

# Forno a microonde

## Manuale dell'utente

NQ50A6139\*\*



**SAMSUNG**

## Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>
Istruzioni di sicurezza importanti	3
<b>Installazione</b>	<b>8</b>
Contenuto della confezione	8
Istruzioni di installazione	8
<b>Manutenzione</b>	<b>11</b>
Pulizia	11
<b>Prima di iniziare</b>	<b>12</b>
Pannello di controllo	12
Sostituzione (riparazione)	12
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	12
Orologio	13
Informazioni sull'energia delle microonde	13
Stoviglie per cottura a microonde:	14
<b>Operazioni</b>	<b>15</b>
Panoramica delle funzioni	15
Modalità Microonde	16
Modalità Automatica	18
Funzione speciale	21
Più funzioni	23
Impostazioni di sistema	24
AP Easy Setup	24

<b>Cucinare facile</b>	<b>25</b>
Cottura manuale	25
Facile e veloce	30
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>31</b>
Checkpoint	31
Codici informativi	35
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>36</b>
<b>Appendice</b>	<b>37</b>
Dichiarazione Open Source	37

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

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 al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

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

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

## Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

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

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

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio. (solo modelli con piatto girevole)

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

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

Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

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

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

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

### 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.

## Istruzioni di sicurezza

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, nocchie, pomodori, ecc.

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

### Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

## Garanzia limitata

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

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

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

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

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico.

Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

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

## Definizione del gruppo di prodotti

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

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali 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 m<sup>2</sup> 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, Batteries visitare la pagina:

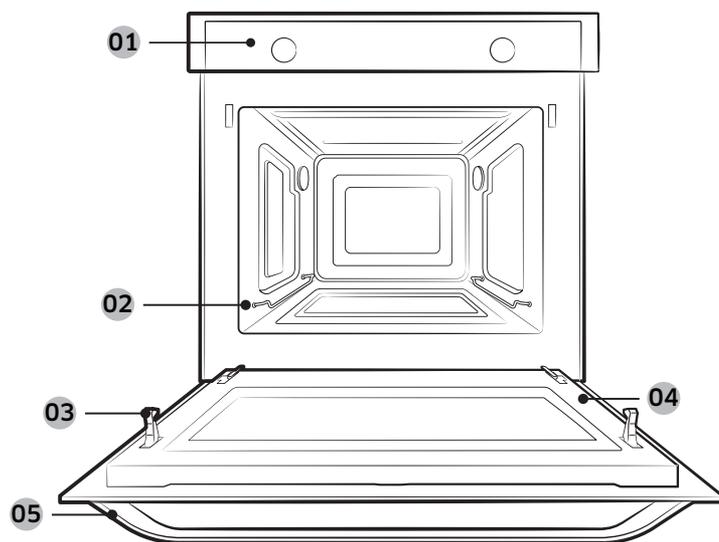
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Installazione

## Contenuto della confezione

Assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nella confezione. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

### Panoramica del forno



- 01 Pannello di controllo      02 Telaio di supporto      03 Blocco di sicurezza dello sportello
- 04 Sportello                      05 Maniglia dello sportello

## Accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessori che aiutano nella preparazione di diverse tipologie di cibi.



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

### NOTA

Vedere *Cucinare facile* a pagina 25-30 per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.

## Istruzioni di installazione

### Informazioni tecniche generali

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

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

### Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

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

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

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

### Sicurezza

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

### Collegamenti elettrici

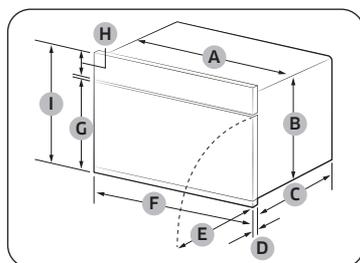
L'impianto elettrico dell'abitazione nella quale il forno a microonde è installato deve rispettare le norme nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla presa di corrente una volta terminata l'installazione. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

