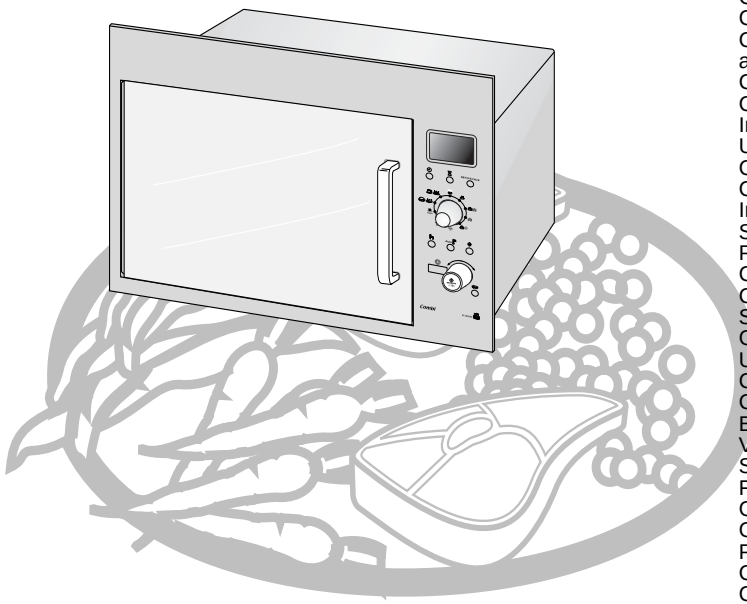
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni d’uso e guida di cottura

FC139ST / FC139STT
FC139STB / FC139STF



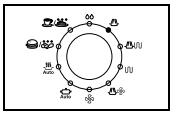
Guida per la ricerca rapida 2
Forno 3
Pannello di Controllo 3
Accessori 4
Come utilizzare questo libretto d’istruzioni 5
Precauzioni di sicurezza 5
Come selezionare la lingua del display 7
Impostazione dell'orario 8
Come funziona un forno a microonde 8
Controllo del funzionamento corretto del forno 9
Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema 9
Cottura / Riscaldamento 10
Livelli di potenza e variazioni di tempo 10
Arresto della cottura 11
Modificare il tempo di cottura 11
Come utilizzare la configurazione cottura automatica 12
Come utilizzare la configurazione riscaldamento automatico 13
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica 14
Come utilizzare la configurazione Cottura Junior/Snack 15
Come utilizzare la configurazione Caffetteria 17
Impostazione Caffetteria 17
Utilizzo della piastra di increspato 18
Come utilizzare il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati 19
Cottura in sequenza multipla 22
Impostare il tempo di riposo 23
Scelta degli accessori 23
Preriscaldare il forno 23
Cottura a convezione 24
Cottura al grill 24
Scegliere la posizione dell’elemento di calore 25
Girarrosto 25
Utilizzo del multi-spiedo verticale 26
Combinazione di microonde e grill 26
Combinazione di microonde e convezione 27
Blocco di sicurezza del forno a microonde 28
Velocità di scorrimento 28
Spegnimento del segnalatore acustic 29
Funzione di arresto manuale del piatto rotante 29
Guida al vasellame per cottura 30
Guida alla Cottura 31
Pulizia del vostro forno a microonde 42
Conservare e riparare il vostro forno a microonde 43
Caratteristiche tecniche 43

Code No.: DE68-02557B

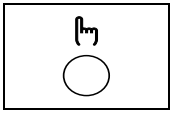
Guida per la ricerca rapida

IT

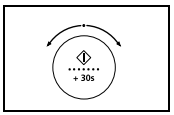
Se si vuole cucinare del cibo



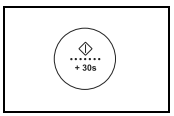
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Microonde**( ).



2. Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante **Selezionare** ( ) una o più volte.



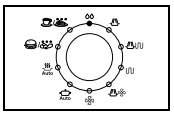
3. Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto.



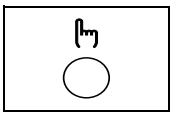
4. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura.

- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

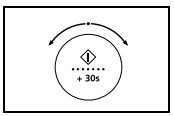
Se si vuole scongelare il cibo



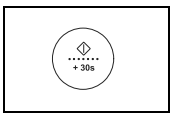
1. Inserire il cibo surgelato nel forno
Ruotare la manopola sul simbolo **Scongelamento** ( ).



2. Selezionare il tipo di cottura premendo il pulsante **Selezionare** ( ) una o più volte.



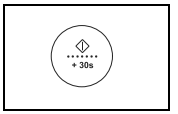
3. Impostare il peso desiderato girando la **manopola graduata**.



4. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato: Lo scongelamento inizia.

- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

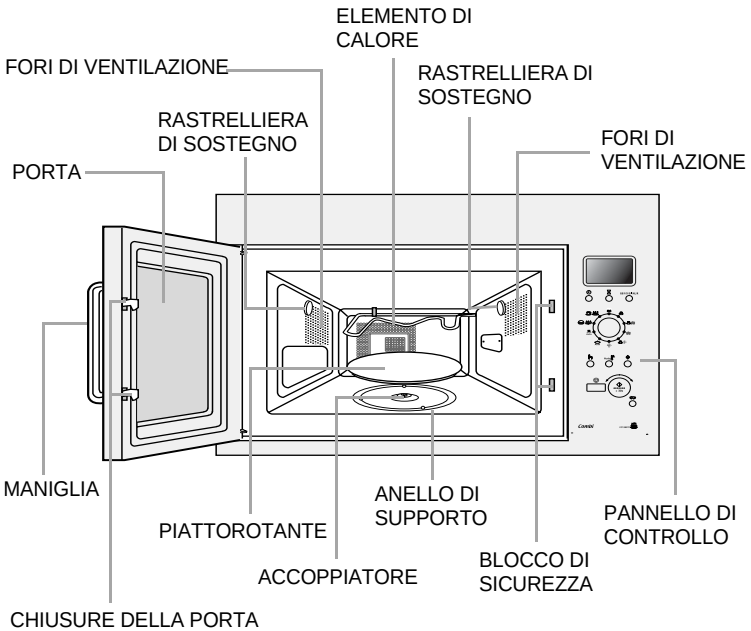
Se si vuole aggiungere 30 secondi extra



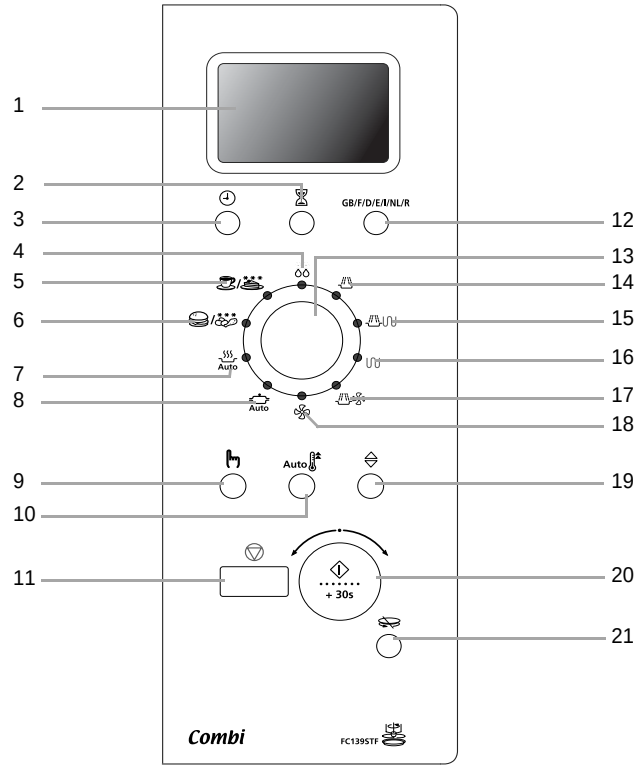
Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** ( ) una o più volte per ogni 30 secondi supplementari che si desiderano aggiungere.

✉ La prima volta che inserite la spina in una presa, oppure dopo un’interruzione di corrente, il display mostra la scritta “SELECT YOUR LANGUAGE” (SELEZIONARE LINGUA). A questo punto dovete selezionare una lingua per il display. Potete scegliere tra inglese, francese, tedesco, spagnolo, italiano, olandese e russo. Fare riferimento alla pagina 7.

Forno



Pannello di Controllo

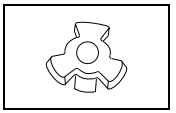


1. Display
2. Impostare il tempo di riposo
3. Impostare l'orologio
4. Selezionare la funzione di auto-scongelamento
5. Selezionare la modalità caffetteria
6. Selezionare la modalità junior/ snack
7. Selezionare la funzione di riscaldamento automatico
8. Selezionare la funzione di cottura automatica
9. Pulsante di selezione modo
10. Selezionare la funzione di preriscaldamento
11. Pulsante arresto / annulla
12. Pulsante di selezione modo lingua
13. Manopola controllo cottura
14. Selezionare la funzione microonde
15. Selezionare la modalità combinata (microonde + grill)
16. Selezionare la modalità grill
17. Selezionare la modalità combinata (microonde + convezione)
18. Selezionare la modalità convezione
19. Pulsante Più/Meno
20. Pulsante di Avvio/regolazione del tempo di cottura e peso
21. Piatto rotante acceso/spento

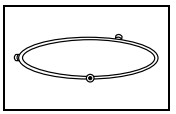
Accessori

IT

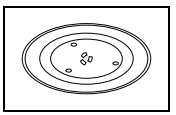
A seconda del modello acquistato, saranno forniti vari accessori utilizzabili in modi diversi.



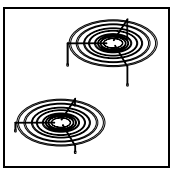
1. **Accoppiatore**, già posizionato sull'albero motore sulla base del forno.
   Scopo: l'accoppiatore fa girare il piatto rotante.



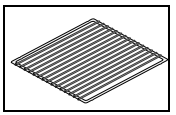
2. **Anello di supporto**, da posizionare nel centro del forno.
   Scopo: l'anello di supporto sostiene il piatto rotante.



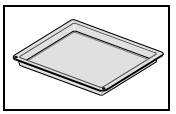
3. **Piatto rotante**, da posizionare sull'anello di supporto con il centro inserito sull'accoppiatore.
   Scopo: Il piatto rotante serve come superficie di cottura principale; può essere rimosso facilmente per la pulizia.



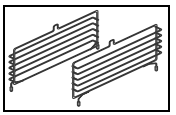
4. **Griglia di metallo** (griglia alta, griglia bassa), da essere poste sul piatto rotante.
   Scopo: Le griglie di metallo possono essere usate per cucinare contemporaneamente due pietanze. Un piccolo piatto può essere posto sul piatto di vetro e un secondo piatto sulla griglia. **Le griglie possono essere usate con il grill, convezione e cottura combinata**.



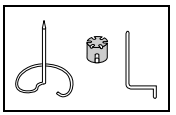
5. **Rastrelliera in metallo quadrata**, da collocare sulla rastrelliera di supporto.
   Scopo: La rastrelliera in metallo quadrata viene utilizzata per la cottura a **convezione.** (Fare riferimento alla pagina 19)



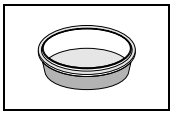
6. **Vassoio in metallo quadrato,** da collocare sulla rastrelliera di supporto.
   Scopo: Il vassoio in metallo quadrato viene utilizzato per la cottura a **convezione.** (Fare riferimento alla pagina 19)



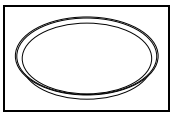
7. **Rastrelliera di supporto,** da collocare a destra e a sinistra del forno. (Fare riferimento alla pagina 19)
   Scopo: La rastrelliera in metallo quadrata viene utilizzata per la cottura a convezione.



