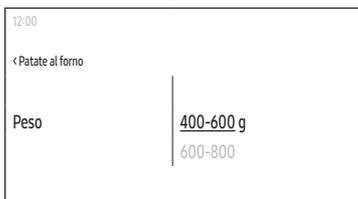
Il forno dispone di programmi Cottura rapida. Usare questa funzione per scongelare gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **selettore**.
2. Selezionare **Cottura rapida** e premere il **selettore**.



3. Selezionare il programma desiderato e premere il **selettore**
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Cottura rapida" in "Cucinare facile" a pagina 31.)
4. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.



5. Selezionare il peso e premere il **selettore**.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
6. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **selettore**.
7. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

Timer

Aggiungere il nuovo timer

1. Premere il tasto sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare **+**, e premere il **selettore**.
 - Saltare questo passaggio se si sta aggiungendo il timer per il primo orario.
4. Impostare l'orario.

Modificare un timer esistente

1. Premere il tasto sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer, selezionare il Timer da modificare, e premere il **selettore**.
4. Modificare l'orario.

Eliminare un timer

1. Premere il tasto sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare , e premere il **selettore**.
4. Selezionare **Elimina** sul lato destro del Timer da eliminare e premere il **selettore**.
5. Selezionare **Fine** e premere il **selettore**.

Usare un timer

1. Premere il tasto sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **AVVIA** sul lato destro del Timer da usare e premere il **selettore**.
 - Una volta avviato il timer è possibile escluderlo temporaneamente o annullarlo.

NOTA

Una volta trascorso il tempo secondo quanto impostato, verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto.**" ed emessa una melodia. Selezionare **Ok** e premere il **selettore** per eliminare il messaggio.

Pulizia

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore** e premere il **selettore**.
4. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, e premere il **selettore**.
5. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Deodorizzazione

Questo è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **selettore**.
3. Selezionare **Deodorizzazione** e premere il **selettore**.
4. Impostare l'orario.
 - È possibile impostare un massimo di 15 minuti.
5. Selezionare **AVVIA** e premere il **selettore**.

Funzionamento

Impostazioni

Premere il tasto  sul pannello di controllo, premere **Impostazioni** e il **selettore** per modificare varie impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Per attivare o disattivare la Wi-Fi.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Premere Attiva e il selettore per consentire ad un Call Center di accedere da remoto per verificare le informazioni interne.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	Premere per attivare o disattivare lo screen saver.  NOTA <ul style="list-style-type: none">Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito.Attivare Salvaschermo per attivare Tema orologio e Timeout.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver.  NOTA <ul style="list-style-type: none">Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.Quando il timeout è impostato a "Sempre attivo", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta data	Per impostare manualmente la data (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario (è necessario disattivare Data e ora automatiche).
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.
Volume		Per regolare il volume del forno.
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto Aggiornamento software .
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.
Modalità demo		Per attivare o disattivare la Modalità demo.

Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Per attivare la funzione **Blocco**, premere  sul pannello di controllo quindi premere **Blocco**, quindi premere il **selettore**.
- Per disattivare la funzione **Blocco**, tenere premuto il tasto  per visualizzare il messaggio 'Il comando è sbloccato.'.

Cucinare facile

Cottura automatica

La tabella seguente illustra 31 programmi automatici per riscaldare, cuocere, arrostiti e preparare dolci. Essa contiene le quantità, i tempi di riposo e gli idonei consigli. Tali programmi automatici contengono speciali, modalità di cottura sviluppati per la comodità dell'utente.