### Installazione in una armadiatura

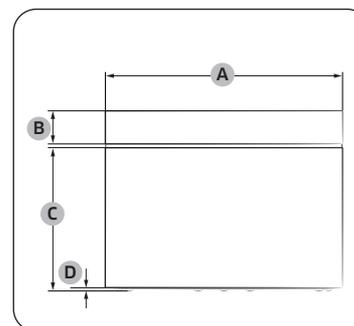
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

### Dimensioni necessarie per l'installazione



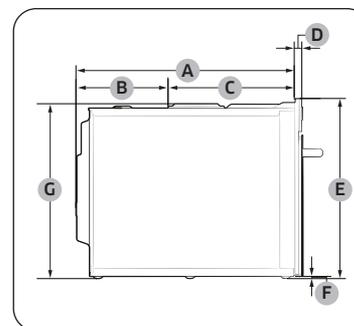
Forno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



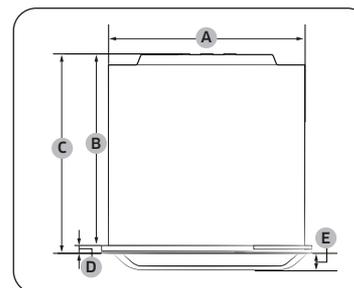
Forno (mm)

A	595
B	85
C	367
D	6



Forno (mm)

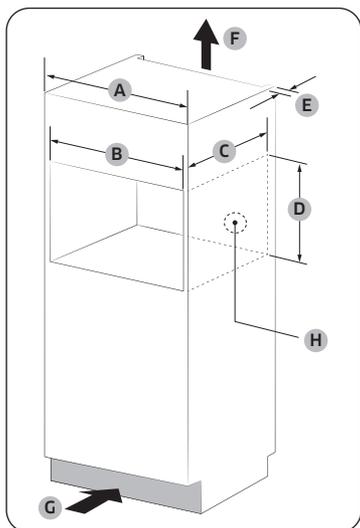
A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		



Forno (mm)

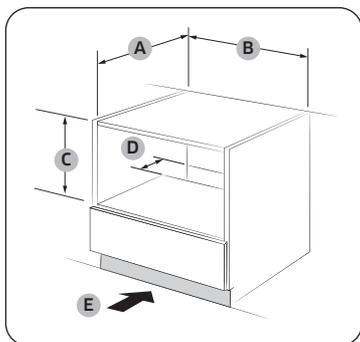
A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		

# Installazione



Struttura a incasso (mm)

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

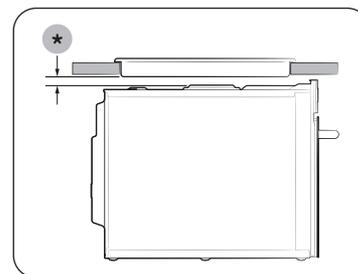


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

**NOTA**

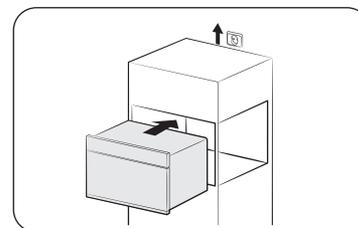
L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione libera del forno.



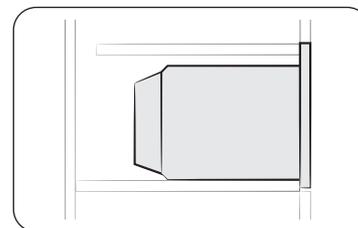
Installazione con un piano cottura

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

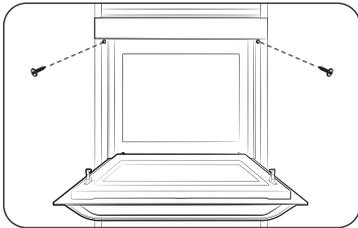
**Montaggio del forno**



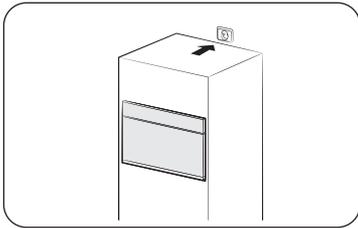
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