8. **Il girarrosto, il gancio del barbecue e dello spiedo,** devono essere posti in una ciotola di vetro (FC139STB/ FC139STF solo).
   Scopo: Lo spiedo per l'arrosto è un metodo utile per arrostire il pollo poichè la carne non deve essere rigirata. Può essere utilizzato per una cottura a combinazione grill.



9. **La ciotola di vetro,** deve essere posta sul piatto rotante (FC139STB/ FC139STF solo).
   Scopo: Lo spiedo deve essere posizionato sulla ciotola di vetro.



10. **Piatto increspato**, deve essere posta sul piatto rotante (FC139STT/ FC139STF solo).
    Scopo: Il piatto increspato viene utilizzato per far imbrunire meglio il cibo durante metodi di cottura con microonde o nel grill e mantiene croccanti torte e pasta per pizza.

Come utilizzare questo libretto d'istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni d'uso contengono molte informazioni preziose sulla cottura con il vostro forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori adatti e stoviglie per la cottura***
- ***Consigli utili per la cottura***

All'interno troverete una guida per la ricerca rapida in cui sono spiegate le tre operazioni di cottura di base:

- ***Cottura del cibo (microonde)***
- ***Scongelamento del cibo***
- ***Come aggiungere 30 secondi extra se il piatto non è cotto adeguatamente o se richiede un ulteriore riscaldamento***

In fondo del libretto troverete le illustrazioni del forno e, più importante, il pannello di controllo, in modo che possiate trovare i pulsanti più facilmente.

Le procedure passo-passo utilizzano due diversi simboli.

Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE

La mancanza nell'osservare le seguenti precauzioni di sicurezza può causare esposizione dannosa all'energia delle microonde.

(a) In nessun caso si deve cercare di far funzionare il forno con la porta aperta o manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza (chiusure della porta) o inserire qualsiasi cosa nei fori del dispositivo di blocco di sicurezza.

(b) Non mettere nessun oggetto tra la porta del forno e la parte anteriore o lasciare accumulare cibo o residui della pulizia sulle superfici di guarnizione. Tenere pulite la porta e le superfici di guarnizione della porta dopo l'uso strofinando prima con un panno umido e poi con un panno asciutto morbido.

(c) Non mettere in funzione il forno danneggiato fino a che non sia stato riparato da un tecnico qualificato dell'assistenza ai microonde addestrato dal produttore. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a:
(1) Porta, guarnizioni della porta e superfici di guarnizione della porta.
(2) Cardini della porta (rotti o allentati).
(3) Cavo di alimentazione.

(d) Il forno non deve essere regolato o riparato da nessuno fatta eccezione per i tecnici qualificati dell'assistenza ai microonde addestrati dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IT

Importanti istruzioni sulla sicurezza.

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

Prima di cucinare cibo o liquidi nel forno a microonde, seguire con attenzione le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. **NON** utilizzare stoviglie metalliche per la cottura nel forno a microonde:
   - Contenitori metallici
   - Stoviglie da tavola con rifiniture in oro o argento
   - Spiedi, forchette, ecc.

   Motivo: possono verificarsi un arco elettrico o delle scintille che possono danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare:
   - Bottiglie a chiusura ermetica o sottovuoto, brocche, contenitor es.) contenitori di cibo per neonati
   - Cibo con la pelle o il guscio.
     es.) uova, noci col guscio, pomodori

   Motivo: l'aumento della pressione può causarne l'esplosione.
   Consiglio: togliere i gusci e bucare la pelle, ecc.

3. **NON** mettere in funzione il microonde quando è vuoto.
   Motivo: le pareti del forno si possono danneggiare.
   Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbirà le microonde in caso di accensione accidentale del forno quando è vuoto.

4. **NON** coprire le feritoie di ventilazione posteriori con panni o carta.
   Motivo: i panni o la carta possono prendere fuoco poiché dal forno è emessa aria calda.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno quando si toglie un piatto dal forno.
   Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Di conseguenza i piatti sono caldi.

6. **NON** toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne del forno.
   Motivo: sebbene non sembri, queste pareti possono essere abbastanza calde da scottare anche a cottura terminata. Non far entrare in contatto materiali infiammabili con una qualunque zona interna del forno. Lasciare raffreddare prima il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
   - Non riporre materiali infiammabili nel forno.
   - Rimuovere legacci metallici da carta o borse in plastica.
   - Non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali.
   - Se si vede del fumo, tenere chiusa la porta del forno e spegnere o scollegare il forno dalla rete di alimentazione.

Precauzioni di sicurezza (continua)

8. Fare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per neonati.
- Lasciare SEMPRE un tempo di riposo di almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento affinché la temperatura si possa uniformare.
- Durante il riscaldamento, se necessario, mescolare e dopo il riscaldamento mescolare SEMPRE.
- Per evitare l'ebollizione ritardata e un'eventuale scottatura, mettere un cucchiaio in plastica o una sbarretta in vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.
- In caso di scottatura, seguite queste istruzioni di PRONTO SOCCORSO:
  * Immergere la zona scottata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con una fasciatura pulita e asciutta.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- **NON** riempire **MAI** il contenitore fino al bordo e scegliere un contenitore che sia più ampio in cima che in fondo, in modo da evitare che il liquido trabocchi bollendo. Le bottiglie con colli stretti possono anche esplodere se surriscaldate.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura del cibo per neonati o del latte prima di darli al bambino.
- **NON** scaldare **MAI** un biberon con la tettarella inserita, poiché potrebbe esplodere se surriscaldato.
- Durante il riscaldamento a microonde di bevande potrebbero verificarsi ebollizioni ritardate, quindi è necessario prestare attenzione nel maneggiare il contenitore.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate.
- Non mettere in funzione questa apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

10. Rimanere alla lunghezza di un braccio dal forno quando si apre la porta.
Motivo:l'aria calda o il vapore rilasciati possono provocare scottature.

11. Tenere l'interno del forno pulito.
- Pulire l'interno del forno subito dopo ogni utilizzo con una soluzione detergente delicata; lasciare tuttavia raffreddare il forno a microonde prima di pulirlo in modo da evitare ferimenti.

Motivo: Particelle di cibo o schizzi d'olio che aderiscono alle pareti del forno o sul fondo possono causare il danneggiamento della vernice e ridurre l'efficienza del forno.

12. Può essere avvertito un suono a scatto durante il funzionamento, specialmente quando il forno funziona in modo scongelamento.
Motivo: quando l'uscita di corrente elettrica cambia, si può sentire questo suono. Ciò è normale.

13. Quando il forno a microonde funziona senza carico, l'alimentazione sarà interrotta automaticamente per sicurezza. Si può mettere in funzione il forno normalmente dopo averlo lasciato a riposo per almeno 30 minuti.
- Non allarmarsi se il forno continua a funzionare dopo il termine della cottura.

Motivo: Questo prodotto è progettato per ventilare alcuni minuti, mentre il forno a microonde (FMO) non funziona, per raffreddare le parti elettroniche interne quando è premuto il pulsante di arresto oppure quando la porta è aperto dopo la fine della cottura nel caso in cui il forno continui a cucinare per alcuni minuti (FMO, GRILL, CONVEZIONE, FMO+GRILL, FMO+CONVEZIONE). Una volta terminata la cottura il forno emetterà un segnale acustico e lampeggerà quattro volte lo “0”. Il forno emetterà quindi un segnale acustico ogni minuto.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante la cottura, di quando in quando guardare nel forno mentre si sta riscaldando o cuocendo il cibo nei contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile.

ATTENZIONE:

Non utilizzare il forno a microonde se la porta o le relative guarnizioni sono danneggiati: il forno non deve essere attivato fino ad avvenuta riparazione da parte di una persona competente.

ATTENZIONE:

È rischioso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsivoglia operazione di manutenzione o riparazione che implichi la rimozione di una copertura che garantisce la protezione contro l’esposizione all’energia delle microonde.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati che potrebbero essere soggetti ad esplosione.

ATTENZIONE:

Consentire ai bambini l’utilizzo del forno senza sorveglianza solo dopo aver impartito loro istruzioni adeguate affinché siano in grado di usare il forno in modo sicuro e comprendano i rischi di un uso improprio.

Precauzioni di sicurezza (continua)

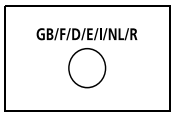
ATTENZIONE:
Il telaio e la porta del forno diventeranno molto caldi durante la cottura a convezione e combinata

☛ **NON USARE** il forno a microonde senza l'accoppiatore, il disco a rulli e il piatto rotante.

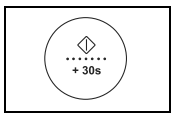
ATTENZIONE
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

Come selezionare la lingua del display

La prima volta che inserite la spina in una presa, oppure dopo un'interruzione di corrente, il display mostra la scritta "SELECT YOUR LANGUAGE" (SELEZIONARE LINGUA). A questo punto dovete selezionare una lingua per il display. Potete scegliere tra inglese, francese, tedesco, spagnolo, italiano, olandese e russo.



1. Premere il pulsante **Lingua** subito dopo aver inserito la spina del vostro microonde o immediatamente dopo un'interruzione di corrente.
Risultato: Continuando a premere il pulsante **Lingua**, Le impostazioni appariranno ciclicamente nell'ordine seguente:
inglese (LBS), inglese (KG), francese, tedesco, spagnolo, italiano, olandese e russo



2. Una volta selezionata la lingua e il display che intendete utilizzare premere il pulsante **Avvio** (◇) per terminare questa procedura.

IT

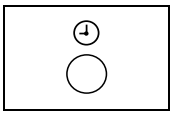
Impostazione dell'orario

Il vostro forno a microonde ha un orologio incorporato. L'orario può essere visualizzato sia sulle 12 ore che sulle 24 ore.

Si deve impostare l'orologio:

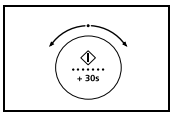
- ***Quando si istalla il forno a microonde per la prima volta***
- ***Dopo un'interruzione di corrente***

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

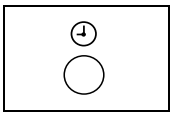


1. **Per visualizzare l'ora...** **Premere il pulsante Orologio( ) ...**

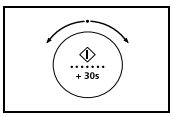
sulle 12 ore	Una volta
sulle 24 ore	Due volte



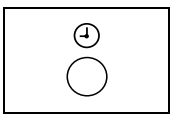
2. Girare la **manopola graduata** per impostare l'ora.



3. Premere il pulsante **Orologio** ( ) .



4. Girare la **manopola graduata** per impostare i minuti.



5. Quando appare l'orario corretto, premere ancora il pulsante **Orologio** ( ) per avviare l'orologio

Risultato: L'ora è visualizzata ogniqualvolta non si sta usando il forno a microonde.

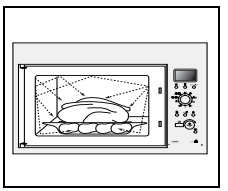
Come funziona un forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza cambiare né la forma né il colore.

Si può utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Riscaldamento***
- ***Cuocere***

Principio di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron sono distribuite in modo omogeneo mentre il cibo ruota sul piatto rotante. Il cibo è così cotto uniformemente.

2. Le microonde sono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm. Quindi la cottura continua mentre il calore è irradiato all'interno del cibo.

3. I tempi di cottura variano in base al recipiente usato e alle proprietà del cibo:

- Quantità e densità
- Contenuto d'acqua
- Temperatura iniziale (refrigerata o meno)

☛ Poiché il centro del cibo è cotto per irradiamento di calore, la cottura continua anche quando si è tolto il cibo dal forno. Di conseguenza, i tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo libretto devono essere rispettati per assicurare:

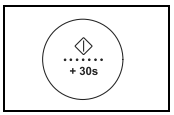
- Una cottura uniforme del cibo fino al centro
- La stessa temperatura in tutto il cibo

Controllo del funzionamento corretto del forno

Le seguenti semplici procedure vi permettono di controllare che il vostro forno funzioni sempre correttamente. Se si avessero dubbi, riferirsi alla sezione intitolata "Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema" nella pagina seguente.

