

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

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

MG23F301T**

MG23F302T**

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung.

SAMSUNG

indice

Istruzioni di sicurezza	3
Installazione	9
Accessori	9
Posizione di installazione	10
Piatto girevole.....	10
Manutenzione	11
Pulizia.....	11
Sostituzione (Riparazione).....	11
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo.....	11
Caratteristiche del forno.....	12
Forno	12
Pannello di controllo	12
Uso del forno	13
Impostazione dell'orologio	13
Funzionamento del forno a microonde.....	13
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde.....	14
Cottura/Riscaldamento.....	14
Livelli di potenza	15
Uso della funzione deodorante	15
Regolazione del tempo di cottura	15
Interruzione della cottura	15
Impostazione della modalità risparmio energia.....	15
Uso della funzione cottura salutare	16

Guida alla cottura a vapore (solo modelli MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*).....	18
Uso del piatto doratore (solo modelli MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*).....	20
Uso della funzione scongelamento automatico	21
Uso della funzione piatto preferito.....	22
Scelta degli accessori.....	23
Grigliatura.....	23
Combinazione microonde e grill.....	23
Disattivazione dei segnali acustici	24
Blocco di sicurezza del forno a microonde	24
Guida ai materiali per la cottura.....	25
Guida alla cottura	26
Risoluzione dei problemi	34
Istruzioni in caso di dubbi o problemi.....	34
Specifiche tecniche	35

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 cuscini 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.

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

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

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo; Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

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

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

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

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente.

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

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

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

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

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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

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

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

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

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

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso. I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

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

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

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.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

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

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere

Installazione del forno a microonde.)

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

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

Garanzia limitata

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

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

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

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

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

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

Definizione del gruppo di prodotti

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

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

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana. L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali. Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

installazione

ACCESSORI

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

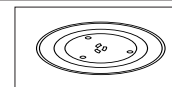
- 1. Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.

Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



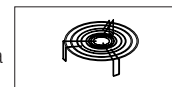
- 2. Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



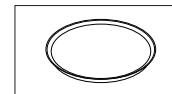
- 3. Griglia, da collocare sulla piastra girevole.**

Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



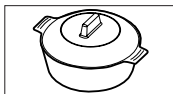
- 4. Piatto doratore**, vedere pagg 20-21.
(solo modelli MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Scopo: Nella modalità cottura combinata con microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre, mantiene croccanti torte e pizze.



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

6. Cottura a vapore, vedere pagg da 18-20.
(solo modelli MG23F301TF*, MG23F301TJ*,
MG23F302TF*, MG23F302TJ*)



Scopo: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Power Steam (Vapore).

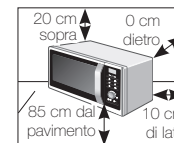
NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **GRILL** (U) e **COMBI** (U).

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

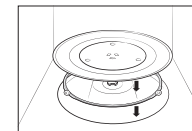
POSIZIONE DI INSTALLAZIONE

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno.
- Si consiglia di installare il prodotto in modo che il retro sia a filo del muro lasciando un minimo di 10 cm di spazio su ambo i lati e 20 cm sopra il prodotto per garantire una corretta ventilazione.
- Non installare il forno in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Conformarsi alle specifiche elettriche del forno. Qualora necessarie, utilizzare solo prolunghe approvate.
- Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il forno per la prima volta.



PIATTO GIREVOLE

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



PULIZIA

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

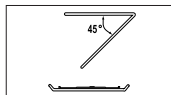
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

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

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

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante

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



ATTENZIONE

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

SOSTITUZIONE (RIPARAZIONE)

AVVERTENZA

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

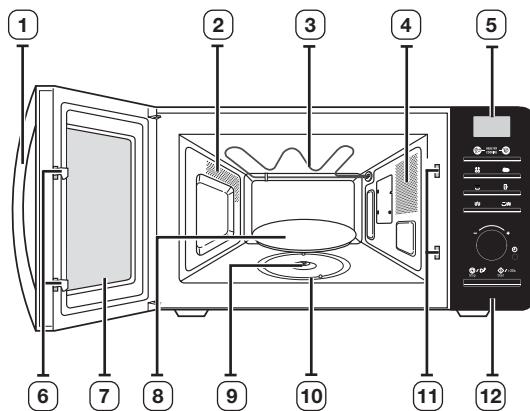
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