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
1. Bevanda	0,25 0,5	Vassoio in ceramica	1
	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Collocare una tazza al centro o 2 tazze affiancate sul piatto in ceramica. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare bene dopo 1-2 minuti di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza riguardanti i liquidi).		
2. Piatto unico	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		
3. Piatto unico surgelato	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Estrarre i cibi pronti congelati dal freezer e verificare che il piatto sia idoneo all'uso nel forno a microonde. Bucare la pellicola di copertura del cibo. Posizionare il cibo pronto al centro del piatto girevole. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
4. Zuppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Collocare la minestra al centro del piatto in ceramica. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.		
5. Stufato	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Collocare la minestra al centro del piatto in ceramica. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.		
6. Pesce surgelato gratinato	0,4-0,6	Grill + Vassoio in ceramica	3
	Inserire il pesce gratinato congelato in un recipiente in pyrex adatto o un piatto in ceramica. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. Questo programma è idoneo alla cottura di cibi pronti congelati composti da filetti di pesce guarniti con verdure e salsa.		
7. Lasagne surgelate	0,4-0,6	Grill + Vassoio in ceramica	3
	Inserire la lasagna congelata in un recipiente in pyrex adatto o un piatto in ceramica. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare 2-3 minuti.		
8. Patatine surgelate al forno	0,4-0,5	Vassoio di cottura	3
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia metallica multiuso.		
9. Pizza surgelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia	2
	Disporre la pizza surgelata sulla griglia del forno.		

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
10. Crocchette surgelate	0,4-0,6	Vassoio di cottura	3
	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sulla teglia multiuso.		
11. Verdure surgelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Inserire le verdure congelate, come i broccoli, le carote, i fiori di cavolfiore ed i piselli in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Collocare la ciotola al centro del piatto in ceramica. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
12. Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
	Disporre la torta di mele su un piatto rotondo metallico. Disporlo sulla griglia. Il peso può variare in base alla quantità di mele ecc.		
13. Base per torta alla frutta	0,3-0,5	Griglia	3
	Inserire la pastella su un piatto metallico sulla griglia del forno.		
14. Brownie	0,5-0,7	Griglia	3
	Collocare l'impasto su un piatto rotondo in pyrex o un piatto in ceramica sulla griglia del forno.		
15. Cornetti	0,2-0,4	Griglia	3
	Uso della carta da forno. Disporre i croissant uno accanto all'altro sulla griglia del forno.		
16. Plum cake al burro	0,5-0,7	Griglia	2
	Versare l'impasto in un piatto di cottura metallico rotondo da 22 cm. Disporlo sulla griglia.		
17. Plum cake	0,7-0,8	Griglia	3
	Versare l'impasto in una teglia metallica di cottura di dimensioni idonee (lunghezza 25 cm). Collocare il piatto sulla griglia in senso longitudinale verso lo sportello.		

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
18. Muffin	0,5-0,6	Griglia	2
	Versare l'impasto per i muffin su un piatto metallico adatto a contenere 12 muffin. Collocare il piatto al centro della griglia.		
19. Impasto con lievito	0,3-0,6	Griglia	3
	Preparare l'impasto per la pizza, la torta o il pane. Versare l'impasto in un piatto largo resistente al calore e coprirlo con la pellicola.		
20. Pan di spagna	0,3-0,6	Griglia	2
	Per un impasto di 300 g usare un piatto da 18 cm, per 400 g un piatto da 24 cm e per 500 g in un piatto da 26 cm rotondo in metallo. Collocare il piatto al centro della griglia.		
21. Pane bianco	0,7-0,8	Griglia	2
	Versare l'impasto in una teglia rettangolare metallica di cottura di dimensioni idonee (lunghezza 25 cm). Collocare il piatto sulla griglia in senso longitudinale verso lo sportello.		
22. Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,5	Vassoio di cottura	2
	Uso della carta da forno. Disporre 4 pezzi affiancati sulla teglia multiuso.		
23. Filetti di pesce, 2 cm	0,3-0,6	Griglia + Teglia multiuso	5+2
	Marinare i filetti di pesce (2 cm) e disporli affiancati sulla teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		