✉ Il forno deve essere inserito in una presa a muro idonea. Il piatto rotante deve essere in posizione nel forno. Se è utilizzato un livello di potenza diverso da quello massimo (100% - 900 W), l'acqua impiega più tempo a bollire.

Aprire la porta del forno tirando la maniglia sul lato destro della porta. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto rotante. Chiudere la porta.



1. Premere il pulsante **Avvio** (⏀) e impostare il tempo per 4 o 5 minuti premendo il pulsante **Avvio** (⏀) il necessario numero di volte.
Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti. Quindi l'acqua deve bollire.

Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema

IT

Acquisire familiarità con un nuovo elettrodomestico richiede sempre un pò di tempo. Se dovesse avere uno dei problemi riportati qui sotto, provi le soluzioni consigliate. Potrebbero salvarle tempo e l'inconvenienza di una telefonata di servizio non necessaria.

- Questo è normale.
  - Condensazione all'interno del forno
  - Flusso d'aria attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Riflesso di luce attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Il vapore fuoriesce dalla porta o dalle aperture di ventilazione
- Tl cibo non è affatto cotto
  - Il timer è stato impostato correttamente e è stato premuto il pulsante **Avvio** (⏀) ?
  - La porta è chiusa?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico e provocato la bruciatura di un fusibile o lo scatto di un interruttore?
- Il cibo è o troppo cotto o poco cotto
  - È stata impostata la durata di cottura corretta per il tipo di cibo?
  - È stato scelto un livello di potenza corretto?
- Nel forno si verificano scintille o scoppiettii (arco)
  - È stato usato un piatto con rifiniture metalliche?
  - È stata lasciata una forchetta o un altro utensile metallico nel forno?
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti interne?
- Il forno provoca interferenze con radio o televisioni
  - Si può osservare una leggera interferenza con televisioni o radio quando il forno è in funzione. Ciò è normale.
    Per risolvere questo problema, istallare il forno lontano da televisioni, radio e antenne.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, il display può essere resettato.
    Per risolvere questo problema, scollegare la spina elettrica e ricollegarla. Reimpostare l'orario.
- Indicazione del messaggio "E3"
  - Il messaggio "E3" viene attivato automaticamente prima che il microonde si surriscaldi. Qualora si attivasse il messaggio "E3" premere il tasto "⏁" per utilizzare il modo inizializzazione.

Se le istruzioni riportate qui sopra non dovessero consentire di risolvere il problema, prendere nota di

- ***Modello e numeri di serie, normalmente riportati sul retro del forno***
- ***Dettagli di garanzia***
- ***Chiara descrizione del problema***
- ***A questo punto contattare il servizio di assistenza del rivenditore SAMSUNG più vicino.***

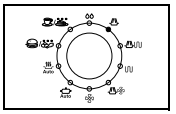
Cottura / Riscaldamento

IT

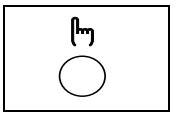
La procedura seguente spiega come cucinare o riscaldare il cibo.

☛ Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

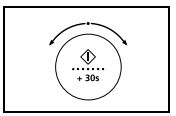
Aprire la porta del forno. Collocare il cibo nel centro del piatto rotante. Chiudere la porta. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



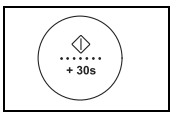
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Microonde** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
| (cottura a una fase
(modalità microonde)



2. Selezionare il livello di potenza corretto premendo il pulsante **Selezionare** ( ) fino a visualizzazione del wattaggio corrispondente. Riferirsi alla tabella dei livelli di potenza qui sotto per ulteriori dettagli pagina seguente.



3. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.
Esempio: Per un tempo di cottura di 3 minuti e 30 secondi girare la manopola di regolazione verso destra per impostare 3:30.
Risultato: Il tempo di cottura appare sul display.



4. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
Risultato: La luce del forno si accende e il piatto rotante comincia a ruotare.
La cottura inizia. Quando è terminata:
- Il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

✉ Se si desidera sapere l’attuale livello di potenza della cavità del forno premere una volta il pulsante **Selezionare** ( ). Se si vuole cambiare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsantee **Selezionare** ( ) due o più volte fino a selezionare il livello di potenza desiderato.

✉ Se si desidera scaldare un piatto per un breve periodo di tempo alla massima potenza (900W), premere semplicemente il pulsante **Avvio** ( ) una volta per 30 secondi del tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza e variazioni di tempo

La funzione di livello di potenza consente di adattare il totale di energia dissipata e il tempo richiesto per cuocere o riscaldare il cibo, a seconda del tipo e della quantità. È possibile sceglire tra 6 livelli di potenza.

LIVELLI DI POTENZA	PERCENTAGE	USCITA
		MICROONDE
ALTO	100%	900W
MEDIO ALTO	67%	600W
MEDIO	50%	450W
MEDIO BASSO	33%	300W
SCONGELAMENTO	20%	180W
BASSO	11%	100W

USCITA (MICROONDE + GRILL , MICROONDE E + CONVEZIONE)

MICROONDE + GRILL

COMBI I : 600 W + GRILL
COMBI II : 450 W + GRILL
COMBI III : 300 W + GRILL

MICROONDE E + CONVEZIONE

600 W x 40 °C	450 W x 40 °C	300 W x 40 °C	180 W x 40 °C	100 W x 40 °C
600 W x 100 °C	450 W x 100 °C	300 W x 100 °C	180 W x 100 °C	100 W x 100 °C
600 W x 140 °C	450 W x 140 °C	300 W x 140 °C	180 W x 140 °C	100 W x 140 °C
600 W x 160 °C	450 W x 160 °C	300 W x 160 °C	180 W x 160 °C	100 W x 160 °C
600 W x 180 °C	450 W x 180 °C	300 W x 180 °C	180 W x 180 °C	100 W x 180 °C
600 W x 200 °C	450 W x 200 °C	300 W x 200 °C	180 W x 200 °C	100 W x 200 °C
600 W x 220 °C	450 W x 220 °C	300 W x 220 °C	180 W x 220 °C	100 W x 220 °C
600 W x 250 °C	450 W x 250 °C	300 W x 250 °C	180 W x 250 °C	100 W x 250 °C

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo libretto corrispondono allo specifico livello di potenza indicato.

Se si seleziona un livello di potenza...	Il tempo di cottura deve essere...
più alto	diminuito
più basso	aumentato

Arresto della cottura

È possibile fermare la cottura in ogni momento in modo da poter:

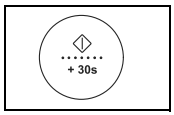
- ***Controllare il cibo***
- ***Girare il cibo o rimescolarlo***
- ***Lasciarlo a riposo***

Per fermare la cottura...	**Allora...**
temporaneamente	Aprire la porta. Risultato: La cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere ancora il pulsante **Avvio** (◇) .
completamente	Premere il pulsante **Arresto** (▽). Risultato: La cottura si arresta Se si desidera annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il pulsante **Arresto** (▽) .

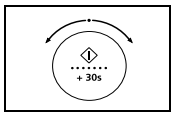
Modificare il tempo di cottura

Come con la cucina tradizionale, si può scoprire che, a seconda della caratteristiche dei cibi o dei gusti, occorre leggermente modificare i tempi di cottura. Si può:

- ***Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo la porta***
- ***Aumentare o diminuire il rimanente tempo di cottura***



1. Per umentare il tempo di cottura premere **Avvio** (◇) una volta per ogni 30 secondi che si vuole aggiungere al tempo di cottura.
Risultato: Esempio: Per aggiungere tre minuti premere il pulsante **Avvio** (◇) sei volte.



2. Durante la cottura, per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cibo, girare la **manopola graduata** a destra o a sinistra.

Come utilizzare la configurazione cottura automatica

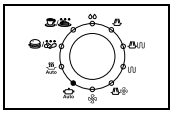
IT

La configurazione cottura automatica ( ) ha quattro tempi di cottura pre-programmati. Non c'e bisogno di impostare ne i tempi di cottura ne il livello di potenza.

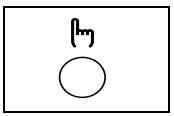
È possibile regolare le dimensioni della porzione girando la manopola graduata.

☛ Usare solo recipienti idonei per il microonde.

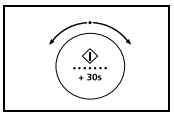
Aprire la porta del forno. Collocare il cibo nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



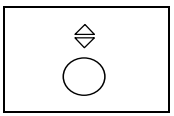
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Cottura Automatica** ( ).



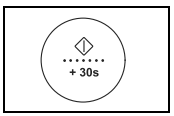
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Selezionare** ( ). Riferirsi alla tabella riportata nella pagina seguente per una descrizione delle diverse impostazioni preprogrammate.



3. Selezionare la quantità delle porzioni girando la **manopola graduata.**



4. Aumentare o diminuire il tempo di cottura, se necessario, premendo rispettivamente i pulsanti **Più/Meno** ( ) .



5. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato: Il cibo viene cotto a seconda del programma preimpostato selezionato.
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

La tabella seguente rappresenta i vari programmi di cottura automatica, le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni necessarie. Programmi nr. 1 e 3 funzionano con la combinazione microonde e grill.

Programma nr. 2 funzione con la combinazione microonde e convezione. Programma nr. 4 funzionano con la combinazione microonde, convezione e grill.

Codi-ce	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	Patate con la buccia	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Prendere delle patate di dimensioni simili e del peso di circa 200 gr. cad. Lavare e pungere la buccia con una forchetta. Mettere due patate una di fronte all’altra e altre 4 o 6 patate in cerchio sulla rastrelliera in alto. Girare quando il forno emette il segnale acustico.
2	Pollo arrosto	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Spazzolare i pezzi di pollo con olio e condirli con pepe, sale e paprica. Mettere il pollo con il petto rivolto verso il basso sulla griglia bassa. Rigirare non appena viene emesso il segnale acustico.
3	Pezzi di pollo	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Spazzolare i pezzi di pollo con olio e condirli con pepe, sale e paprica. Mettere i pezzi in cerchio sulla griglia alta con la parte della pelle verso il basso. Rigirare non appena viene emesso il segnale acustico.
4	Arrosto di manzo/ arrosto di agnello	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Spazzolare il manzo/agnello con olio e spezie (solo pepe; il sale deve essere aggiunto dopo la cottura). Mettere la carne sulla griglia bassa con la parte grassa verso il basso. Rigirare non appena viene emesso il segnale acustico. A cottura ultimata e durante il tempo di riposo avvolgere la carne con un foglio d’alluminio.

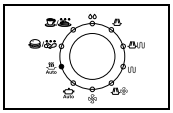
Come utilizzare la configurazione riscaldamento automatico

La configurazione riscaldamento automatico( ) ha quattro tempi di cottura pre-programmati. Non c'e bisogno di impostare ne i tempi di cottura ne il livello di potenza.

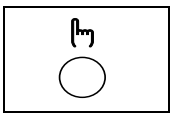
È possibile regolare le dimensioni della porzione girando la manopola graduata.

☛ Usare solo recipienti idonei per il microonde.

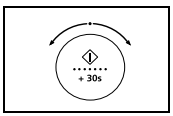
Aprire la porta del forno. Collocare il cibo nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



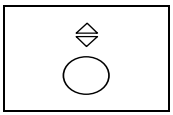
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Riscaldamento Automatico** ( ).



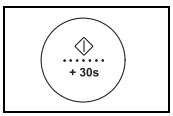
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Selezionare** ( ). Riferirsi alla tabella riportata nella pagina seguente per una descrizione delle diverse impostazioni preprogrammate.



