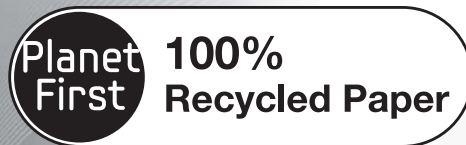




Forno a microonde

(COMMERCIALE)

Manuale dell'utente e Guida alla cottura



Questo manuale è realizzato in carta riciclata al 100 %.

CM1919A (1850 WATT)
CM1519A (1500 WATT)
CM1319A (1300 WATT)

immagina le possibilità

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

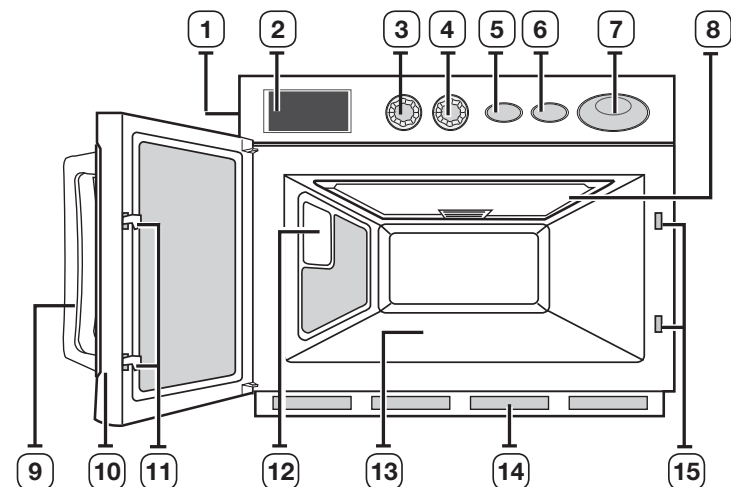
www.samsung.com/register



INDICE

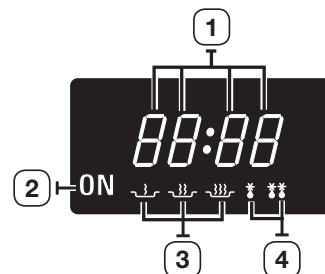
Forno.....	2
Display	2
Uso del manuale di istruzioni	3
Informazioni importanti sulla sicurezza	3
Legenda dei simboli e delle icone	3
Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde.....	3
Istruzioni di sicurezza importanti	4
Istruzioni per la cottura.....	6
Corretto smaltimento del prodotto (RAEE, Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).....	6
Cottura/Riscaldamento	7
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	8
Interruzione della cottura.....	8
Uso del tasto +20sec	8
Regolazione del tempo di cottura.....	9
Uso della funzione Scongelo.....	9
Codici di errore.....	10
Manutenzione del forno a microonde.....	11
Pulizia del cielo del forno.....	11
Pulizia del filtro dell'aria	11
Istruzioni per l'installazione a colonna.....	12
Sostituzione della lampada	12
Guida ai materiali per la cottura.....	13
Pulizia del forno a microonde.....	17
Conservazione e riparazione del forno a microonde	17
Specifiche tecniche.....	17

FORNO



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. COPRILAMPADA | 8. CIELO DEL FORNO |
| 2. DISPLAY | 9. MANIGLIA DELLO SPORTELLO |
| 3. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA | 10. SPORTELLO |
| 4. TIMER | 11. CHIUSURE DELLO SPORTELLO |
| 5. TASTO +20sec | 12. LAMPADA INTERNA |
| 6. TASTO ANNULLA | 13. VASSOIO |
| 7. TASTO AVVIO | 14. FILTRO DELL'ARIA |
| | 15. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |

DISPLAY



- | |
|---|
| 1. DISPLAY TEMPI DI RISCALDAMENTO |
| 2. INDICATORE CONTROLLO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
(Se questa spia è accesa, la funzione di riscaldamento non funziona) |
| 3. INDICATORI LIVELLO DI POTENZA |
| 4. INDICATORI FUNZIONE DI SCONGELAMENTO |

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, 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 seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

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.

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE



AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.



ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.



Avvertenza; pericolo di incendio



Avvertenza; superficie calda



Avvertenza; elettricità



Avvertenza; materiale esplosivo



NON tentare di.



Seguire le istruzioni fornite.



NON disassemblare.



Estrarre la spina dalla presa di corrente.



NON toccare.



Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.



Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.