Cucinare facile

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
24. Trancio di salmone	0,3-0,6	Griglia + Teglia multiuso	5+2
	Marinare i filetti di salmone e disporli affiancati nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
25. Gamberi	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia + Teglia multiuso	5+2
	Disporre i gamberi freschi uniformemente nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
26. Bistecca di manzo, sottile	0,3-0,6	Griglia + Teglia multiuso	5+2
	Disporre le bistecche di manzo affiancate nella teglia e quindi al centro della griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
27. Costolette di agnello	0,3-0,6	Griglia + Teglia multiuso	5+2
	Marinare gli spiedini di agnello. Disporre gli spiedini di agnello uniformemente nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
28. Verdure fresche	0,3-0,4 0,5-0,6	Vassoio in ceramica	1
	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml di acqua (3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto in ceramica. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
29. Patata sbucciata	0,5-0,6 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
	Pesare le patate dopo averle pelate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml di acqua (3-4 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto in ceramica. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
30. Riso raffinato	0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
	Pesare del riso bianco parboiled ed aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Ad esempio, per cuocere 0,3 kg di riso aggiungere 600 ml di acqua fredda. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Collocare la ciotola al centro del piatto in ceramica. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti e mescolare.		
31. Pizza fatta in casa	0,6-1,0	Vassoio di cottura	1
	Posizionare la pizza sulla teglia. Il peso è comprensivo della pasta e della farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.		

Scongelamento automatico

La tabella seguente illustra i vari programmi di Scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Tali programmi utilizzano solo l'energia a microonde. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Posizionare la carne, il pollame, il pesce, il pane e la frutta su un piatto in ceramica.

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello	Tempo di riposo (min.)
Carne	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata.			
Pollame	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Avvolgere le zampe e le ali con alluminio. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo.			
Pesce	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce.			

Alimento	Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello	Tempo di riposo (min.)
Pane/ torte	0,1-1,0	Vassoio in ceramica	1	5-10
	Disponere il pane su un tovagliolino. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Il forno rimane in funzione fino all'apertura dello sportello per girare il cibo. Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disponere i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.			
Frutta	0,1-0,8	Vassoio in ceramica	1	5-10
	Distribuire uniformemente la frutta congelata sul piatto in ceramica. Questo programma è adatto per frutta come i lamponi, vari tipi di bacche ed i frutti tropicali.			

Cottura rapida

La tabella seguente illustra 4 programmi automatici per la cottura ed arrostitura rapida.

Essa contiene le quantità, i tempi di riposo e gli idonei consigli.

Tali programmi automatici contengono speciali, modalità di cottura sviluppati per la comodità dell'utente.

Alimento	Peso	Accessorio	Altezza ripiano
Patate al forno	400-600 g	Grill +	3
	600-800 g	Vassoio in ceramica	
Tagliare le patate a metà. Disponerle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			

Cucinare facile

Alimento	Peso	Accessorio	Altezza ripiano
Maiale arrosto	0,8-1,0 kg	Grill + Vassoio in ceramica	3
	Collocare l'arrosto di maiale marinato sulla griglia con un piatto in ceramica. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.		
Pollo in pezzi	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grill + Vassoio in ceramica	5
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Collocare sulla griglia con un piatto in ceramica con il lato della pelle rivolto verso il basso. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Al termine della cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pollo intero	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grill + Vassoio in ceramica	3
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Posizionare con il petto rivolto verso il basso al centro della griglia con un piatto in ceramica a livello 3. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo. Al termine della cottura lasciare riposare per 5 minuti.		

* La modalità Cottura rapida utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura e le precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Cucinare facile

Cottura manuale

Guida alla Cucina a microonde

- Non utilizzare stoviglie in metallo in modalità Microonde. Nel vano inserire sempre i cibi contenuti in recipienti.
- Si consiglia di coprire i cibi per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo con il proprio vapore.

Verdure congelate

- Usare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Mescolare le verdure due volte durante la cottura e una volta al termine.
- Aggiungere le spezie al termine della cottura.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-6	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			
Verdure miste (Stile Cinese)	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.			