3. Selezionare la quantità delle porzioni girando la **manopola graduata.**



4. Aumentare o diminuire il tempo di cottura, se necessario, premendo rispettivamente i pulsanti **Più/Meno** ( ).



5. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato: Il cibo viene cotto a seconda del programma preimpostato selezionato.
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

La tabella seguente rappresenta i vari programmi di riscaldamento automatico, le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni necessarie. Programmi nr. 1 e 2 funzionano solo con l'energia delle microonde.

Programmi nr. 3 e 4 funzionano con la combinazione microonde e convezione.

Codice	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	**Pasto pronto** (freddo)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Mettere il pasto su un piatto di ceramica e coprirlo con pellicola adesiva per microonde. Questo programma è adatto per pasti formati da 3 componenti (per es. carne con salsa, verdure e contorni come patate, riso o pasta).
2	**Zuppe / Salse** (fredde)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Versare la zuppa/salsa in una fondina profonda o in una ciotola di ceramica e coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3	**Pizza** (surgelata)	300 g 400 g 500 g	-	Mettere una pizza surgelata sulla griglia alta.
4	**Panini surgelati**	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi) 400-450 g (8 pezzi)	3-5 min	Mettere da 2 a 6 panini surgelati in cerchio sulla griglia bassa. Mettere 8 panini surgelati in uguale quantità sulla griglia bassa e alta. Questo programma è adatto per piccoli prodotti di panetteria surgelati come panini, ciabatta e piccole baguette.

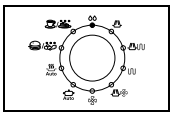
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica

IT

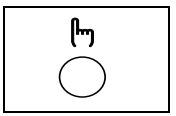
La configurazione scongelamento a potenza automatica (⁂) permette di scongelarepermette di scongelare bistecche/ braciole/ carne trita/ parti di pollo, tagli di carne, pollom, pesce, pane e torte. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza sono impostati automaticamente. Selezionare semplicemente il programma e il peso.

☛ Usare solo piatti idonei per il microonde.

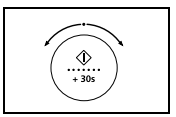
Aprire la porta del forno. Collocare il cibo surgelato nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



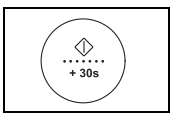
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Auto Scongelamento** (⁂).



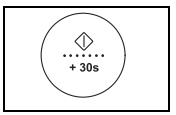
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Selezionare** (☝). Riferirsi alla tabella riportata nella pagina seguente per una descrizione delle diverse impostazioni preprogrammate.



3. Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata**.



4. Premere il pulsante **Avvio** (◈) .
Risultato:
- Lo scongelamento inizia.
- Il forno emette un segnale acustico a metà dello scongelamento per ricordare di girare il cibo.



5. Premere il pulsante **Avvio** (◈) per finire il scongelamento.
Risultato: A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

☛ È inoltre possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura / riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli fare riferimento alla sezione intitolata "Cottura / riscaldamento" a pagina 10.

La tabella che segue descrive i vari programmi di autoscongelamento, le quantità, i tempi di riposo ed alcuni consigli utili. Togliere qualsiasi tipo di imballo prima di scongelare. Mettere carne, pollame e pesce su un piatto in ceramica.

Codice	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	Bistecche/ braciole/ carne trita/ parti di pollo	200-1200g	10 - 60 min.	Rivestire i bordi con foglio di alluminio. Girare la carne al bip. Questo programma è indicato per parti di carne o di pollame piatte come ad esempio bistecche, braciole, cosce di pollo, petti di pollo o d’anatra e carne trita.
2	Tagli di carne	600-2000g	20 - 90 min.	Proteggere i bordi con pellicola in alluminio. Girare il taglio di carne quando il forno emette il segnale acustico. Questo programma è indicato per un taglio di carne (maiale, manzo, agnello) o un cosciotto d’agnello.
3	Pollo	600-2000g	20 - 60 min.	Proteggere le estremità delle cosce e delle ali con pellicola in alluminio e mettere il pollo prima con il petto rivolto all’ingiù. Girare il pollame al bip. Il programma è adatto per polli interi .
4	Pesce	200-2000g	20 - 50 min.	Ricoprire la coda di un pesce intero con foglio di alluminio. Girare il pesce al bip. Il programma è adatto per pesci interi e filetti di pesce.

Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica (continua)

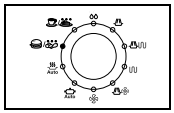
Codice	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
5	Pane	100-1000g	5 - 20 min.	Mettere le fette di pane in senso orizzontale su carta da cucina e girare non appena il forno emette il segnale acustico. Questo programma è indicato per tutti i tipi di pane, a fette o intero, così come per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio.
6	Torte	100-1500g	5 - 60 min.	Collocare la torta su un piatto rotante. Questo programma è indicato per tutti i tipi di torte lievitate, torte con pan di Spagna, torte al formaggio, bignè, torte alla frutta e rotoli alla crema. Non è indicato per dolci o torte con copertura di crema o cioccolato e glassa.

Come utilizzare la configurazione Cottura Junior/Snack

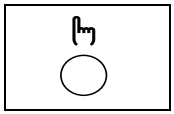
IT

La configurazione Cottura Junior/Snack ( ) dispone di sei tempi di cottura pre-programmati: non dovete impostare né il tempo di cottura, né il livello di potenza.

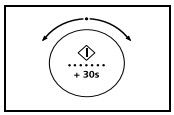
È possibile regolare le dimensioni della porzione girando la manopola graduata.



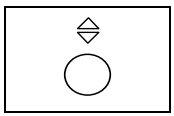
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Junior/Snack** ( ).



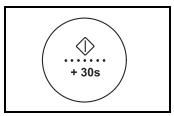
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Selezionare** ( ). Riferirsi alla tabella riportata nella pagina seguente per una descrizione delle diverse impostazioni preprogrammate.



3. Selezionare la quantità delle porzioni girando la **manopola graduata.**



4. Aumentare o diminuire il tempo di cottura, se necessario, premendo rispettivamente i pulsanti **Più/Meno** ( ).



5. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
Risultato: Il cibo viene cotto a seconda del programma preimpostato selezionato.
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

Come utilizzare la configurazione Cottura Junior/Snack (continua)

La tabella seguente presenta Programmi Automatici per cibi e snack prediletti dai bambini nonché per il cosiddetto "finger food" (snack che si mangia con le dita), molto alla moda. La tabella che segue descrive le quantità, i tempi di riposo ed alcuni consigli utili.

Programmi nr. 1, 2, 5 e 6 funzionano solo con l'energia delle microonde. Programma nr. 3 funzione con la combinazione microonde e grill. Programma nr. 4 funzione con la combinazione microonde e convezione.

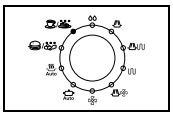
Codice	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	Hamburger (congelato)	150 g (1 pezza) 300 g (2 pezzi)	1-2 min	Mettere l'hamburger (panino con una fetta di manzo) o il cheeseburger su carta da cucina. Mettere un hamburger nel centro del piatto rotante e due altri hamburger uno di fronte all'altro sempre sul piatto rotante. Dopo il riscaldamento farcire con lattuga, fette di pomodoro, condimenti e spezie.
2	Mini Ravioli (congelati)	200-250 g 300-350 g	3 min	Disporre i mini ravioli congelati pronti in un piatto di plastica idoneo al microonde e posizionare questo al centro del piatto rotante. Bucare la pellicola del prodotto pronto o coprire il piatto di plastica con copertura idonea alle microonde. Mescolare con cura prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli, così come per pasta condita con salsa.
3	Ali di pollo surgelate	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Mettere le ali di pollo pronte surgelate o piccole zampe di pollo (precotte e speziate) sulla rastrelliera in metallo con la pelle rivolta all'ingiù. Disporle in cerchio e lasciare il centro libero. Girare quando il forno emette il segnale acustico.
4	Snack a base di pizza surgelati	150 g (4-6 pezzi) 250 g (7-9 pezzi)	-	Disporre uniformemente sulla rastrelliera gli snack a base di pizza surgelati o le piccole quiche.
5	Popcorn	100 g	-	Utilizzare popcorn speciale adatto alla preparazione nel forno a microonde. Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento e collocare il sacchetto nel centro del piatto rotante. Nel corso di questo programma il grano scoppierà e il sacchetto aumenterà di volume. Prestare attenzione in fase di estrazione dal forno e di apertura del sacchetto caldo.
6	Nachos	125 g	-	Mettere i nachos (tortilla chips) in un piatto piano in ceramica. Disporre sopra 50 gr. di formaggio cheddar grattugiato e spezie. Collocare il tutto sul piatto rotante.

Come utilizzare la configurazione Caffetteria

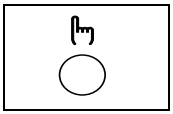
Con la configurazione Caffetteria ( ) il tempo di cottura è impostato automaticamente.

È possibile regolare il numero di porzioni girando la manopola graduata.

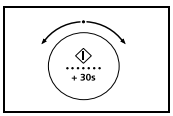
Aprire la porta del forno. Collocare il cibo nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



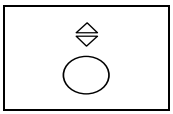
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Caffetteria** ( ).



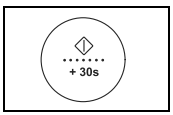
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cucinando premendo una o più volte il pulsante **Selezionare** ( ). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate.



3. Selezionare la quantità delle porzioni girando la **manopola graduata**.



4. Aumentare o diminuire il tempo di cottura, se necessario, premendo rispettivamente i pulsanti **Più/Meno** ( ).



5. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
   Risultato: Il cibo viene cotto a seconda del programma preimpostato selezionato.
   - A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno “0” lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

Impostazione Caffetteria

La tabella seguente presenta i Programmi Automatici per riscaldare bevande e per scongelare dolci surgelati.

Programma nr. 1 funzione solo con l’energia delle microonde. Programma nr. 2 funzione con la combinazione microonde e convezione.

Pulsante	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	1-2 min.	Versare il liquido in tazze di ceramica e riscaldare senza coprire. Mettere 1 tazza nel centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde. Mescolare le bevande prima e dopo il tempo di riposo e fare attenzione quando si tolgono le tazze (vedi istruzioni di sicurezza per i liquidi).
2	Torta surgelata	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min.	Collocare la torta surgelata nel centro della rastrelliera, oppure collocare fette di torta surgelate in cerchio sulla rastrelliera inferiore. Mettere la rastrelliera nel centro del piatto rotante. Questo programma non è indicato per torte con ripieno di crema o copertura di cioccolato.

Utilizzo della piastra di increspato

FC139STT / FC139STF solo

Normalmente quando si cucina cibo come pizza o torte sul grill o in un forno a microonde, la pasta (per pizza o per dolci) diventa molle. Questo può essere evitato usando un piatto increspato Samsung; poichè esso raggiunge velocemente un'alta temperatura, la crosta diventa croccante e ben cotta.

Il piatto increspato può anche essere usato per pancetta affumicata, uova, salsiccie, ecc.

☛ Prima di utilizzare il piatto increspato occorre preriscaldarlo selezionando la modalità combinata da 3 a 5 minuti:

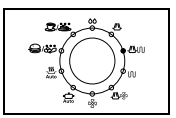
- Combinazione di convezione (250°C) e microonde (600 W del livello di potenza) oppure
- Combinazione di grill e microonde (600 W del livello di potenza)
- Vedi rispettivamente pagina 26 e 27.

1. Preriscaldare il piatto increspato come descritto sopra.
- Utilizzare sempre guanti da forno dato che il piatto increspato diventa molto caldo.