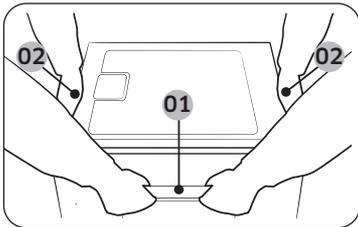
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



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



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



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

- 01 Maniglia dello sportello  
02 Maniglia laterale

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

## Manutenzione

### Pulizia

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

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

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

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

### ⚠ ATTENZIONE

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



## Manutenzione

### 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

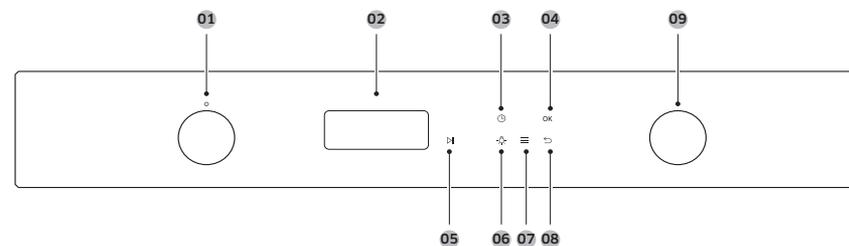
Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

## Prima di iniziare

Vi sono un paio di componenti che è necessario conoscere prima di passare direttamente ad una ricetta.

### Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere composto da diversi materiali e colori. Per un costante miglioramento del prodotto, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a cambiamenti senza preavviso.

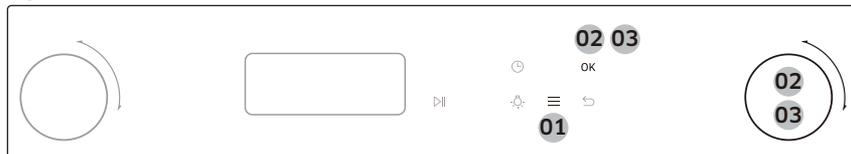


01	Selettore della modalità	Ruotare la <b>selettore della modalità</b> per richiamare il display o per selezionare una specifica modalità di cottura o funzione.
02	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
03	Tempo di cottura	Premere per impostare il tempo di cottura.
04	OK	Selezionare il valore corrente.
05	Avvio / Stop	Premere per avviare o fermare il funzionamento del forno. Tenere premuto per 3 secondi durante la cottura per interromperla.
06	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
07	Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni. Tenere premuto per 3 secondi per visualizzare Impostazioni di sistema.
08	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente o annullare la cottura.
09	Selettore dei valori	Ruotare il <b>selettore dei valori</b> per regolare il valore della propria impostazione. Ruotare verso destra per aumentare o verso sinistra per diminuire.



## Orologio

È importante impostare il tempo di cottura corretto per assicurare un funzionamento automatico regolare.



### Per azzerare l'orario

1. Premere
2. Selezionare Imposta ora usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare l'orario corrente usando il **selettore dei valori** e premere **OK** (ore, minuti e AM/PM se necessario).

### Impostare la data.

1. Premere
2. Selezionare Imposta data usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare l'orario corrente usando il **selettore dei valori** e premere **OK** (mese, giorno e anno).

### Per impostare il formato orario

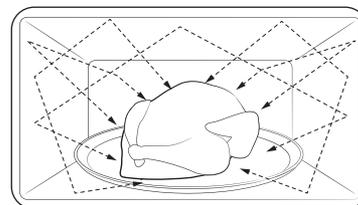
1. Premere
2. Selezionare Formato ora usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare 12 ore o 24 ore e premere **OK**.

### NOTA

- Non è possibile cambiare l'orario mentre il forno è in funzione.