Verdure fresche

- Usare un contenitore in pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine.
- Aggiungere le spezie al termine della cottura.
- Per una cottura più rapida, si consiglia di tagliare in pezzi più piccoli di dimensioni omogenee.
- Cuocere tutte le verdure fresche usando la massima potenza del microonde (850 W).

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.			
Cavoletti di Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai).			
Carote	250	5-6	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250	5-6	3
	500	7-8	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.			
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.		

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		
Funghi	125	1-2	3
	250	2-3	
Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire.			
Cipolle	250	4-5	3
	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.		
Peperoni	250	4-5	3
	Tagliare i peperoni a fette.		
Patate	250	4-5	3
	500	7-8	
Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.			
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

Cucinare facile

Riso e pasta

Saltuariamente mescolare durante e al termine della cottura.

Cuocere scoperto e chiudere il coperchio durante il riposo. Quindi scaricare completamente l'acqua.

- **Riso:** Usare un recipiente grande in Pyrex dotato di coperchio poiché il riso raddoppia di volume al termine della cottura.
- **Pasta:** Usare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (Parboiled)	250	850	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (Parboiled)	250	850	20-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		22-24		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + riso selvatico)	250	850	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (Riso + chicchi di granturco)	250	850	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	850	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Riscaldamento

- Non riscaldare cibi di grandi dimensioni come ad esempio arrosti di carne che facilmente scuociono.
- È più conveniente riscaldare cibi a minori livelli di potenza.
- Saltuariamente mescolare e girare durante e al termine della cottura.
- Prestare attenzione per i liquidi e cibi per neonati. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro al fine di impedire una fuoriuscita da ebollizione. Mantenerli nel microonde durante la fase di riposo. Consentire un maggior tempo di riscaldamento rispetto ad altri cibi.
- Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti. Vedere la tabella sotto per i riferimenti.

Liquidi e cibi

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevanda	250 ml (1 tazza)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 tazze)		2-3	
Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare la tazza al centro del piatto in ceramica. Mescolare con cura prima e dopo il tempo di riposo.				
Minestra (Congelata)	250 g	850	3-4	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata. Mescolare nuovamente prima di servire.			
Stufato (Congelato)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata. Mescolare nuovamente prima di servire.			
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata. Mescolare nuovamente prima di servire.			
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.				

Cibi e latte per neonati

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Cibo per neonati (Verdure + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per neonati	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.				

Scongelamento

Inserire il cibo congelato in un contenitore per microonde senza coperchio. Girare durante lo scongelamento e drenare il liquido rimuovendo eventuali frattaglie al termine dello scongelamento. Per scongelare più rapidamente, tagliare il cibo in porzioni più piccole ed avvolgerli con alluminio prima di scongelare. Quando la parte esterna del cibo inizia a scongelare, interrompere lo scongelamento e lasciar riposare come indicato nella tabella sotto. Non cambiare il livello di potenza (180 W) per scongelare. Posizionare il cibo su un vassoio in ceramica, inserire il vassoio sul ripiano 1.

Alimento		Dimensione portata (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne macinata	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Spiedini di maiale	250	7-8	
Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Pollame	Pollo in pezzi	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
	Per primo inserire i pezzi di pollo con il lato pelle rivolto verso il basso, il pollo intero con il petto rivolto verso il basso sul piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Frutta	Bacche	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).			
Pane	Panini (50 g cad.)	2 pezzi	1-1½	5-20
		4 pezzi	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.				