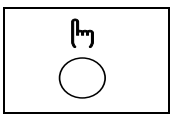
2. Se si cuoce cibo come uova e bacon, per dorare il cibo in modo invitante spennellare la piastra con olio.

3. Collocare il cibo sulla piastra di increspato.
- Non mettere nessun oggetto sulla piastra di increspato che non sia resistente al calore; per es. ciotole in plastica.

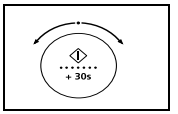
4. Posizionare la piastra di increspato sul piatto rotante nel forno a microonde.
- Non inserire mai la piastra di increspato nel forno senza piatto rotante.



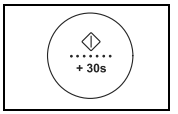
5. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Combi** ( ).



6. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il pulsante **Selezionare** ( ) .

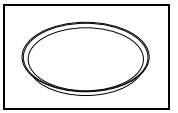


7. Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto.



8. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura.
- ◆ A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

Come pulire la piastra di increspato



Pulire la piastra di increspato con acqua tiepida e detergente e risciacquare con acqua pulita. Non usare una spazzola abrasiva o una spugna dura altrimenti lo strato esterno si rovinerà.

☛ Se il piatto increspato possiede uno strato di teflon e viene usato in modo non corretto, si può danneggiare.
- Non tagliare mai il cibo sul piatto. Rimuovere il cibo dal piatto prima di tagliarlo.
- Girare il cibo preferibilmente con una spatola di plastica o di legno.

Come utilizzare il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati

IT

La rastrelliera o il vassoio in metallo quadrati sono utili per torte, pizza, biscotti, ecc.

Possono essere utilizzati per la cottura a convezione.

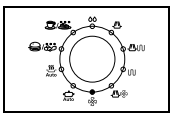
☛ Utilizzare sempre guanti da forno nel toccare i recipienti nel forno.

1. Aprire la porta.
Appendere la rastrelliera di supporto alla rastrelliera di sostegno che si trova sulla sinistra e sulla destra all'interno del forno a microonde.

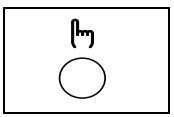
2. Mettere il cibo da cucinare sulla rastrelliera o sul vassoio in metallo quadrati; inserire la rastrelliera quadrata tra le rastrelliere di supporto.

☛ È possibile mettere cibo non coperto in qualsiasi recipiente sulla rastrelliera o sul vassoio in metallo quadrati

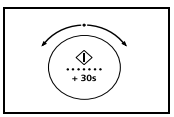
Chiudere la porta.



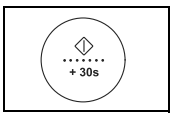
3. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Convezione** ( ).



4. Premere una o più volte il pulsante **Selezionare**( ) per impostare la temperatura.
Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate.



5. Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto.



6. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato: Inizia la cottura.

- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

✉ Utilizzarli solo nel modo Convezione.

Tenere separati dal forno a microonde il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati.

Guida per cottura a convezione per pizza al forno, croissant, panini e torte utilizzando pasta fresca

Disattivare la funzione piatto rotante quando si utilizzano il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati. Utilizzare l'accessorio a più stadi solo con il modo a convezione. Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione preriscaldamento, salvo raccomandazione di non preriscaldare il forno – vedi tabella.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti freschi	Porzioni	Auto Pre-riscalda-mento	Posizi-one (dalla abasso)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Mettere la pasta fresca per pizza (300 gr.) distesa sul vassoio in metallo quadrato. Distribuire sopra questa uniformemente gli ingredienti per la farcitura (per es. salsa di pomodoro, verdura e formaggio).
Panini (pasta fresca lievitata fredda)	400 g (8 pezzi)	180°C	3	180°C	14-16	Sistemare uniformemente i panini sul vassoio in metallo quadrato.
Croissant (pasta fredda)	250 g (6 pezzi)	180°C	3	180°C	10-13	Sistemare uniformemente i croissant freschi sul vassoio in metallo quadrato.

Come utilizzare il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati (continua)

Guida per cottura a convezione per pizza al forno, croissant, panini e torte utilizzando pasta fresca (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Auto Pre-riscald-amento	Posizione (dalla abasso)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Torta in stampo allungato (Torta marmorea)	700 g	-	2	160°C	55-60	Mettere la pasta fresca in un piatto da forno rettangolare di metallo nero (lunghezza 25 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro della rastrelliera.
Torta al burro olandese (torta a base di pastella)	800 g	-	2	160°C	55-65	Mettere la pasta fresca in un piatto da forno rettangolare di vetro (lunghezza 28 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro della rastrelliera.
Pan di Spagna	700 g	-	2	160°C	35-40	Mettere la pasta fresca in una teglia rotonda in vetro pirex oppure in una nera in metallo. Mettere la torta nel centro del forno sulla rastrelliera.
Torta alle nocciole	800 g	-	2	160°C	60-65	Mettere la pasta fresca in una teglia rotonda nera in metallo (Ø 24 cm). Collocare la torta nel centro della rastrelliera,
Base per torta di pan di Spagna (swiss roll)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Stendere uniformemente la pasta su carta da forno sul vassoio in metallo quadrato.
Torta di mele	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Mettere la pasta fresca (600 gr.) distesa sul vassoio in metallo quadrato. Mettervi sopra fette di mela. Aggiungere mandorle a fettine o sbriciolate.
Focaccine	500-600 g (12 pezzi)	180°C	4	180°C	18-21	Mettere uniformemente la pasta per le focaccine in uno stampo idoneo, adatto per 12 focaccine. Collocare il piatto sulla rastrelliera.
Biscotti	300 g (30 pezzi)	180°C	4	160-180°C	12-15	Mettere uniformemente i biscotti su carta da forno sul vassoio in metallo quadrato.

Come utilizzare il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati (continua)

Guida per cottura a convezione per cibo pronto come Pizza, Snack a base di patate e Pasta

Disattivare la funzione piatto rotante quando si utilizzano il vassoio e la rastrelliera in metallo quadrati. Utilizzare l'accessorio a più stadi solo con il modo a convezione.

Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione preriscaldamento, salvo raccomandazione di non preriscaldare il forno – vedi tabella.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti freschi	Porzioni	Auto Pre-riscalda-mento	Posizione (dalla abasso)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza (surgelata)	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Mettere la pizza surgelata sulla griglia .
Patatine da forno surgelate	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Distribuire uniformemente le patatine da forno sul vassoio in metallo quadrato. Girare varie volte.
Crocchette surgelate	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Distribuire uniformemente le crocchette sul vassoio in metallo quadrato. Girare a metà cottura.
Cialde di patate surgelate	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Distribuire uniformemente le cialde di patate sul vassoio in metallo quadrato.
Involtini primavera surgelati (alla cinese)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Distribuire uniformemente gli involtini primavera sul vassoio in metallo quadrato. Girare a metà cottura.
Lasagne fresche (fredde)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Mettere le lasagne in un piatto dalle dimensioni idonee (a prova di calore) e collocarlo nel centro della rastrelliera.

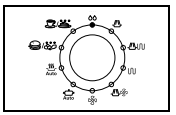
Cottura in sequenza multipla

IT

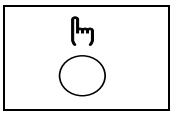
Il vostro forno a microonde può essere programmato per cucinare il cibo in quattro stadi consecutivi (la modalità di convezione non può essere usata con cottura in sequenza multipla). Esempio: Si desidera scongelare del cibo e cucinarlo senza dover impostare nuovamente il forno dopo ogni fase. È allora possibile scongelare e cucinare 1,8 kg di pollo in quattro stadi:

- ***Scongelamento***
- ***Riposo per 20 minuto***
- ***Cottura microonde per 30 minuti***
- ***Grill per 15 minuti***

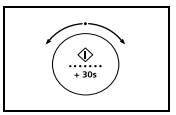
☛ I primi due stadi devono essere lo scongelamento e il tempo di riposo. La combinazione microonde e modalità grill può solo essere usata una volta nelle due rimanenti fasi; il microonde può comunque essere usato due volte a due diversi livelli di potenza.



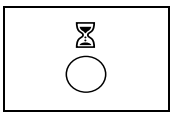
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Auto Scongelamento** ( ).



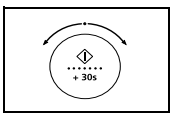
2. Selezionare il tipo di cibo che si sta cucinando premendo una o più volte il pulsante **Selezionare** ( ).



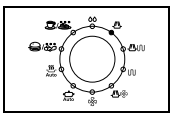
3. Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata** (1800 g nell'esempio).



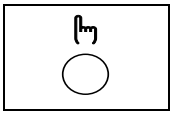
4. Premere il pulsante **mantenere/ritardare** ( ) .



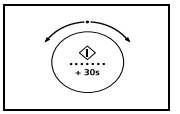
5. Impostare il tempo di riposo girando la **manopola graduata** (20 minuti nell'esempio)



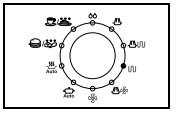
6. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Microonde** ( ).



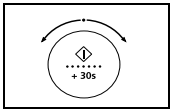
7. Impostare il livello di potenza microonde premendo **Selezionare** ( ) (450W nell'esempio).



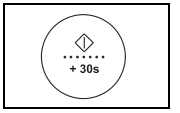
8. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** (30 minuti nell'esempio).



9. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Grill** ( ).



10. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** (15 minuti nell'esempio).

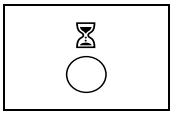


11. Premere il pulsante **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura.

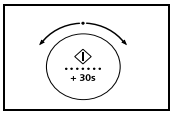
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

Impostare il tempo di riposo

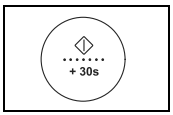
Il tempo di mantenimento può essere usato per impostare il tempo di riposo automaticamente (senza cottura a microonde).



1. Premere il pulsante **mantenere/ritardare** (⧗) .
Risultato: Le seguneti indicazioni appaiono sul display:
⧗ (modalità mantenere/ritardare)

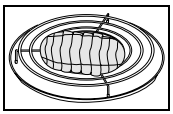


2. Selezionare il tempo di riposo girando la **manopola graduata**.



3. Premere il pulsante **Avvio** (◇).
Risultato: A tempo di riposo terminato il forno emetterà un segnale acustico.

Scelta degli accessori



La cottura tradizionale a convezione non richiede nessun speciale articolo da cucina. Dovranno comunque essere usati solo oggetti da cucina che possono essere usati in un normale forno.

Contenitori adatti al microonde non sono normalmente adatti per la cottura a convezione; non usare contenitori o piatti di plastica, bicchieri o tovaglioli di carta, ecc.

Se si desidera selezionare una modalità di cottura combinata (microonde e grill o convezione), utilizzare solo contenitori adatti al microonde e al forno. Oggetti metallici o utensili potrebbero danneggiare il forno.

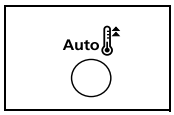
☛ Per ulteriori dettagli sulle stoviglie e gli utensili adatti per la cottura, fare riferimento alle istruzioni per le stoviglie di cottura a pagina 30.

Preriscaldare il forno

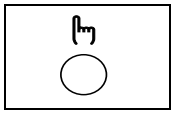
Per la cottura a convezione si raccomanda di preriscaldare il forno fino alla temperatura necessaria prima di mettere il cibo nel forno.

Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, questa viene mantenuta per circa 10 minuti; dopodichè il forno si spegne automaticamente.

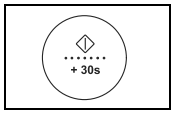
Controllare che l'elemento di calore sia nella corretta posizione per il tipo di cottura richiesto. Aprire la porta e posizionare il piatto rotante.