MANUTENZIONE DOPO UN LUNGO PERIODO DI INUTILIZZO

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

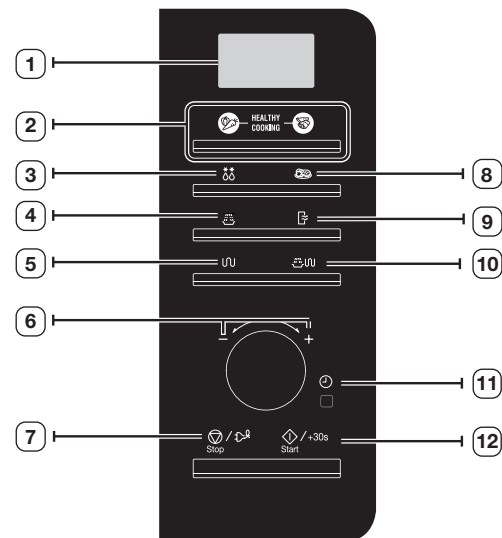
caratteristiche del forno

FORNO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. TASTO STOP/ECO |
| 2. TASTO COTTURA SALUTARE | 8. TASTO PIATTO PREFERITO |
| 3. TASTO SCONGELAMENTO | 9. TASTO FUNZIONE DEODORANTE |
| 4. TASTO MICROONDE | 10. TASTO MICROONDE+GRILL |
| 5. TASTO GRILL | 11. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO |
| 6. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO) | 12. TASTO START/+30s |


uso del forno

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

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

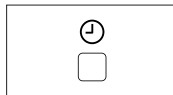
 Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

Funzione automatica di risparmio energetico

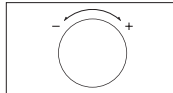
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

1. Per visualizzare l'ora...

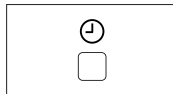
Nel formato a 24 ore
Nel formato a 12 ore
Premere il tasto **Orologio** (🕒) una o due volte.



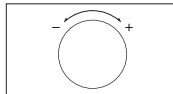
2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



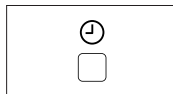
3. Premere il tasto **Orologio** (🕒)



4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Premere il tasto **Orologio** (🕒)



FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

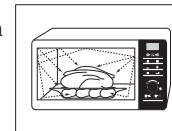
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.


E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

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

Principi di cottura.

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



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

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

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde** (☰).

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura)



2. Impostare il tempo da 4 a 5 minuti ruotando la manopola, quindi premere **Start/+30s** (◀▶).

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

- 1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

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



COTTURA/RISCALDAMENTO

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

Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.

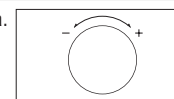
1. Premere il tasto **Microonde** (☰).

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



2. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



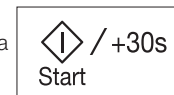
3. Premere il tasto **Start/+30s** (◀▶).

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

- 1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

☑ **Non accendere** mai il forno a microonde quando è vuoto.

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



LIVELLI DI POTENZA

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

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

- ☑ Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.
- ☑ Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

USO DELLA FUNZIONE DEODORANTE

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo. Pulire innanzitutto l'interno del forno.

Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** (🌀). Verranno emessi quattro segnali acustici.



- ☑ Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **+30s**.
- ☑ Il tempo massimo è 15 minuti.

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

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

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



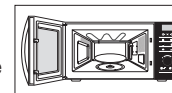
INTERRUZIONE DELLA COTTURA

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

1. Per una interruzione temporanea;

1) Aprire lo sportello.

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente (◀▶).



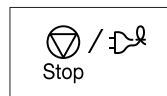
2) Premere **Stop** (⏹).

Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, premere nuovamente (◀▶).

2. Per un arresto totale;

Premere **Stop** (⏹).

Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop** (⏹).