Cucinare facile

Guida alla Convezione

Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Stampo quadrato per torta alle nocciole	160-170	Griglia	2	60-70
Stampo ciotola o ad anello per torta al limone	150-160	Griglia	2	50-60
Pan di spagna	150-160	Griglia	2	25-35
Base per flan alla frutta	150-170	Griglia	2	25-35
Torta di frutta streusel piatta (pasta lievitata)	150-170	Vassoio di cottura	3	30-40
Croissant	170-180	Vassoio di cottura	2	10-15
Panini	180-190	Vassoio di cottura	2	10-15
Biscotti	160-180	Vassoio di cottura	3	10-20
Patatine al forno	200-220	Vassoio di cottura	3	15-20

Riscaldamento superiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento superiore + Convezione.

Inserire la carne nel forno, seguire il suggerimento riguardante il livello indicato in tabella ed usare il vassoio di cottura come vassoio oliato inserito al livello 2.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Roast beef (1 kg / medio)	170-190	Griglia + Teglia multiuso	3+2	60-90
Spalla di maiale / Avvolto (1 kg)	180-200	Griglia + Teglia multiuso	3+2	90-120
Arrosto di agnello / Cosciotto d'agnello (0,8 kg)	190-210	Griglia + Teglia multiuso	3+2	50-80
Pollo intero (1,2 kg)	200-220	Griglia + Teglia multiuso	3+2	50-70
Trota intera (2 pezzi / 0,5 kg)	180-200	Griglia + Teglia multiuso	3+2	30-40
Anatra intera (0,3 kg)	180-200	Griglia + Teglia multiuso	3+2	25-35

Riscaldamento inferiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento inferiore + Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Pizza fatta in casa	180-200	Vassoio di cottura	1	20-30
Torta salata precotta al forno / Torta	180-200	Griglia	2	10-15
Pizza surgelata	180-200	Vassoio di cottura	2	15-20
Pizza surgelata	180-200	Vassoio di cottura	2	15-25
Pizza congelata	180-200	Vassoio di cottura	2	8-15
Torta di mele	160-180	Griglia	1	60-70
Pasta sfoglia, ripieno di mele	180-200	Vassoio di cottura	2	10-15

Guida al grill

Grill grande

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura.

Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo di cottura primo lato (min.)	Tempo di cottura secondo lato (min.)
Spiedini di Kebab	Griglia + Teglia multiuso	5+2	8-10	6-8
Spiedini di maiale	Griglia + Teglia multiuso	5+2	7-9	5-7
Salsicce	Griglia	5+2	6-8	6-8
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	5+2	20-25	15-20
Tranci di salmone	Griglia + Teglia multiuso	5+2	8-12	6-10
Verdure affettate	Vassoio di cottura	5	15-20	-
Toast	Griglia	5	2-3	1-2
Toast al formaggio	Griglia	5	3-5	-

Cucinare facile

Grill ventilato

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura. Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Salsicce	Griglia	4	8-10
Patate in spicchi	Griglia	4	20-25
Patatine al forno surgelate	Vassoio di cottura	4	15-20
Crocchette surgelate	Vassoio di cottura	4	20-25
Bocconcini di pollo surgelati	Vassoio di cottura	4	15-20
Tranci di salmone	Griglia + Teglia multiuso	4+2	15-20
Filetti di pesce	Griglia + Teglia multiuso	4+2	12-17
Pesce intero	Griglia + Teglia multiuso	4+2	15-20
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	4+2	30-40

Cucinare facile

Guida alla cottura combinata

- Non utilizzare stoviglie in metallo in modalità Microonde. Nel vano inserire sempre i cibi contenuti in recipienti.
- Si consiglia di coprire i cibi per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo con il proprio vapore.