Nota



Importante



Nota

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

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

- Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.
- Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - (1) sportello (piegato)
 - (2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

 AVVERTENZA				
 Eventuali modifiche o riparazioni a questo forno a microonde devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
 Non riscaldare liquidi o altri cibi chiusi in contenitori a chiusura ermetica.	✓	✓	✓	✓
 Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
 La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
 Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
 Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
 In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
 Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
 Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
 Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
 Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
 Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro. (Solo modello da tavolo)	✓	✓		
 Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, dienti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓

 Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
 Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
 Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
 Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
 Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.	✓	✓		
 Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
 Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
 Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
 Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.	✓	✓	✓	✓
 L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.	✓	✓	✓	✓
 Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
 L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso. (Solo modello da tavolo)	✓	✓	✓	✓
 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.	✓	✓	✓	✓
 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: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.	✓		✓	✓
★	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: - Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. - Coprire con un panno pulito e asciutto. - Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓
★	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;			✓	
★	Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
★	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 10 minuti con un contenitore d'acqua al suo interno.	✓	✓	✓	✓
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile. Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓

★	Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi. (Solo modello da incasso.)	✓	✓	✓	✓
! ATTENZIONE					
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
★	In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;	✓		✓	
☐	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
★	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;	✓		✓	✓
★	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;	✓	✓		✓
☐	Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
☐	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; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
☐	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	

	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.		✓	
	Non toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del 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. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓		✓
	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.	✓	✓	✓



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE, RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE)

(applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i suoi accessori elettronici (per es. caricatore, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici al termine del loro utilizzo. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute delle persone derivanti da uno smaltimento non appropriato, separare queste parti da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

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

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto d'acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Lo standard IEC relativo alla tensione in uscita (denominato IEC Power Output Rating) è un rating standardizzato a livello internazionale adottato da tutti i produttori di forni a microonde per la misurazione della tensione in uscita dei loro prodotti.

Se sui cibi preconfezionati le istruzioni per la cottura sono basate sul rating IEC, impostare il tempo secondo il valore IEC del proprio forno.

Esempio:

Se le istruzioni per la cottura sono relative a un forno a 650 W, quando si utilizza il forno MW87L (a 850 W) sarà necessario ridurre i tempi di cottura rispetto a quelli indicati sulla confezione. L'aggiunta di questo simbolo tiene conto del crescente consumo di piatti pronti da parte dei consumatori. Questi cibi sono preparati e cotti da un'azienda alimentare, quindi surgelati, congelati o confezionati sottovuoto per prolungarne la durata.

Sempre più spesso i tempi di riscaldamento dei piatti pronti si basano sulle categorie A, B, C, D e E. In questo caso, far corrispondere la categoria di riscaldamento del forno alle istruzioni riportate sulla confezione dei cibi, quindi impostare il timer.

Esempio: Se per un forno di categoria D le istruzioni per il riscaldamento del cibo indicano di impostare 3 minuti su ALTO, utilizzando un forno CM1919 (di categoria E) sarà necessario impostare un tempo inferiore a 3 minuti sempre su ALTO.



E' bene ricordare che le istruzioni per la cottura sono da intendersi solo a scopo di guida.

Se nonostante siano state seguite le istruzioni per la cottura il riscaldamento del cibo non è ottimale, rimetterlo brevemente in forno fino al completamento della cottura o del riscaldamento.

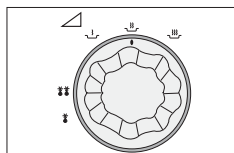
COTTURA/RISCALDAMENTO

Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display.

Aprire lo sportello (la lampada del forno si accende automaticamente). Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello (la luce del forno si spegne).

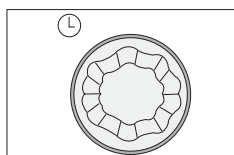
1. Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA**.

Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato sul display.



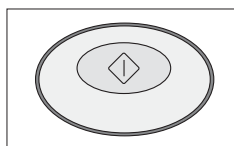
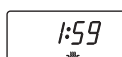
2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato ruotando il **TIMER**.

Risultato: L'indicazione "ON" lampeggia e il tempo selezionato viene visualizzato sul display.



3. Premere il tasto

Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il riscaldamento si avvia. Il tempo indicato sul display digitale inizia a diminuire.



- Al termine del tempo impostato, vengono emessi 4 segnali acustici di fine ciclo e il riscaldamento si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, sul display appare '0' e la ventola di raffreddamento si attiva per raffreddare l'interno del forno. Durante questo intervallo di tempo, la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta e sul display appare "ON". Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.



4. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.

Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

- Durante il riscaldamento, premendo il tasto il forno si arresta. E' possibile riattivarlo premendo il tasto , oppure, premendo un'altra volta , verrà annullato il programma selezionato. Quando il forno NON è in ciclo di riscaldamento, premendo verrà annullato il programma selezionato. Impostare prima il livello di potenza e quindi il tempo di cottura, o vice versa. Premere una o più volte il tasto +20sec per aumentare il tempo di cottura con incrementi di 20 secondi.
- Quando termina il ciclo di riscaldamento e si apre il forno, la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto.
- Quando si apre il forno durante un ciclo di riscaldamento, il forno si arresta e la luce si accende automaticamente per 1 minuto. Se si lascia lo sportello del forno aperto per più di 1 min, il forno emette un segnale acustico ogni minuto e dopo 5 min l'indicatore di controllo dell'alimentazione 'ON' appare sul display.
- Durante un ciclo di riscaldamento, non è possibile modificare il livello di potenza o il tempo di riscaldamento. Tuttavia, è possibile aggiungere ulteriori 20 secondi premendo il tasto **+20sec**. La manopola può essere ruotata ma ciò non influirà sull'impostazione corrente e sul display rimarrà il valore impostato. Diventerà effettiva la prossima volta che si imposterà manualmente il forno al termine del riscaldamento corrente. Se si desidera modificare l'impostazione corrente, per prima cosa arrestare il riscaldamento premendo il tasto **ANNULLA**, quindi impostare nuovamente il livello di potenza e il tempo di cottura desiderato. Tuttavia, quando NON è in corso un ciclo di riscaldamento, è possibile modificare a piacere il livello di potenza e il tempo di riscaldamento. I valori modificati appariranno immediatamente sul display.
- Il forno è progettato per non funzionare quando il livello di potenza è impostato su "0" tra le modalità di riscaldamento e di scongelamento.
- Quando si collega per la prima volta il forno all'alimentazione elettrica, il forno emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per 5 sec sul display.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	CM1919A		CM1519A		CM1319A	
	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita
ALTO (🔥🔥🔥)	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIO (🔥🔥)	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BASSO (🔥)	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SCONGELAMENTO RAPIDO (❄️❄️)	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
SCONGELAMENTO LENTO (❄️)	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Livello di potenza	Tempo max.
ALTO (🔥🔥🔥)	25 min.
MEDIO (🔥🔥)	40 min.
BASSO (🔥)	40 min.
SCONGELAMENTO RAPIDO (❄️❄️)	50 min.
SCONGELAMENTO LENTO (❄️)	50 min.

✍ Il tempo massimo disponibile per livello di potenza è indicato sulla tabella sopra riportata. Il tempo di scongelamento impostabile è di 50 min. Tuttavia, il tempo viene ridotto a 25 min (per il livello ALTO) o a 40 min (per i livelli MEDIO e BASSO) nel momento in cui si modifica il livello di potenza corrente (SCONGELAMENTO) su un altro livello come per esempio ALTO, MEDIO o BASSO.

Esempio: Impostando il tempo di scongelamento su 45 min con la modalità di riscaldamento impostata su SCONGELAMENTO e modificando il livello di potenza su ALTO, il tempo verrà automaticamente ridotto a 25 min.

✍ Impostare prima il livello di potenza e quindi il tempo di cottura, o vice versa.

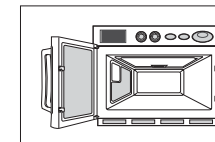
INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

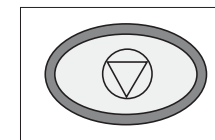
1. Per arrestare temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello o premere una volta il tasto (🔍).

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



2. Per interrompere definitivamente la cottura;
Premere due volte il tasto (🔍).

Risultato: Le impostazioni di cottura vengono annullate.



👁 Se si desidera annullare le impostazioni di cottura prima di avviare la cottura del cibo, premere una volta il tasto **ANNULLA** (🔍).

USO DEL TASTO +20SEC

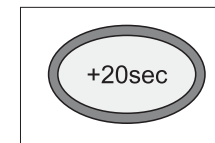
Questo tasto consente la **COTTURA CON UN SINGOLO TOCCO**.

Premendo una volta questo tasto, il riscaldamento si avvia all'istante.

E' possibile aumentare il tempo premendo il tasto +20sec in fase di riscaldamento.

Il tempo di cottura aumenta di 20 secondi a ogni pressione del tasto +20sec. Tuttavia, non può superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.

👁 Prima di attivare il forno, è possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento del forno, il tempo può essere aumentato solo mediante il tasto **+20sec**.