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

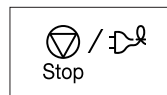
IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGIA

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

- Premere il tasto **Risparmio energia** (🔌) per il risparmio di energia.



Risultato: Il display si spegne.

- Per disattivare la modalità di risparmio energia, aprire lo sportello o premere il tasto **Risparmio energia** (🔌); il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.



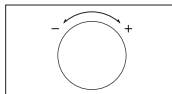
USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

La funzione Cottura salutare si compone di venti tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare la portata ruotando la **manopola**. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento da cucinare premendo una o più volte il tasto della funzione Cottura salutare **Healthy Cooking**  o **Healthy Cooking** .



2. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la manopola. (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto **Start/+30s** .

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





- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.











-  Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA SALUTARE: VERDURE E CEREALI

La tabella seguente presenta 12 programmi di cottura automatica per una dieta salutare a base di verdure o cereali. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I programmi da 1 a 10 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 11 e 12 si avvalgono della combinazione microonde e grill.




Codice	Alimento	Porzione (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Broccoli 	250 500	1-2	Sciacquare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disponi uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua per 250 g, 60-75 ml (4-5 cucchiaini) per 500 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
2	Carote 	250	1-2	Sciacquare e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disponi uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
3	Fagiolini 	250	1-2	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disponi uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (1 cucchiaino) di acqua per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
4	Spinaci 	150	1-2	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.






Codice	Alimento	Porzione (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
5	Pannocchie di granoturco 	250 (1 pezzo)	1-2	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla.
6	Patate pelate 	250 500	2-3	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiaini) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato.
7	Riso integrale (parboiled) 	125	5-10	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (1/4 l). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.
8	Maccheroni integrali 	125	1	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1/2 litro di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.
9	Quinoa 	125	1-3	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.
10	Bulgur 	125	2-5	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo.

Codice	Alimento	Porzione (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
11	Gratin di verdure 	500	2-3	Collocare le verdure, ad esempio patate e zucchine affettate, pomodori e salsa, in un piatto in pyrex di misura idonea. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano.
12	Pomodori grigliati 	400	1-2	Sciacquare i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano.

USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA SALUTARE: PESCE E POLLAME

La tabella seguente illustra 8 programmi di cottura automatica per una dieta salutare a base di pesce e pollame, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. I programmi da 1 a 6 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 7 e 8 si avvalgono della combinazione microonde e grill.

Codice	Alimento	Porzione (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Petto di pollo 	300 (2 pezzi)	2	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
2	Petto di tacchino 	300 (2 pezzi)	2	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
3	Filetti di pesce fresco 	300 (2 pezzi)	1-2	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.

Codice	Alimento	Porzione (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
4	Filetto di salmone fresco 	300 (2 pezzi)	1-2	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
5	Gamberetti freschi 	250	1-2	Lavare i gamberetti, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
6	Trota fresca 	200 (1 pesce)	2	Collocare 2 pesci interi freschi su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con una pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
7	Pesce arrosto 	200 (1 pesce)	3	Spennellare il pesce (trota od orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
8	Tranci di salmone grigliati 	300 (2 tranci)	2	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Il recipiente è stato sviluppato sul principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutarissimi nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per una cottura a tempo record di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.

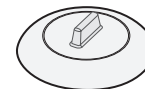
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:



Pirofila



Vassoio



Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C.

Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

CONDIZIONI PER L'USO:

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

CURA:

- Il recipiente per la cottura a vapore può essere lavato in lavatrice.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

SCONGELAMENTO:

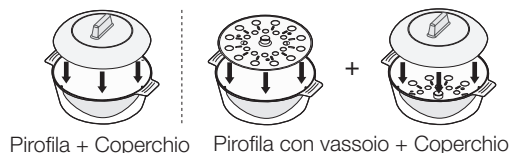
Collocare il cibo surgelato nella pirofila del recipiente per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo senza danneggiare il cibo.