Microonde + Grill

Usare i livelli di potenza, temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Il preriscaldamento non è necessario.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura primo lato (min.)	Tempo di cottura secondo lato (min.)
Patate al forno	600	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	10-15	-
Pomodori grigliati	300	160-180	Piatto in ceramica + Grill	4	05-10	-
Verdure gratinate	450	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	10-20	-
Pesce arrosto	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	04-08	04-06
Pollo in pezzi	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	10-15	10-15

Microonde + Cottura ventilata

Usare i livelli di potenza, temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Il preriscaldamento non è necessario.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura primo lato (min.)	Tempo di cottura secondo lato (min.)
Pollo intero (1,2 kg)	450	180-200	Piatto in ceramica + Grill	3	25-30	15-25
Roast beef / Agnello (Medio)	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	3	15-20	15-20
Lasagne surgelate / Pasta gratinata	450	180-200	Piatto in ceramica + Grill	3	20-25	-
Patate gratinate	450	180-200	Piatto in ceramica + Grill	3	10-15	-
Flan di frutta fresca	100	160-180	Vassoio in ceramica	3	40-50	-

Microonde + Arrosto

Usare i livelli di potenza, temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Il preriscaldamento non è necessario.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Pollo in pezzi	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	20-30
Patate in spicchi	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	15-20
Pesce intero	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	15-20
Filetti di pesce	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	10-15
Bocconcini di pollo surgelati	450	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	10-15
Panini surgelati	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	05-10
Bastoncini di pesce surgelati	300	180-200	Piatto in ceramica + Grill	4	15-20

Cucinare facile

Cucinare facile

Guida alla Ventola convenzionale

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Ventola convenzionale.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne	200-220	Griglia	3	20-25
Verdure gratinate	180-200	Griglia	3	20-30
Patate gratinate	180-200	Griglia	3	40-60
Tranci di pizza surgelati	160-180	Vassoio di cottura	3	10-15
Torta marmorizzata	160-180	Griglia	2	50-70
Pagnotta	150-170	Griglia	2	50-60
Muffin	180-200	Griglia	2	20-30
Biscotti	180-200	Vassoio di cottura	3	10-20

Guida alla Cottura intensiva

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Intensiva (Sopra + Sotto + Ventilata).

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Griglia	2	20-30
Verdure gratinate (2 kg)	160-180	Griglia	2	40-60
Patate gratinate (2 kg)	160-180	Griglia	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Griglia + Teglia multiuso	3+2	60-90
Anatra intera (2 kg)	180-200	Griglia + Teglia multiuso	3+2	60-90
2 Polli interi (1,2 kg cad)	200-220	Griglia + Teglia multiuso	3+2	60-90

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C. L'elemento riscaldante superiore e la ventilazione sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata.

Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore.

Questa modalità è idonea per arrostitire manzo, pollame e pesce.

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (ore)
Roast beef	80-100	Griglia + Teglia multiuso	3+2	3:30-4:30
Arrosto di maiale	80-110	Griglia + Teglia multiuso	3+2	3:00-4:30
Petto d'anatra	80-100	Griglia + Teglia multiuso	3+2	1:30-2:00
Filetto di manzo	80-110	Griglia + Teglia multiuso	3+2	1:30-2:00
Filetto di maiale	80-110	Griglia + Teglia multiuso	3+2	1:30-2:00

Cottura multilivello (Speciale)

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Cottura multilivello.

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Torte piccole	150-160	2 vassoi	2+4	20-30
Mini torte	160-180	2 vassoi	2+4	20-30
Croissant	160-180	2 vassoi	2+4	20-30
Pasta sfoglia	180-200	2 vassoi	2+4	30-40
Biscotti	170-190	2 vassoi	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Griglia + Teglia multiuso	2+4	30-45
Patatine al forno surgelate	180-200	2 vassoi	2+4	30-50
Bocconcini di pollo surgelati	180-200	2 vassoi	2+4	20-30
Pizza surgelata	200-220	Griglia + Teglia multiuso	2+4	20-30

Facile e veloce

Fondere il burro

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

Fondere il cioccolato

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

Fondere il miele cristallizzato

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

Per fondere la gelatina

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

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

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

Cucinare facile

Per cuocere la marmellata

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

Cuocere il budino

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

Per dorare mandorle affettate

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

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione allo sportello ed alla sua guarnizione (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre facilmente, controllare prima se sulla guarnizione si è accumulato dello sporco. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno. Sciacquare ed asciugare bene.