## Informazioni sull'energia delle microonde

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



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

### NOTA

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

## Prima di iniziare

### Stoviglie per cottura a microonde:

Le stoviglie usate per la modalità Microonde devono permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave-safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sulle stoviglie adeguate per la cottura a microonde vedere la guida che segue e posizionare un bicchiere di acqua o qualche cibo sul piatto girevole.

#### Requisiti:

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

Materiali	Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio	△	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore	○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta	○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.

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

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Plastica	Recipienti	○	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
	Pellicola per forno a microonde	○	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

○ : Adatto per microonde    △ : Usare con attenzione    ✕ : Non sicuro in microonde

## Operazioni

### Panoramica delle funzioni

Funzione			Intervallo temperatura (livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità Manuale		Microonde	100-900 W	900 W
			L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.	
Modalità Automatica		Cottura automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 15 programmi di cottura automatica.	
		Scongelamento automatico	Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.	
Funzioni speciali		Mantieni caldo	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	
		Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.	
		Deodorizzazione	Questo è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.	

# Operazioni

## Modalità Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.

- La temperatura predefinita (o livello di potenza) è cambiata nella massima temperatura impostabile (o livello di potenza) delle ultime 10 impostazioni.
- Usare solo stoviglie microwave-safe.



1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
2. Usare il selettore della modalità per selezionare **Microonde**.
3. Premere **OK** per confermare.



4. Impostare il tempo di cottura usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.  
Per iniziare la cottura, premere **OK** selezionando Avvio o premere Avvio.  
Per cambiare il livello di potenza, selezionare "Cuore a Watt" e selezionare il livelli di potenza desiderato usando il **selettore dei valori** e **OK**.

Opzione	Descrizione
Avvio	Premere OK per iniziare, il forno inizia la cottura
Impostare Tempo di cottura	Premere per impostare il tempo di cottura desiderato.
Modifica Livello di potenza	È possibile cambiare il Livello di potenza (Watt) impostando la modalità microonde o microonde combinata.

5. Al termine della cottura, è possibile prolungarla di +30 sec usando il selettore di valori. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

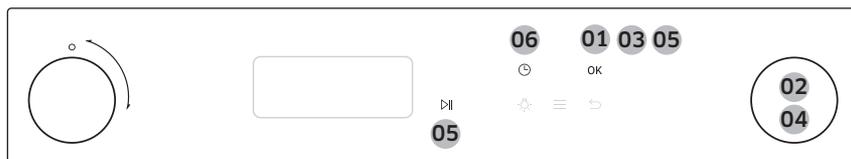
### ⚠ ATTENZIONE

Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

### Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	900	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare verdure.

### Per modificare il livello di potenza e la durata durante la cottura



1. Premere **OK** durante la cottura.
2. Selezionare il livello di potenza o il tempo di cottura usando il **selettore dei valori**.
3. Premere **OK**.
4. Cambiare il valore usando il **selettore dei valori**.
5. Premendo **OK**, è possibile cambiare il valore.
6. Per cambiare solo il tempo di cottura, premere **⏸**. Quindi, modificare il tempo di cottura a piacere.

### Per interrompere la cottura



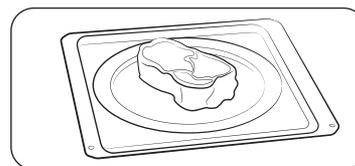
1. Ruotare il **selettore della modalità** su off.
  - Il display del forno si spegne e ricompare l'orologio dopo 2 secondi.
  - Il forno si spegne anche durante la cottura e ricompare l'orologio dopo 2 secondi.
2. Premere **▶||**.
  - Il forno interrompe la cottura.
  - Tenendo premuto **▶||** per 3 secondi, la cottura viene annullata.
3. Premere **↶**, selezionare **Si** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.

### Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.

- Usare solo stoviglie microwave-safe.