COTTURA:

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	800 W	5-6	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni : Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nella pirofila. Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere un cucchiaino di succo di limone. Incoperchiare.				
Verdure crude	300 g	800 W	4-5	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni : Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nella pirofila. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare.				
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni : Collocare le verdure surgelate nella pirofila. Inserire il vassoio nella pirofila. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo.				
Riso	250 g	800 W	15-18	5-10	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Versare il riso nella pirofila. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.				
Patate in camicia	500 g	800 W	7-8	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Pesare e mondare le patate e collocarle nella pirofila. Aggiungere 3 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare.				

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Collocare lo stufato nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa (congelata)	400 g	800 W	3-4	1-2	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Versare nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa surgelata	400 g	800 W	8-10	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nella pirofila. Incoperchiare.				
Composta di frutta	250 g	800 W	3-4	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni : Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nella pirofila. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e 1-2 cucchiaini di zucchero. Incoperchiare.				

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



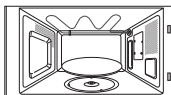
PRECAUZIONI:

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

USO DEL PIATTO DORATORE (SOLO MODELLI MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

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

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



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

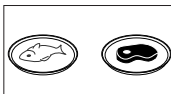
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

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

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

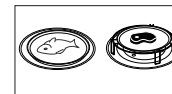
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.

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



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

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



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

☑ Pulizia del piatto doratore

Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.

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






☑ Nota


Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

PROGRAMMI PER LA DORATURA MANUALE

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

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill ☞☞☞	3	3½-4
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.				
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill ☞☞☞	3	4½-5
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Collocarli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.				
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill ☞☞☞	3	7-7½
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare gli hamburger surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.				

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Baguette (surgelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill 	4	8-9
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. In caso di una sola baguette, posizionarla in modo decentrato sul piatto doratore, se le baguette sono due, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sulla griglia.				
Pizza (surgelata)	300-350g	600 W + Grill 	4	9-10
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.				
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill 	3	5-6 8-9
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore e sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia.				
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi)	600 W + Grill 	4	7-8
	300 g (10 pezzi)			9-10
< Consigli >				
Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino d'olio. Collocare i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girarli dopo 4 min (5 pezzi) o dopo 6 min (10 pezzi).				
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill 	4	5-5½ 7½-8
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaino. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3 min (125 g) o 5 min. (250 g).				

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento (min.)	Tempo di cottura (min.)
Pizza (congelata)	300-350 g	450 W + Grill 	4	6½-7½
	< Consigli >			
Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.				

USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO

La funzione Scongelo automatico consente di scongelare carni, pollame, pesce e pane/dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

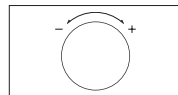
 Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

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

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



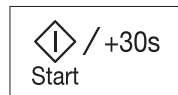
2. Selezionare il peso della portata ruotando la **manopola**.




3. Premere il tasto **Start/+30s** (↕).

Risultato:





- Il cibo inizia a scongelarsi.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- Premere nuovamente il tasto (↕) per terminare lo scongelamento.




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

USO DEI PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO


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

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

 Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelo manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e il tempo di scongelamento, vedere pagg 30-31.

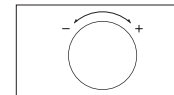
USO DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

La funzione Piatto preferito ha due tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare il numero di portate ruotando la manopola. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Piatto preferito** .



2. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)



3. Premere il tasto .

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


- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.




 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

USO DEI PROGRAMMI DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico della funzione Piatto preferito, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

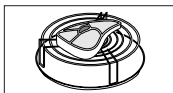
Codice/ Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1. Piatti pronti congelati 	300-350 400-450	2-3	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno,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

Codice/ Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
2. Piatti vegetariani congelati 	300-350 400-450	2-3	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure).

SCELTA DEGLI ACCESSORI

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

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



- Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 25.

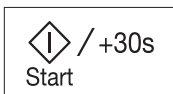
GRIGLIATURA

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

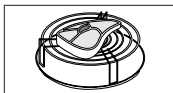
- Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** (⌚) e impostare il tempo di riscaldamento girando la **manopola**.



- Premere il tasto **Start/+30s** (⏮).

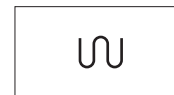


- Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano. Chiudere lo sportello.