1. Premere il pulsante **PRERISCALDAMENTO** (Auto) .
Risultato: Le seguenti indicazioni appaiono sul display:
250°C (temperatura)



2. Premere una o più volte il pulsante **Selezionare** ( ) per impostare la temperatura.



3. Premere il pulsante **Avvio** (◇) .
Risultato: Il forno è preriscaldato per la temperatura desiderata.

IT

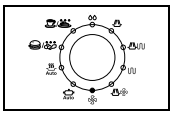
Cottura a convezione

La modalità convezione permette di cucinare cibo allo stesso modo che con un forno tradizionale. Microonde non vengono usate. Se desiderato si può impostare la temperatura in un campo variabile tra 40°C e 250°C in otto livelli preimpostati. Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

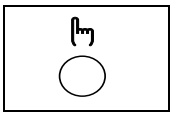
☛ Se si sesidera preriscaldare il forno, vedi pagina 23.
- Usare sempre guanti da forno se si toccano i contenitori nel forno, poichè possono diventare molto caldi.

☛ E' possibile ottenere una migliore cottura e doratura usando la griglia bassa.

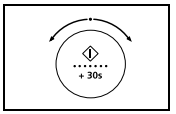
Controllare che l'elemento di calore sia in posizione orizzontale e che il piatto rotante sia ben posizionato. Aprire la porta e mettere il recipiente sul piatto rotante.



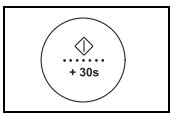
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Convezione** ( ). <u>Risultato:</u> Vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
( ) (modalità convezione)
250°C (temperatura)



2. Premere una o più volte il pulsante **Selezionare**( ) per impostare la temperatura.



3. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.



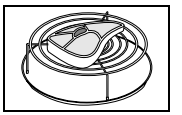
4. Premere il pulsante **Avvio** ( ) . <u>Risultato:</u> Inizia la cottura.
- ◆ A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

✉ Se si desidera conoscere la temperatura corrente della cavità del forno, premere il pulsante **Lingua**.

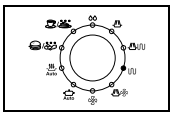
Cottura al grill

Il grill permette di riscaldare e far grigliare il cibo velocemente, senza usare le microonde.
- ***Usare sempre guanti da forno se si toccano i contenitori nel forno poichè possono diventare molto caldi.***
- ***E' possibile ottenere una migliore cottura e grigliatura usando la griglia alta.***

Controllare che l'elemento di calore sia in posizione orizzontale, a meno che non si stia usando lo spiedo, e che la griglia necessaria sia in posizione corretta.

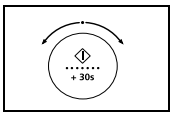


1. Aprire la porta e mettere il cibo sulla griglia.

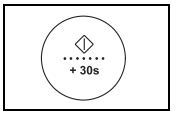


2. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Grill** ( ). <u>Risultato:</u> Vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
| (cottura a una fase)
( ) (modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo del grill girando la **manopola graduata**.
- Il tempo massimo di cottura alla griglia è di 60 minuti.



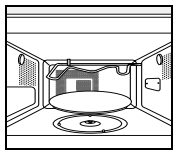
4. Premere il pulsante **Avvio** ( ) . <u>Risultato:</u> Si avvia il grill
- ◆ A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

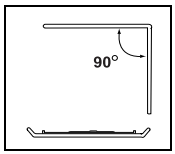
Scegliere la posizione dell'elemento di calore

L'elemento di calore viene utilizzato quando si cucina cibo a convezione, con grill o con girarrosto. Può essere posizionato in una delle due seguenti posizioni:

- ***Posizione orizzontale per cottura a convezione e grill***
- ***La posizione verticale è solo per il girarrosto (FC139STB/ FC139STF)***

☛ Cambiare la posizione dell'elemento di calore solo quando è freddo e non utilizzare un'eccessiva forza nel sistemarlo in posizione verticale.





Per impostare l'elemento di calore sul...	**Allora.....**
Posizione verticale (solo arrostimento sullo spiedo) (FC139STB/FC139STF)	◆ Tirare in basso sull'elemento di calore ◆ Premere verso la parte posteriore del forno fino a che non sia parallelo alla parete posteriore
Posizione orizzontale (cottura di convezione e grill)	◆ Tirare l'elemento di calore verso se stessi ◆ Premere verso l'alto fino a che non sia parallelo alla parete superiore del forno

Girarrosto

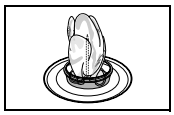
IT

FC139STB / FC139STF solo

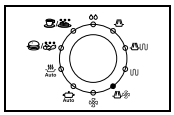
Il girarrosto è utile per cottura alla griglia poichè non è necessario rigirare la carne. Può essere utilizzato per cottura combinata microonde e convezione.

☛ Fare attenzione che il peso della carne sia distribuito egualmente sullo spiedo e che lo spiedo giri liberamente.

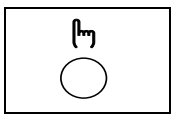
Utlizzare sempre guanti da forno nel toccare i recipienti nel forno poichè diventano molto caldi.



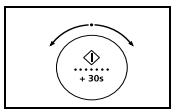
1. Spingere il girarrosto attraverso il centro della carne.
Esempio: Premere lo spiedo tra la spina dorsale e il petto del pollo.
Mettere lo spiedo nelle sua posizione, mettere il tutto in una ciotola di vetro e posizionare la ciotola di vetro sul piatto rotante. Per aiutare la carne ad imbrunirsi spennellarla con dell'olio di cottura.



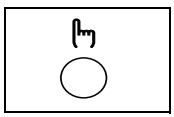
2. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Combi** ( ).



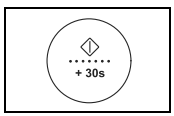
3. Premere il pulsante **Selezionare** ( ) per impostare la temperatura.



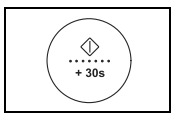
4. Impostare il tempodel del grill girando la **manopola graduata**.
- Il tempo massimo di cottura alla griglia è di 60 minuti.



5. Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante **Selezionare** ( ) .



6. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato: La cottura si avvia e lo spiedo inizia a ruotare.
- ◆ A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.



7. A cottura ultimata della carne rimuovere lo spiedo con attenzione utilizzando guanti da forno per proteggere le mani.

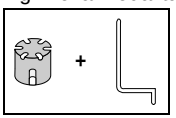
IT

Utilizzo del multi-spiedo verticale

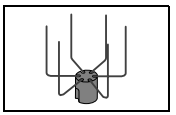
FC139STB / FC139STF solo

Multi-spiedo per KEBAB (spiedino di carne e verdura)

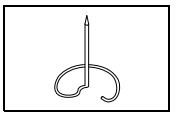
Utilizzando il multi-spiedo con 6 spiedini kebab è facilmente possibile cucinare con il barbecue carne, pollame, pesce, verdure (come cipolle, peperoni o zucchine) e frutta, che deve essere tagliata a pezzi.
E' possibile preparare il cibo sopra menzionato con gli spiedini kebab usando il grill o la modalità combinata.



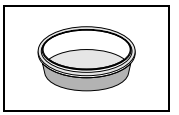
Accoppiatore Barbecue, Spiedino,



Multi-spiedo



Girarrosto



Ciotola di vetro

USUTILIZZO DEL MULTI-SPIEDO CON SPIEDINI KEBAB

1. Per preparare il kebab con il multi-spiedo utilizzare i 6 spiedini.
2. Mettere la stessa quantità di cibo su ogni spiedino.
3. Mettere il girarrosto su una ciotola di vetro e inserire il multi-spiedo nella ciotola.
4. Posizionare la ciotola di vetro con il multi-spiedo al centro del piatto rotante.

✉ Prima di far partire la cottura a grill controllare che l'elemento di calore del grill sia nella giusta posizione sulla parete posteriore della cavità e non sulla parte superiore.

RIMUOVERE IL MULTI-SPIEDO DAL FORNO DOPO LA COTTURA A GRILL

1. Utilizzare guanti da forno per tirare fuori dal forno la ciotola di vetro con il multi-spiedo perchè diventa molto calda.
2. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere il multi-spiedo dalla sua posizione.
3. Rimuovere gli spiedini con attenzione e utlizzare una forchetta per rimuovere i pezzi di cibo dagli spiedini.

✉ Il multi-spiedo non è adatto per essere lavato nella lavastoviglie. Quindi pulirlo con acqua calda e lavarlo a mano. Rimuovere il multi-spiedo verticale dal forno dopo l'uso.

Combinazione di microonde e grill

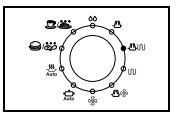
È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere velocemente e dorare allo stesso tempo.

☛ Usare SEMPRE stoviglie idonee per il microonde e il forno. I piatti di vetro o ceramica sono l'ideale in quanto permettono alle microonde di penetrare nel cibo uniformemente.

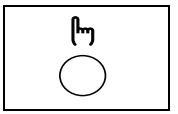
Utilizzare SEMPRE guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno, poiché potrebbero essere molto caldi.

☛ Si può ottenere una migliora cottura e rosolatura se si usa la griglia alta.

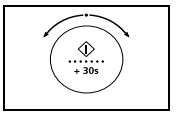
Aprire la porta. Mettere il cibo sulla griglia più adatta al tipo di cibo da cucinare. mettere la griglia sul piatto rotante. Chiudere la porta.



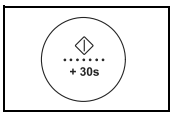
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Combi** (**MO+Grill**) .
Risultato: Vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
| (cottura a una fase)
(modalità microode e grill)



2. Selezionare il livello di potenza corretto premendo **Selezionare** ( ) fino a visualizzazione del wattaggio corrispondente. (300-600W).
- Impossibile modificare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola graduata**.
- Il tempo massimo di cottura alla griglia è di 60 minuti.



4. Premere il pulsante **Avvio** ( )
Risultato:
- La cottura combinata sia avvia.
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

Combinazione di microonde e convezione

IT

La cottura combinata usa sia l'energia del microonde che il calore della convezione. Poichè l'energia del microonde è immediatamente disponibile, il preriscaldamento non è necessario.

Molti tipi di cibo possono essere cucinati con modalità di combinazione, e specialmente:

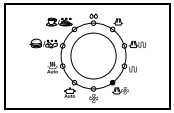
- ***Carne arrosto e pollame***
- ***Torte e paste***
- ***Uova e piatti al formaggio***

☛ Usare SEMPRE articoli da cucina adatti al microonde e al forno. Piatti di vetro o ceramica sono ideali poichè permettono alle microonde di penetrare uniformemente nel cibo.

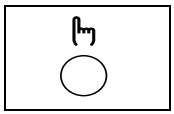
Usare SEMPRE guanti da forno se si toccano contenitori nel forno poichè possono diventare molto caldi.

È possibile ottenere una migliore cottura e rosolatura usando la griglia bassa.

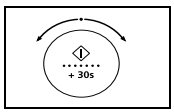
Aprire la porta. Mettere il cibo sul piatto rotante o sulla griglia bassa sul piatto rotante. Chiudere la porta. L'elemento di calore deve essere in posizione orizzontale.



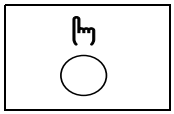
1. Ruotare la manopola **Controllo Cottura** sul simbolo **Combi** (**MO+Convezione**). Risultato: Vengono visualizzate le indicazioni seguenti:
(modalità combinata microonde e convezione)
250°C (temperatura)



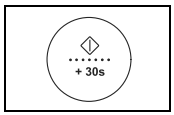
2. Premere il pulsante **Selezionare** ( ) per impostare la temperatura desiderata.



3. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.
- Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.



4. Selezionare il livello di potenza corretto premendo il pulsante**Selezionare** ( ) fino a visualizzazione del wattaggio corrispondente (100-600W).