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Microonde	>	> Tempo di cottura (Livello di potenza)	>
	-		-



1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nel **Modalità Microonde** a pagina 16-17 Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, è possibile prolungarla di +30 sec usando il selettore di valori. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

### ATTENZIONE

Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

# Operazioni

## Modalità Automatica

Il forno offre 2 diversi e comodi programmi di riscaldamento: Scongelamento automatico e Cottura automatica. Selezionare il programma che meglio si adatta alle proprie esigenze.

### Passaggio 1. Selezionare una modalità



1. Ruotare la **selettore della modalità** per richiamare il display e selezionare **Modalità automatica**.
  - Scongelamento automatico (❄️), Cottura automatica (🍳).
2. Premere **OK** per confermare.

### Passaggio 2. Selezionare un menu



1. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare il programma preferito.
2. Premere **OK** per confermare.

### Passaggio 3. Impostare il peso



1. Ruotare il **selettore dei valori** per impostare la dimensione della portata.
2. Al termine, premere **OK**.
3. Il display mostra il menu e la guida agli accessori. (Premere **OK**).
4. Premere **Start** o **OK** per iniziare la cottura.

### ⚠️ ATTENZIONE

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

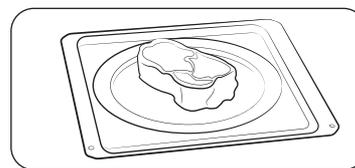
### 📖 NOTA

Il tempo di cottura è pre-programmato per ogni menu e non può essere modificato.

### 🍳 Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 15 programmi di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3  
Cottura automatica > Menu > Peso

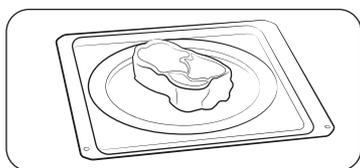


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 18-18.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

### ☞ Scongelamento automatico

Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico. Il tempo ed il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Passaggio 1 > Passaggio 2 > Passaggio 3  
Scongelamento automatico > Menu > Peso



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 18-18.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

### Cottura automatica

#### Guida alla Cottura automatica

Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
Bevanda	0,3 0,5	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Collocare una tazza al centro o 2 tazze affiancate sul piatto in ceramica. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare bene dopo 1-2 minuti di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per il riscaldamento dei liquidi).
Piatto unico	0,3-0,4 0,4-0,5	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.

Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
Piatto unico surgelato	0,3-0,4 0,4-0,5	Estrarre i cibi pronti congelati dal freezer e verificare che il piatto sia idoneo all'uso nel forno a microonde. Bucare la pellicola di copertura del cibo. Posizionare il cibo pronto al centro del piatto girevole. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.
Zuppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.
Stufato	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.
Popcorn	0,1	Usare il popcorn per microonde per prepararlo con il forno. Seguire le istruzioni del produttore ed inserire il sacchetto al centro del piatto in ceramica. Durante l'esecuzione di questo programma il popcorn esploderà ed il sacchetto aumenterà di volume. Prestare attenzione nell'estrarlo ed nell'aprire il sacchetto bollente.
Pasta al sugo (raffreddata)	0,3-0,4 0,4-0,5	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Omogeneizzato o cibo per bambini	0,2 0,3	Versare il cibo in un piatto fondo in ceramica. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.

## Operazioni

Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
Latte per bambini	0,1 0,2	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Posizionare al centro del piatto in ceramica. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciar riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Verdure fresche	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml di acqua (3 cucchiaini). Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
Verdure surgelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Inserire le verdure congelate, come i broccoli, le carote, i fiori di cavolfiore ed i piselli in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
Patata sbucciata	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesare le patate dopo averle pelate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiaini) di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
Patata con la buccia	0,3-0,4 0,5-0,6	Bucare le patate diverse volte con la forchetta. Posizionarle sul piatto in ceramica senza pelarle. Al termine della cottura estrarle dal forno, avvolgerle in fogli di alluminio e lasciarle riposare per 3-5.
Riso raffinato	0,3-0,4	Pesare del riso bianco parboiled ed aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Ad esempio, per cuocere 0,3 kg di riso aggiungere 600 ml di acqua fredda. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti e mescolare.

Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
Pasta	0,2 0,4	Versare la pasta in un contenitore di pyrex largo ed aggiungere 1~1,5 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante i 3-5 min di riposo e scolare bene al termine.

### NOTA

La modalità Cottura automatica utilizza l'energia a microonde per cuocere i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

## Guida allo Scongelo automatico

Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
Carne	0,2-1,5	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
Pollame	0,2-1,5	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
Pesce	0,2-1,5	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 pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
Pane/torte	0,1-0,8	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Posizionare la torta su un piatto in ceramica e, se possibile, girarla appena il forno emette un segnale acustico (il forno rimane in funzione e si interrompe all'apertura dello 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 lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
Frutta	0,1-0,6	Distribuire uniformemente la frutta congelata sul piatto in ceramica. Questo programma è adatto per frutta come i lamponi, vari tipi di bacche ed i frutti tropicali. Lasciare riposare per 5-15 minuti.

## NOTA

La modalità Scongelo automatico utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

## Funzione speciale

### Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola.

Al termine della cottura,



1. Ruotare la **selettore della modalità** per richiamare il display e selezionare **Mantieni caldo** (🍽️).
2. Premere **OK** per confermare.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare il tempo di cottura.
4. Al termine, premere **OK** o ▶️ per iniziare la cottura.

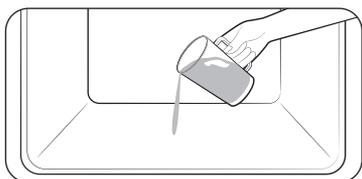
### ATTENZIONE

- Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
- Non usare questa funzione per preriscaldare per più di 1 minuti. In caso contrario, ciò potrà influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo in caso di uso di questa funzione.

# Operazioni

## Pulizia a vapore

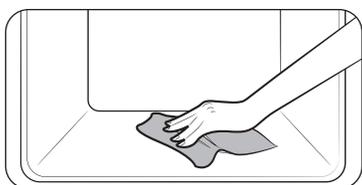
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la **selettore della modalità** per richiamare il display e selezionare **Pulizia** ()
2. Premere **OK** per confermare.
3. Premere **OK** per leggere il messaggio di guida.
4. Al termine, premere **OK** o  per iniziare la cottura.



Al termine del programma **Pulizia a vapore**, usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

## AVVERTENZA

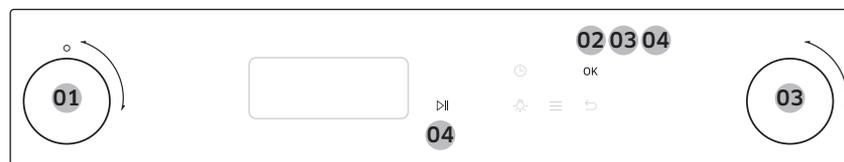
Non aprire lo sportello prima della fine del programma. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

## NOTA

- Usare questa funzione solo a forno completamente freddo.
- NON aggiungere acqua.
- NON usare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore per pulire l'interno del forno.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non versare acqua su fondo con forza. Farlo con delicatezza. In caso contrario l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

## Deodorizzazione

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



1. Ruotare la **selettore della modalità** per richiamare il display e selezionare **Deodorizzazione** ()
2. Premere **OK** per confermare.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per impostare il tempo quindi premere **OK** (il tempo predefinito è 5 minuti).
4. Al termine, premere **OK** o  per iniziare la cottura.

## Più funzioni

Menu	Descrizione
Timer	Per impostare il timer.
Blocco	Per bloccare il pannello di comando.
Le mie modalità	Per modificare l'elenco delle modalità di cottura.
Timeout schermo	Per regolare il tempo di timeout dello schermo.
Imposta ora	Per impostare l'ora corrente.  <b>NOTA</b> Per maggiori informazioni, vedere a pagina 13.
Imposta data	Per impostare la data corrente.  <b>NOTA</b> Per maggiori informazioni, vedere a pagina 13.
Formato ora	Per impostare il formato dell'orario tra 12-ore e 24-ore.  <b>NOTA</b> Per maggiori informazioni, vedere a pagina 13.
Audio	Per attivare o disattivare i segnali acustici (beep) del forno.