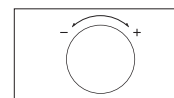


- Premere il tasto **Grill** (⌚).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



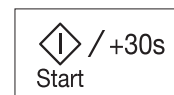
- Impostare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**. Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



- Premere il tasto **Start/+30s** (⏮).

Risultato: Inizia la grigliatura. Una volta terminata.

- Il forno emette 4 segnali acustici.
- Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



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

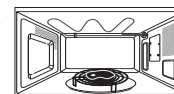
- Per toccare i recipienti in forno, indossare sempre i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

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

- Utilizzare **SEMPRE** materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare **SEMPRE** i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

- Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



2. Premere il tasto **Combi** (☞☞☞).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

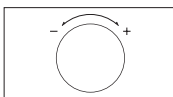
☞☞☞ (modalità microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)



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

- ☑ Non è possibile impostare la temperatura del grill.

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

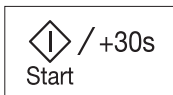


4. Premere il tasto **Start/+30s** (◊).

Risultato: Inizia la cottura combinata. Una volta terminata.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

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



DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

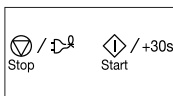
1. Premere (⊖) e (◊) per due secondi.

Risultato:

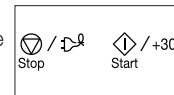
- Viene visualizzata la seguente indicazione:

OFF

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



2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti (⊖) e (◊) per due secondi.



Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

00

- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

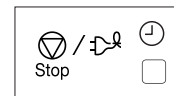
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

1. Premere (⊖) e (⊕) per due secondi.

Risultato:

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza "L".

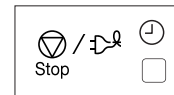
L



2. Per sbloccare il forno, premere nuovamente (⊖) e (⊕) per due secondi.

Risultato:

Il forno può essere utilizzato normalmente.



guida ai materiali per la cottura

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

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

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

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

guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure surgelate

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

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.

Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

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

Guida alla cottura di riso e pasta

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

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

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

Guida alla cottura delle verdure

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

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

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

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	3½-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone.
Porri	250 g	4½-5	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cipolle	250 g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

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

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

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolatura

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

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

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

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.

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

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

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

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

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

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

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

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

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	800 W	1-1½	1-2	Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro della piastra girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
	250 ml (1 scodella)		1½-2		

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Zuppa (congelata)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento!

Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura.

La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire!

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C

NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.

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

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Porzione	Potenza	Orario	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.

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

SCONGELAMENTO MANUALE

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

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

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.

Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo

scongelo e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

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

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

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

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Bracioline di maiale	250 g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14½-15½	15-40	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	900 g	28-30		
Pesce				
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	6-7 12-13	5-15	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Frutta Frutti di bosco	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane Panini (50 g cad.) Toast/Sandwich Pane nero (farina di frumento e di segale)	2 pezzi 4 pezzi 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.

GRILL

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

Stoviglie per cottura con grill:

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

Alimenti adatti alla grigliatura:

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

Nota importante:

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

MICROONDE+GRILL

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

Materiali per la cottura con MICROONDE+GRILL

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

Alimenti adatti alla cottura con MICROONDE+GRILL:

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

Nota importante:

Se si utilizza la combinazione MICROONDE+GRILL, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

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

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

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.

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

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

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13	Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	1 mela (ca. 200 g) 2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.
Pollo arrosto	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. In un piatto in pyrex, collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO

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

FONDERE IL CIOCCOLATO

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

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

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

FONDERE LA GELATINA

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

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

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

CUOCERE LA MARMELLATA

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

CUOCERE IL BUDINO

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

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE

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

risoluzione dei problemi

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

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

Ciò è normale.

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

Il forno non si accende quando si preme il tasto (◀▶).

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto (◀▶)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

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

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

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

La luce interna non funziona.

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

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

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

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

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

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

specifiche tecniche

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

Modello	MG23F301T**, MG23F302T**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico	
Microonde	1200 W
Grill	1100 W
Modalità combinata	2300 W
Potenza generata	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	489 x 275 x 392 mm
Cavità del forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	13,0 kg circa

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

promemoria

SAMSUNG

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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04178C-05