5. Premere il pulsante **Avvio** ( ) .
Risultato:
- La cottura combinata sia avvia.
- Il forno si riscalda fino alla temperatura richiesta e poi la cottura a microonde continua fino a che il tempo di cottura non è terminato.
- A cottura ultimata il forno emetterà un segnale acustico e uno "0" lampeggerà quattro volte. Quindi il forno emetterà il segnale acustico una volta al minuto.

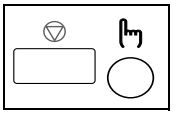
✉ Se si desidera conoscere la temperatura corrente della cavità del forno, premere il pulsante **Lingua**.

IT

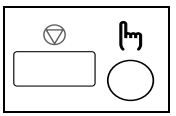
Blocco di sicurezza del forno a microonde

Il vostro forno a microonde è attrezzato con un programma speciale per la sicurezza dei bambini che permette di "bloccare" il forno in modo che i bambini, o chiunque non abbia familiarità con esso, non possa metterlo in funzione fortuitamente.

Il forno può essere bloccato in qualunque momento.



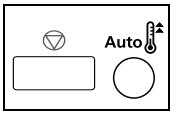
1. Premere il pulsante **Arresto** (⏚) e **Selezionare** (☝) contemporaneamente per circa un secondo.
Risultato:
- Il forno è bloccato
- È visualizzata la seguente indicazione: (🔒).



2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti **Arresto** (⏚) e **Selezionare** (☝) contemporaneamente per circa un secondo.
Risultato:
- L'icona (🔒) non è più visualizzata.
- Il forno può essere usato normalmente.

Velocità di scorrimento

È possibile controllare la velocità di scorrimento in ogni momento.



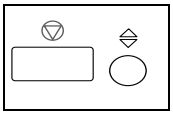
1. Premere il pulsante **Arresto** (⏚) e **Preheat** (Auto) contemporaneamente per circa un secondo.
Risultato: Sono visualizzati i numeri "11111" - "55555".

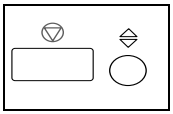
2. Selezionare la velocità di scorrimento appropriata.

✉ "11111" significa bassa velocità di scorrimento, mentre "55555" significa alta velocità di scorrimento.

Spegnimento del segnalatore acustic

È possibile disattivare il segnale acustico in ogni momento.





1. Premere contemporanemanete i pulsanti **Arresto** (⏚) e **Più/Meno** (⏚) per circa un secondo.
Risultato: Il forno non emette più il segnale acustico per indicare la fine di una funzione.

2. Per riaccendere il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti **Arresto** (⏚) e **Più/Meno** (⏚) contemporaneamente per circa un secondo.
Risultato: Il forno funziona con il segnalatore acustico di nuovo in funzione.

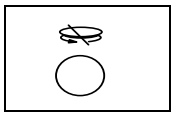
Funzione di arresto manuale del piatto rotante

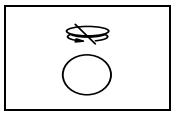
Il pulsante accensione/spegnimento del piatto rotante (⏚) permette di usare piatti grandi che riempiono l'intero forno arrestando il movimento rotatorio del piatto (solo modo di cottura manuale).

☛ In questo caso i risultati saranno meno soddisfacenti in quanto la cottura è meno uniforme. Si raccomanda di girare il piatto a mano a metà del processo di cottura.

Attenzione! Non mettere mai in funzione l'arresto di piatto rotante senza il piatto rotante.

Motivo : ciò può causare incendi o danneggiare l'unità.





1. Premere il pulsante **piatto rotante acceso/spent** (⏚) .
Risultato: Il piatto rotante non girerà.

2. Per riattivare il movimento rotatorio del piatto, premere di nuovo il pulsante **piatto rotante acceso/spento** (⏚).
Risultato: Il piatto rotante girerà.

✉ Non premere il pulsante **piatto rotante acceso/spento** (⏚) durante il processo di cottura. Annullare la fase di cottura prima di premere il pulsante **piatto rotante acceso/spento**.

Guida al vasellame per cottura

IT

Per la cottura in forno microonde, le microonde devono essere capaci di penetrare i cibi, senza che siano riflesse od assorbite dal piatto impiegato.

Per cui bisogna scegliere con cura il vasellame per la cottura. Se questo incorpora il marchio sicuro per microonde, non vi dovete preoccupare.

La seguente tabella elenca diversi tipi di vasellame ed indica come e quando possono essere usati in un forno a microonde.

Vasellame per Cottura	Sicuro per microonde	Commenti
Fogli d'alluminio	✓ ✗	Si può impiegare in piccole quantità per proteggere zone contro la scotta de cibi. L'arco può capitare se il foglio è troppo vicino alle pareti del microonde o se si impiega troppa quantità di fogli.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	La porcellana, ceramica, terracotta, gres sono di solito adeguati, a meno che siano decorati con filettature metalliche.
Poliestere a perdere piatti di carta	✓	Alcuno surgelati sono impacchettati in questi piatti.
Confezioni di fast food		
• Contenitori di tazze di polistirolo	✓	Si possono usare per scaldare dei cibi. Il surriscaldamento può provocare che il polistirolo si squagli.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Può incendiarsi.
• Carta riciclata o filettature metalliche	✗	Può provocare l'arco voltaico.
Vetreria		
• Stoviglie Forno - Tavola	✓	Possono impiegarsi, a meno che siano decorate con filettature in metallo.
• Vetreria fine	✓	Possono usarsi per scaldare cibi o liquidi. I vetri delicati possono rompersi o spezzarsi se si riscaldano subitamente.
• Brocche di vetro	✓	Bisogna togliere il coperchio. Adeguato soltanto per scaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono causare arco voltaico o fuoco.
• Nastri per chiusura sacchetti surgelati	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovagliolo e carta da cucina	✓	Per durate de cottura piccole e per scaldare. Inoltre per assorbire l'eccesso d'umidità.
• Carta riciclata	✗	Possono causare arco voltaico
Plastici		
• Contenitori	✓	In particolare se è un termoplastico resistente al calore. Alcuni altri plastici possono deformarsi o scolorirsi ad alte temperature. Non impiegate plastici di melamina.
• Pellicola per alimenti	✓	Può impiegarsi per mantenere l'umidità. Non deve toccare il cibo. Avete cura quando togliete il film poiché può sprigionarsi vapore molto caldo.
• Sacchetti per surgelati	✓ ✗	Soltanto se può impiegarsi per bollire o è sicura per il forno. Non deve essere a tenuta d'aria. Incidere con una forchetta se si rende necessario.
Carta incerata o a tenuta d'olio	✓	Può impiegarsi per mantenere l'umidità e per evitare spruzzi

✓ : Raccomandato ✓✗: Fate Attenzione ✗: Poco sicuro

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra gli alimenti, attirata ed assorbita dall'acqua, grassi e zuccheri presenti. Le microonde fanno muovere rapidamente le molecole degli alimenti. Il rapido movimento di queste molecole genera frizione e come risultato il calore cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde vengono riflesse dal metallo, tipo acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta e il legno. Quindi gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di metallo.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, compresi verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne. Anche sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse possono essere cotti con il microonde. In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura. Si può far fondere il burro o il cioccolato ad esempio (fate riferimento al capitolo dei consigli, tecniche e suggerimenti).

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo. Fate riferimento alla tabella. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	300g	600W	9½-10½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	600W	9-10	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/piselli/ cereali)	300g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	600W	8½-9½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.

IT

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Va cotta coperta per il tempo minimo: fate riferimento alla tabella. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio:tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (900W).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo(min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiai da tavola) di acqua.
Carote	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaio da tavola di succo di limone.
Porri	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua.
Peperone	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso:

Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto. Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.

Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta:

Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda. Aggiungete 750 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda. Aggiungete 750 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	900W	11-12	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in poco tempo rispetto a quanto ci impiegano i normali piani di cottura. Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.
I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistemate gli alimenti e copriteli.
Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne. Tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando 900 W, mentre altri devono essere riscaldati con 600 W, 450 W o addirittura 300 W. Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio). Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare che i liquidi trabocchino bollendo ed eventuali scottature, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nei liquidi. Eviterete di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.
E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è di aiuto prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.
Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.
Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso. Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate mentre li riscaldate, se necessario, e mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati. Per evitare che i liquidi trabocchino bollendo ed eventuali scottature, mettete un cucchiaio o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

- Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:
Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata. Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.
Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

- **NOTA:**
Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

IT

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150ml (1 tazza) 300ml (2 tazze) 450ml (3 tazze) 600ml (4 tazze)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare il liquido in tazze di ceramica e riscaldare senza coprire. Mettere 1 tazza nel centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde. Mescolare le bevande prima e dopo il tempo di riposo e fare attenzione quando si tolgono le tazze
Minestre (fredde)	250g 500g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	600W	5-6	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	600W	4½-5½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	600W	5-6	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30 sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	600W	20 sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. 10 sec. - 1 min. 20 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo metodo per scongelare gli alimenti congelati. Le microonde scongelano delicatamente gli alimenti congelati in un breve periodo di tempo. Ciò può essere di grande aiuto, se arrivano ospiti improvvisi.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di essere cotto. Togliete qualsiasi laccio metallico ed eliminate tutto ciò che lo avvolge per permettere al liquido dello scongelamento di scorrere via.

Mettete il pollame congelato su un piatto senza coprirlo. Mettetelo di traverso in modo che tutto il liquido scorra via e togliete tutte le rigaglie quanto prima. Controllate il pollame di tanto in tanto per assicurarvi che non sia caldo.
Se le parti più piccole e più sottili del pollame cominciamo a diventare calde, possono essere protette durante lo scongelamento, avvolgendole con strisce di foglio di alluminio molto piccole.

Se il pollame dovesse iniziare e diventare caldo sulla parte esterna, smettete di scongelarlo e lasciatelo riposare per 20 minuti prima di continuare.
Lasciate riposare il pesce, la carne e il pollame per portare a termine lo scongelamento. Il tempo di riposo, per completare lo scongelamento, può variare in base alla quantità che si deve scongelare. Fate riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio:Gli alimenti con uno spessore sottile si scongelano meglio di quelli con spessore grosso e le piccole quantità hanno bisogno di meno tempo rispetto alle grandi quantità. Ricordatevi di questo piccolo consiglio mentre congelate e scongelate gli alimenti.

Per scongelare gli alimenti ad una temperatura di circa -18 / - 20 °C, usate la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti congelati devono essere scongelati usando lo scongelamento (180 W).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	500g	13-15	15-30	Mettete la carne in un piatto liscio di ceramica. Proteggete i bordi più sottili con foglio di alluminio. Girateli a metà del tempo di scongelamento!
Bistecche di maiale	250g	7-8		
Pollame				
Pollo a pezzi	500g (2 pezzi)	14-15	15-60	Mettete i pezzi di pollo con la pelle in giù e il pollo intero con il petto in giù su un piatto liscio di ceramica. Proteggete le parti più sottili come le ali e le estremità con foglio di alluminio. Girateli a metà del tempo di scongelamento!
Pollo intero	1200g	32-34		
Pesce				
Pesce a fette	200g	6-7	10-25	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio di ceramica. Sistemate le parti più sottili sotto quelle più grosse. Proteggete le parti strette delle fette e la coda del pesce intero con foglio di alluminio. Girateli a metà del tempo di scongelamento!
Pesce intero	400g	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Distribuite la frutta su un piatto liscio, rotondo, di vetro (con ampio diametro).
Pane				
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-10	Sistemate i panini in cerchio e il pane orizzontalmente su carta da cucina nel mezzo del piatto rotante. Girateli a metà del tempo di scongelamento!
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità. Funziona quando la porta è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill
Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill
Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast con guarnizioni.