### Timer

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Timer** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare il timer (ora e minuti) usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
4. Premere **OK** per avviare il timer.
5. Per attivare una pausa, annullare o modificare il timer, premere **OK** o ruotare il **selettore dei valori**.

### Blocco

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Blocco** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto  per 3 secondi.

### Le mie modalità

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Le mie modalità** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** e premere **OK** per selezionare o deselezionare le modalità.
4. Premere  o  per salvare.
5. Selezionare **Salva** per salvare le modifiche effettuate.

### Timeout schermo

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Timeout schermo** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare il tempo di cottura.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

### Audio

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Audio** usando il **selettore dei valori**, e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

# Operazioni

## Impostazioni di sistema

Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema** quindi ruotare il **selettore dei valori** per cambiare le impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Impostazioni di sistema	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare o disattivare il Wi-Fi
Lingua	Per impostare una lingua.
I miei programmi	Questa funzione memorizza le impostazioni di cottura.
Modalità Demo	Modalità usata dai rivenditori a solo scopo espositivo.
Ripristina	Ripristina le impostazioni. (Più funzioni, Impostazioni di sistema)

### Wi-Fi / I miei programmi / Modalità demo

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema**, quindi premere **OK**.
2. Selezionare l'orario corrente usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

### Lingua

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema**, quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Lingua** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare la lingua desiderata.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

### Ripristina

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema**, quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Ripristina** usando il **selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **selettore dei valori** per selezionare **Ripristina** o **Annulla**.
4. Premere **OK** per confermare.

24 Italiano

## AP Easy Setup

Per utilizzare la funzione di monitoraggio del forno, scaricare la app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni che possono essere azionate dalla app SmartThings possono non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazioni sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

Per motivi di sicurezza, la funzione di telecomando non è disponibile in modalità microonde.

### Come collegare il forno a microonde

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio dispositivo mobile.
2. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dalla app per collegare il forno.
3. Premere  per 3 secondi per collegarsi ad un dispositivo Wi-Fi.

# Cucinare facile

## Cottura manuale

### Guida alla Cucina a microonde

#### Linee guida generali

##### Alimenti adatti alla cottura a microonde

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney.

##### Copertura durante la cottura

È importante coprire il cibo durante la cottura poiché l'evaporazione dell'acqua sotto forma di vapore contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: es. mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola adatta all'uso nel microonde.

##### Tempi di riposo

Al termine della cottura, è importante lasciare riposare il cibo per il tempo consigliato così da permettere alla temperatura di distribuirsi all'interno del cibo.

### Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella).

Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Tenere coperto durante il riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.

### Guida alla cottura delle verdure

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

**Suggerimento:** Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte usando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiai).
Carote	250	5-6	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi verso il centro.

## Cucinare facile

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

Cucinare facile

### Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso:** Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio (da notare che il riso raddoppia il suo volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare prima di lasciarlo riposare. Aggiungere sale o spezie e burro. Da notare che il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. 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 (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso raffinato (parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (Riso + cereali)	250	900	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

### Riscaldamento

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

### Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Si otterranno risultati migliori riscaldando porzioni più piccole. Durante il riscaldamento tenere il cibo coperto che eviterà anche di farlo asciugare.

### Livelli di potenza

Per riscaldare i cibi è possibile usare diversi livelli di potenza. In generale, per grandi quantità di cibi delicati o di cibi che necessitano di essere riscaldati rapidamente come ad esempio le torte natalizie, è consigliabile usare bassi livelli di potenza.

### Mescolare

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. Durante il riscaldamento dei liquidi è importante mescolarli.

### Tempi di riscaldamento e di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Evitare di surriscaldare il cibo. Se incerti, si consiglia di sottostimare il tempo di cottura. Quindi se necessario aggiungere altro tempo di riscaldamento. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia riscaldato in tutte le zone interne. Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita. Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti.