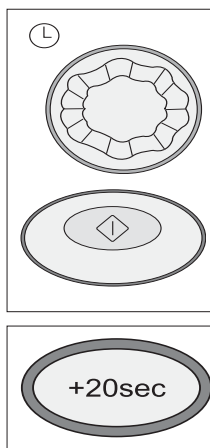


REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti. E' possibile:

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Chiudere lo sportello
- Aumento del tempo di cottura restante

 Prima di attivare il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito ruotando la manopola del **TIMER** o premendo il tasto **+20sec**. Durante il funzionamento del forno, il tempo può essere aumentato solo mediante il tasto **+20sec**



USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

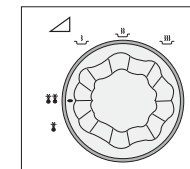
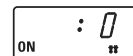
La funzione Scongelo consente di scongelare carni, pollame e pesce.

 Utilizzare solo recipienti idonei al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio.
Chiudere lo sportello.

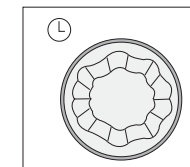
1. Ruotare la manopola di regolazione della cottura su **SCONGELAMENTO RAPIDO** (🌀🌀) o **SCONGELAMENTO LENTO** (🌀), a piacere.

Risultato: L'indicatore di SCONGELAMENTO appare sul display.



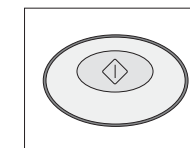
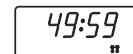
2. Ruotare il **TIMER** per impostare il tempo di scongelamento.

 Il tempo massimo impostabile in modalità Scongelo è 50 min.



3. Premere il tasto .

Risultato: Il cibo inizia a scongelarsi.



CODICI DI ERRORE

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa	Soluzione
Errore Frequenza alimentazione (50 / 60 Hz)	E1	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	L'alimentazione è diversa da 50 Hz.	Scollegare la spina dalla presa elettrica e verificare che la tensione sia 50 Hz. Collegare la spina a una fonte di alimentazione a 50 Hz per verificare se il codice "E1" appare di nuovo. Se il codice di errore appare nuovamente sul display anche con una fonte di alimentazione corretta, contattare il più vicino centro di assistenza.
Errore Termistore aperto	E21	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore aperto)	Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Cortocircuito termistore	E22	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore in cortocircuito)	Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Temperatura scarico aria troppo elevata	E3	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La cavità del forno può scaldarsi eccessivamente se l'unità viene fatta funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, o in caso di ostruzione del filtro dell'aria o dello scarico dell'aria sul retro del forno.	Aprire lo sportello del forno e verificare se 1) il forno è stato fatto funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, 2) il filtro dell'aria è collocato in una posizione errata, o 3) lo scarico dell'aria è ostruito. Far raffreddare il forno (per circa 30 min) a temperatura normale. La temperatura del forno è tornata a livelli normali se il codice di errore "E3" scompare e "ON" appare nuovamente sul display. Scollegare la spina di alimentazione, rimuovere l'ostruzione dalle aperture di ventilazione, lasciare raffreddare sufficientemente il forno (per circa 30 min), ricollegare la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore si ripresenta. Se il sintomo persiste anche se la temperatura del forno è tornata a un livello normale, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-I	E41	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E41" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-II	E42	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E42" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

MANUTENZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Pulizia del forno a microonde

1. Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa elettrica.

2. Pulire l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Se il forno è particolarmente sporco, è possibile usare una soluzione detergente per cucine. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

 Se rimangono residui di cibo o di liquidi sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la superficie dello sportello, questi assorbiranno le microonde provocando archi elettrici o scintille.

3. Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.

ATTENZIONE: Fare attenzione a non far penetrare acqua nei fori di ventilazione sul retro o nelle aperture del pannello di controllo.

4. Per pulire il vetro dello sportello, utilizzare una soluzione di acqua e sapone neutro e asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per la pulizia dei vetri perché lo sportello potrebbe graffiarsi con l'uso di saponi o detergenti troppo aggressivi.

PULIZIA DEL CIELO DEL FORNO

1. Tenere i fermi laterali con entrambe le mani e tirare il cielo verso di sé e in basso. Estrarre quindi il cielo dal forno.
2. Sciacquare utilizzando acqua e sapone o una soluzione di sanitizzazione per alimenti.
3. Ricollocare il cielo nel suo alloggiamento prima di utilizzare nuovamente il forno.