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello, maniglia o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.

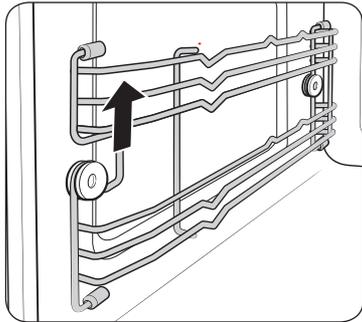
Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno

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

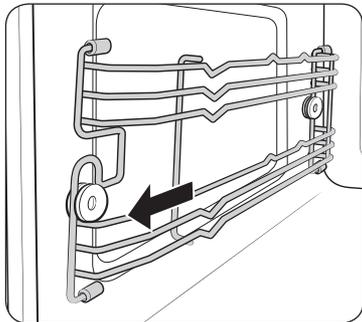
⚠ ATTENZIONE

- 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 nelle aperture di ventilazione del forno.
- Per la pulizia non usare sostanze abrasive o chimiche.
- Al termine di ogni uso del forno, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta raffreddato.

Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Sollevare la parte anteriore della griglia per sganciarla dal fermo.



2. Tirare la griglia verso avanti per estrarla.
3. Rimuovere l'altro lato della griglia allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontarle.

NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

Sostituzioni (Riparazioni)

AVVERTENZA

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

- In caso di problemi con le cerniere, la guarnizione e/o lo sportello, contattare un tecnico autorizzato o un centro di assistenza autorizzata Samsung per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, contattare un centro di assistenza autorizzata Samsung. Non effettuare la sostituzione in modo autonomo.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo

Qualora il forno non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno possono influenzarne le prestazioni.

Risoluzione dei problemi

Durante l'uso del forno si possono riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

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 sulla carrozzeria esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	L'opzione display è disattivata.	Attivare l'opzione display. È normale che l'orario corrente scompaia pochi minuti dopo l'attivazione dell'opzione display.

Problema	Causa	Azione
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 il cibo, selezionare Continua e premere il selettore .
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Disporre il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.

Problema	Causa	Azione
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
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.

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	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.
Il riscaldamento è debole o lento.	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.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La funzione di riscaldamento non funziona.	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.	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.

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	L'illuminazione interna potrebbe disattivarsi automaticamente qualora lo sportello resti aperto a lungo. Chiudere e riaprire lo sportello o premere il tasto Cancel (Annulla).
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	In caso di utilizzo della funzione Cottura automatica o Scongellamento automatico, questo segnale acustico indica la necessità di girare il cibo durante lo scongelamento.	Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare Ok e premere il selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il selettore per riprendere il processo.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/ scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.

Problema	Causa	Azione
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Nel forno è rimasta dell'acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. 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 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Premendo il tasto +30 secs si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo il tasto +30 secs se non in funzione.

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione Vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare 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.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati 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.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tassi piatti.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore della temperatura è aperto.	
	Il sensore della temperatura è in corto.	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-21	Questo codice compare quando la temperatura del forno è elevata. Qualora la temperatura aumenti oltre il limite durante il funzionamento di ogni modalità. (rilevato incendio).	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno a microonde.
C-F2		Fermare il forno e riprovare.
C-d0	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione		230 V~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2800 W
	Microonde	1650 W
	Grill	2550 W
	Cottura ventilata	2500 W
Potenza emessa		100 W / 850 W (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	38,7 Kg
	Spedizione	46,7 Kg

Wifi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Periodo di tempo per la gestione dell'alimentazione (min)	10 min.

Dati determinati secondo lo Standard EN 50564 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 1275/2008.

Appendice

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione inviando una email a: oss.request@samsung.com.

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Per la pagina di download e le informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



Promemoria

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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01262A-00