### Riscaldamento di liquidi

Prestare la massima attenzione durante il riscaldamento dei liquidi. Per prevenire una eventuale fuoriuscita da ebollizione, inserire un cucchiaino o un bastoncino di vetro nella bevanda. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare sempre dopo il riscaldamento. Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

### Riscaldamento di alimenti per bambini

#### Omogeneizzato o cibo per bambini

Prestare la massima attenzione in caso si riscaldino i cibi per neonati. Collocare il cibo in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

#### Latte per bambini

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire ! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. La temperatura di somministrazione consigliata è 37 °C.

#### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Omogeneizzato o cibo per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Cucinare facile

## Cucinare facile

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per neonati	100 ml 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 del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciar riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.

Cucinare facile

### 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	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevanda	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	900 W	1½-2  2-3	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare la tazza al centro del piatto in ceramica. Mescolare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	3-4	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Pasta al sugo (raffreddata)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Piatto unico (congelati)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

## Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

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.

Posizionare il cibo congelato 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, premere **STOP** per interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Vedere la tabella alla pagina successiva.

**Suggerimento:** I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. 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 i cibi congelati devono essere scongelati usando il livello di potenza adeguato (180 W).

Posizionare il cibo sul vassoio in ceramica, inserire il vassoio sul ripiano 1.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
<b>CARNE</b>				
Carne macinata	250	6-7	15-30	Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	500	8-12		
Bracioline di maiale	250	7-8		
<b>POLLAME</b>				
Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60	Per primo inserire i pezzi di pollo con il lato pelle rivolto verso il basso, il pollo intero con il petto rivolto verso il basso sul piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200	28-32		
<b>PESCE</b>				
Filetti di pesce	200	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400	11-13		

## Cucinare facile

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
<b>FRUTTA</b>				
Frutti di bosco	300	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).
<b>PANE</b>				
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

## Facile e veloce

### Fondere il burro

Posizionare 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

### Fondere il cioccolato

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

### Fondere il miele cristallizzato

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

### Per fondere la gelatina

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

### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

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

### Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 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

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura.

### Per dorare mandorle affettate

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

## Risoluzione dei problemi

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

### Checkpoint

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

Problema	Causa	Azione
<b>Generale</b>		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente  per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Il forno non è alimentato.	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il forno non si scalda.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

Problema	Causa	Azione
La funzione di scongelamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello o premere il tasto "Annulla".
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Avvio per riavviare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelaire in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Nel forno è rimasta dell'acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Premendo il tasto +30sec si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo il tasto +30sec se non in funzione.
<b>Piatto girevole</b>		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

Problema	Causa	Azione
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
<b>Forno</b>		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.

Problema	Causa	Azione
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno a meno che non sia necessario girare gli alimenti in cottura. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

## Codici informativi

Se il forno non funziona, sul display potrebbe essere visualizzato un codice di errore. Verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-F2		Premere ▷   per riprovare.
C-d0	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (polvere, acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

## Specifiche tecniche

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

Sorgente di alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	Microonde	1650 W
Potenza emessa		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	33,5 Kg
	Spedizione	39,0 Kg

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
WiFi	Consumo energetico in modalità Standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità Off	Consumo energetico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.

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

### **NOTA**

Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con i requisiti di legge relativi nel Regno Unito.

Il testo completo della Dichiarazione di conformità UE e la Dichiarazione di conformità del regno Unito sono disponibili all'indirizzo internet: La Dichiarazione di conformità ufficiale è reperibile all'indirizzo <http://www.samsung.com>, accedendo alla pagina Support > Search Product Support e digitando il modello del prodotto.

## Appendice

---

### Dichiarazione Open Source

---

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.  
Il seguente URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP2\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0) porta alle informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto.



## Promemoria

---

# Promemoria

---

# Promemoria

---

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

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01350B-00