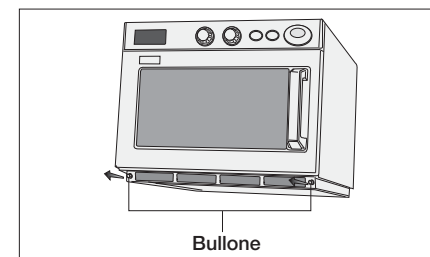
ATTENZIONE: Verificare che il cielo sia posizionato in modo fermo e sicuro nel suo alloggiamento prima di utilizzare il forno. Quando si rimuove il cielo per pulirlo, prestare estrema attenzione ai componenti interni esposti sul pannello superiore della cavità del forno. Se qualcuno dei componenti dovesse risultare deformato, è possibile che si verifichino sintomi anomali come la formazione di archi elettrici o scintille durante il funzionamento del forno. Se questi problemi dovessero verificarsi, contattare il più vicino centro di assistenza post-vendita.



PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Pulire il filtro dell'aria regolarmente seguendo le istruzioni qui riportate. Se il filtro dell'aria è intasato di polvere potrebbero verificarsi malfunzionamenti.

1. Rimuovere i bulloni su entrambe le estremità del filtro dell'aria.
2. Estrarre con cura il filtro dell'aria dalla sua sede.
3. Lavare il filtro in acqua calda e sapone.
4. Rimontare in posizione il filtro dell'aria prima di utilizzare il forno.



 Se il filtro dell'aria è intasato di detriti, il forno potrebbe surriscaldarsi causando malfunzionamenti.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE A COLONNA

Importante

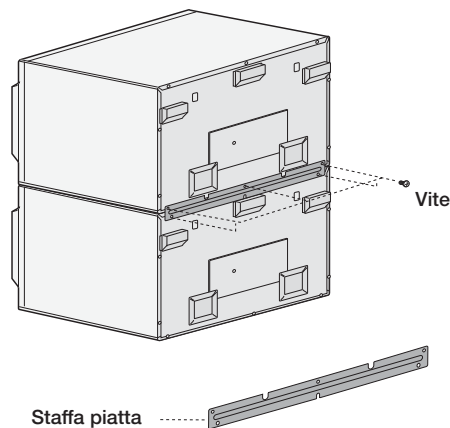
1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa a parete prima di eseguire l'installazione.
2. Per l'installazione a colonna, utilizzare la "staffa piatta" fornita in dotazione.
3. E' possibile impilare un massimo di due unità.

 L'installazione a colonna di due unità è limitata ai seguenti modelli.

ATTENZIONE: Verificare che il forno sia vuoto.

Installazione

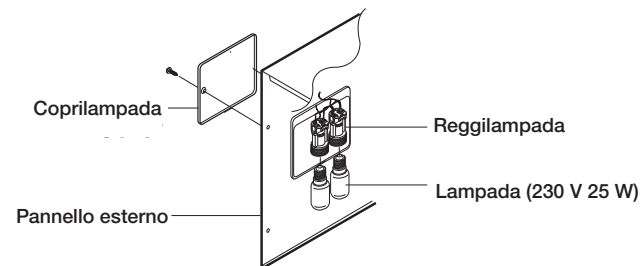
1. Impilare due unità una sopra l'altra.
2. Rimuovere le 6 viti come mostrato in figura.
3. Posizionare la staffa piatta per unire le due unità.
4. Fissare le 6 viti come mostrato in figura.
5. Verificare che il forno superiore sia a collocato a un'altezza operativa pratica e sicura.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Importante

1. Rimuovere la vite che trattiene il coprilampada.
-  Non è necessario rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.
2. Rimuovere la lampada ruotandola in senso orario.
3. Sostituirla con una nuova avvitandola in senso antiorario.



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.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	X	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	X	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono 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

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PANE E DOLCI DI PASTA FROLLA						
Per scongelare						
Panino viennese (surgelato)		SCONGELAMENTO 1 (☞☞)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Panini viennesi x 2 (surgelati)		SCONGELAMENTO 1 (☞☞)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Torta a fette (surgelata)	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 2 (☞)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Per riscaldare						
Quiche a fette, circa 136 g	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 (☞☞)	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTO	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tortine x 2 (surgelate)	Rimuovere l'alluminio Collocare sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Torta di frutta (surgelata)	Collocare sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (surgelati)	Collocare sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Dolce di pasta frolla precotto, circa 227 g (congelato)	Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi x 2 (congelato)	Rimuovere l'involucro. Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi (congelato)	Collocare sul piatto, rimuovere l'involucro	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
SNACK E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Pancetta a fette (congelata)	Collocare sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Uova in camicia x 2 (congelate)	Collocare negli stampini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Uova strapazzate x 2 (congelate)	Battere le uova e versarle nel recipiente di cottura	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsicce spesse x 2 (congelate)	Forare	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Per riscaldare						
Salsiccia arrotolata (surgelata)	Collocare sul piatto	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Colazione inglese completa (congelata)	Coprire	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburger di manzo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburger di pollo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab, circa 162 g (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza, circa 190 g (surgelata)	Collocare sul piatto	BASSO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costata alla griglia 200 g f (surgelata)	Collocare sul piatto	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ali di pollo piccanti x 6 (surgelate)	Disporre sul piatto, le parti più sottili rivolte al centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Fagioli cotti 500 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Fagioli cotti 250 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERT						
Per riscaldare						
Sbrisolona di mele 200 g (surgelata)	Coprire il piatto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Christmas pudding, circa 150 g (congelato)	Collocare in una ciotola	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rotolo alla marmellata, circa 80 g (surgelato)	Collocare sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes suzette x 2 (surgelate)	Forare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Souffl� di rognone (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Souffl� (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	0'45"	2 min
RICETTE DI ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Amorini in salsa di formaggio stilton (congelati)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo Tikka masala (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde alla thailandese (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Mezzo pollo precotto (congelato)	Collocare nel microonde e forare l'involucro	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasagne, circa 192 g	Collocare su un piatto per microonde	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cozze marinate, circa 466 g (surgelate)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Involentini di salmone e avocado (congelati)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pasticcio di carne, circa 300 g (congelato)	Collocare in forno e coprire	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Mini soufflé di rognone (congelati)	Coprire - collocare in posizione verticale su un piatto per microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprême di pollo in pesto rosso, circa 312 g (surgelata)	Forare l'involucro e collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 (**)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Spaghetti alla carbonara (congelati)	Forare la pellicola, collocare sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al formaggio (congelati)	Collocare sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Torta di verdure (congelata)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Piatto pronto, da 350 g (congelato)	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Piatto pronto, da 700 g (congelato)	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Fagiolini verdi	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fiori di broccoli	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cavolo tagliato a strisce	10 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carote a rondelle	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fiori di cavolfiore	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fagiolini interi	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patate con la buccia	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Cavolini di Bruxelles	60 ml / 4 cucchiaini d'acqua, coprire	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Fagiolini verdi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fagioli interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di broccoli	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cavolo tagliato a strisce	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncini di carote	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di cavolfiore	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Pannocchie di granoturco	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Mini pannocchie	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Funghi interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Patate con la buccia, circa 230~290 g x 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purè di patate x 2 - Purè di patate x 4		ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Cavolini di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RISO, 500 g						
Per riscaldare						
Riso bollito (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riso pilau (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

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

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Vassoio

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

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

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

 **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione.
NON utilizzare MAI prodotti abrasivi o solventi chimici.

 Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscono allo sportello di chiudersi correttamente

 **Pulire** l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

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

Le riparazioni al forno a microonde devono essere effettuate solo da personale qualificato.

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

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

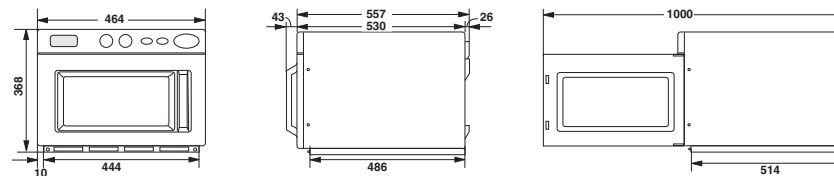
SPECIFICHE TECNICHE

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.

Secondo normativa 2/1984 (III.10) BKM-IpM la nostra azienda, in qualità di distributore certificato, garantisce la conformità dei forni **CM1919A/CM1519A/CM1319A** Samsung alle specifiche tecniche qui menzionate.

Modello	CM1919A	CM1519A	CM1319A
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo elettrico Microonde	3200 W	3000 W	2600 W
Potenza generata	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz		
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 kg circa		
Livello di rumore	54,5 dB		

ITALIANO





NOTA

NOTA

ITALIANO



NOTA

NOTA

ITALIANO



**If you have any problems with your machine please can you contact
Samsung Customer Support Center**

**PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ**

Codice N.: DE68-04029B