NOTA IMPORTANTE:
Ogni volta che si usa solo la modalità grill, assicuratevi che l'elemento riscaldante si trovi sotto la parte superiore del forno in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia alta, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando la porta è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante. Con questo modello ci sono tre modi di combinazione:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill
Utilizzate stoviglie che le microonde possono attraversare. Le stoviglie devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo con la modalità combinato. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill
Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinato comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.
Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).
Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

NOTA IMPORTANTE:
Ogni volta che si usa la modalità combinato (microonde + grill), assicuratevi che l'elemento riscaldante del grill si trovi sotto la parte superiore del forno in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Gli alimenti vanno posti sulla griglia alta, se non diversamente suggerito.
Altrimenti vanno posti direttamente sul piatto rotante.
Fate riferimento alle istruzioni dello schema che segue.
Gli alimenti devo essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 3 minuti.
Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25g)	Solo grill	5-6	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Pomodori alla griglia	400 g (4 pezzi)	300W+ Grill	7½-8½	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistemateli in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia alta. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300 g)	300W+ Grill	5½-6½	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia alta. Collocare la griglia sul vassoio in metallo smaltato.Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	4 pezzi (500 g)	450W+ Grill	6½-7½	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia alta. Collocare la griglia sul vassoio in metallo. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate con la buccia	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Tagliere in due le patate. Mettere 2 patate una di fronte all'altra, 4 patate in cerchio sulla griglia alta. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	800 g	600W+ Grill	16-17	-	Mettere il gratin fresco in un grande piatto rettangolare in vetro pirex. Mettere il piatto sulla griglia in basso. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Lasagne (fredde)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Mettere le lasagne fresche in un grande piatto rettangolare in vetro pirex. Mettere il piatto sulla griglia in basso. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Mele Cotte	4 mela (ca.800g)	300W+ Grill	13-15	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sulla griglia bassa.
Pezzi di Pollo	500 g (2 pezzi) 800 g (4 pezzi)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio sulla griglia alta. Non mettere una porzione di pollo al centro della griglia. Collocare la griglia sul vassoio in metallo smaltato. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Braciole di Agnello (medio)	500 g (4-5 pezzi)	Solo grill	12-14	10-12	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Collocare la rastrelliera sul vassoio in metallo smaltato. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	650 g (4 pezzi)	MW + Grill	300W+ Grill 13-14	Solo grill 9-10	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Collocare la griglia sul vassoio in metallo smaltato. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce arrosto	650 g (2 pezzi)	300W+ Grill	10-11	9-10	Spennellare la pelle dell'intero pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Mettere due pesci uno accanto all'altro (dalla testa alla coda) sulla griglia alta. Collocare la griglia sul vassoio in metallo smaltato. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.

IT

Guida grill per cibi surgelati

Preriscaldare il grill con la funzione grill per 3 minuti, salvo diverse indicazioni.

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Carne di manzo tritata (surgelata cruda)	2 pezzi (125 g) 4 pezzi (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Mettere la carne di manzo cruda in cerchio sulla griglia alta. Rigirare dopo 3½ minuti(125 g) e dopo 5 minuti (250 g). Mettere la carne all'interno dei panini.
Hamburger, Hamburger al formaggio, ecc.(pronti, cotti con panino)	2 pezzi (300 g)	600W+Grill Senza preriscalda-mento	5-6	Mettere gli hamburger surgelati uno accanto all'altro su un piatto adatto al calore. Posizionare il piatto direttamente sul piatto rotante. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400 g	450W+Grill	14-16	Mettete il gratin in un piatto rotondo di vetro. Posizionare sulla griglia alta. Lasciate riposare 2-3 minuti
Pesce gratinate	400 g	450W+Grill	20-22	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolaro di vetro. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciate riposare 2-3 minuti.

CONVEZIONE

La cottura a convezione è il metodo ben noto e tradizionale di cottura del cibo in un forno tradizionale ad aria calda.
L'elemento di calore e il ventilatore sono situati nella parete posteriore così da permettere la circolazione dell'aria calda.

Utensili di cottura per cottura a convezione

Posso essere usati tutti gli utensile convenzionali a prova di forno,teglie e tegami – qualsiasi oggetto che possa essere usato normalmente in un forno tradizionale a convezione.

Cibo adatto alla cottura a convezione

Tutti i tipi di biscotti, focaccine, panini e torte posso essere cucinati con questa modalità così come torte ricche di frutta, pasticceria e sufflés.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questo metodo combina l'energia delle microonde con l'aria calda e per questo permette la riduzione del tempo di cottura rendendo allo stesso tempo la superficie del cibo bruna e croccante.
La cottura a convezione è il metodo ben noto e tradizionale di cottura del cibo in un forno tradizionale ad aria calda messa in circolazione grazie al ventilatore nella parete posteriore.

Utensili di cottura per microonde + convezione

Devono essere in grado di far penetrare le microonde. Devono essere a prova di forno (come vetro, ceramica o porcellana senza rifiniture di metallo); simili agli utensili descritti sotto Microonde + Grill.

Cibo adatto alla cottura microonde + convezione

Tutti i tipi di carne e pollame così come cibi cotti in casseruole e piatti gratinati, torte Pan di Spagna e torte leggere alla frutta, crostate e friabili, verdure arrosto, focaccine e pane.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla convezione con cibo fresco come crostate/quiche, pizza e carne

Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione di preriscaldamento.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
CROSTATA/ QUICHE Crostata/ Quiche (già precotta e fredda)	200g 400g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Mettere la crostata/quiche fredda su carta da cucina sulla griglia alta. Lasciar riposare 2-3 minuti.
PIZZA Pizza fredda (già precotta)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Mettere la pizza sulla griglia alta. Lasciar riposare 2-3 minuti.
CARNE Arrosto di manzo/arrosto di agnello (media cottura)	1200-1300g	1. lato: 600W + 160°C 2. lato: 600W +Grill	20-22	13-15	Spennellare il manzo/ agnello con olio e speziarlo con pepe, sale e paprica. Metterlo sulla griglia bassa, inizialmente con la parte grassa verso il basso. Collocare la griglia sul vassoio. A cottura ultimata avvolgerlo con un foglio d'alluminio e lasciar riposare 10-15 minuti.
Pollo arrosto	900g 1300g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Spennellare il pollo con olio e spezie. Inizialmente mettere il pollo con il petto verso il basso, quindi rigirarlo verso l'alto sulla griglia bassa. Collocare la griglia sul vassoio Lasciar riposare 5 minuti.

Guida alla convezione con cibo fresco come panini, pane e torte

Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione preriscaldamento, salvo raccomandazione di non preriscaldare il forno – vedi tabella.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min)	Istruzioni
PANINI Panini (già precotti)	4-6 pezzi (ciascuno ca. 50 g)	Solo convezione 180°C	3-4	Mettere i panini in cerchio sulla griglia bassa. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
Panini (pre-cotto)	4-6 pezzi (ciascuno ca. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Mettere i panini in cerchio sulla griglia bassa. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
Panini (pasta fresca lievitata fredda)	200 g (4 pezzi) 400 g (8 pezzi)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Mettere i panini in cerchio su carta da forno sulla griglia alta. Lasciare il centro libero. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
PANE Pane all'aglio (precotto e congelato)	200 g (1pezza)	180 W + 220°C	7-8	Mettere la baguette surgelata su carta da forno sulla griglia alta. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
Pane bianco (pasta fresca con lievito)	750g	180 W + 220°C Senza preriscalda-mento	21-23	Mettere la pasta fresca in un piccolo piatto in metallo nero rettangolare (lunghezza 25 cm). Fare un taglio poco profondo nel senso della lunghezza. Mettere il pane sulla griglia bassa. Lasciar riposare 5-10 minuti.

IT

Guida alla convezione con cibo fresco come panini, pane e torte (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pane nero di segale e frumento (fermentato fresco con lievito)	750g	180 W + 220°C Senza preriscalda-mento	28-30	Mettere la pasta fresca in un piccolo piatto in metallo nero rettangolare (lunghezza 25 cm). Fare un taglio poco profondo nel senso della lunghezza. Mettere il pane sulla griglia bassa. Lasciar riposare 5-10 minuti.
TORTA				
Torte dure (torte con pastella)	500g	180 W + 220°C	19-21	Mettere la pasta fresca in un piatto da forno piccolo e rotondo di metallo nero (diametro 18 cm). Mettere la torta sulla griglia bassa. Lasciar riposare 5-10 minuti.
Torta al burro olandese (torta a base di pastella)	800g	180 W + 220°C	22-23	Mettere la pasta fresca in un piatto rettangolare di vetro pyrex (lunghezza 28 cm). Mettere la torta sulla griglia bassa. Lasciar riposare 5-10 minuti.
Sponge Cake	250g	220°C + 180 W	11-13	Mettere la pasta fresca in un piatto da forno piccolo e rotondo di metallo nero (diametro 18 cm). Mettere la torta sulla griglia bassa. Lasciar riposare 5-10 minuti.
Base per flan alla frutta (torta a base di pastella)	400g	220°C + 180 W	17-18	Base per flan alla frutta (torta a base di pastella). Prendere un piatto piano e rotondo in vetro pirex (Ø 25 cm). Ricoprire il fondo con carta da forno e versare la pasta nel piatto. Mettere la torta sulla griglia bassa. Dopo un tempo di riposo di 20 - 30 minuti ricoprire la torta con frutta e gelatina.
Pasticceria fresca (pasta con lievito, ripiena)	250 g (5 pezzi)	100 W + 200°C	11-12	Mettere la pasticceria con lievito su carta da forno in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare libero il centro. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
Focaccine	400 g (6 pezzi)	180 W + 200°C	14-16	Versare la pasta in un piatto nero in metallo per focaccine. Mettere le focaccine sulla griglia bassa. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 2-3 minuti.
Brownie	650g	180 W + 200°C	20-22	Versare la pasta in un piatto rettangolare in vetro pirex. Mettere i brownie sulla griglia bassa. Usare sempre guanti da forno per tirali fuori! Lasciar riposare 5-10 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla convezione con cibo surgeloto come panini, pane e torte

Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione preriscaldamento, salvo raccomandazione di non preriscaldare il forno – vedi tabella.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Panini (già precotti)	6 pezzi (ciascuno ca. 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Mettere i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciar riposare 2-5 minuti.
Panini (pre-cotto)	6 pezzi (ciascuno ca. 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Mettere i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciar riposare 2-5 minuti.
Croissants (pre-cotto)	4 pezzi (ciascuno ca. 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Mettere i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciar riposare 2-5 minuti.
Baguettes / Pane all'aglio (pre-cotto)	200-250 g (1pezzi)	180 W + 200°C	9-10	Mettere la baguette surgelata su carta da forno sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare per 2-3 minuti.
Baguettes + rivestimento (ad esempio pomodori, formaggio, prosciutto, ecc.)	250 g (2 pezzi)	450 W + 200°C	6-7	Mattere le baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare per 2-3 minuti.
Torta (precotta con ripieno alla frutta)	400-500 g	180 W + 180°C Senza preriscaldamento!	8-10	Mettere la torta su carta da forno. Collocare una torta piccola sulla rastrelliera in basso e una con un diametro largo sulla griglia alta. A cottura ultimata lasciar riposare per 15-30 minuti. Suggerimento: far riposare la torta nel forno e servirla calda.
Pasta per dolci ripiena (pasta fresca cruda con ripieno)	250 g (5-6 pezzi)	180 W + 220°C	10-11	Mettere la pasta per dolci su carta da forno sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare 2-3 minuti.

Guida alla convezione per pizze surgelate, pasta, patatine e bocconcini

Preriscaldare la convezione fino alla temperatura desiderata con la funzione preriscaldamento, salvo raccomandazione di non preriscaldare il forno – vedi tabella.

Usare i livelli di potenza e di tempo riportati nella tabella come istruzioni per la cottura a convezione.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza (pre-cotta)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Mettere una pizza sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare 2-3 minuti.
2 baguette con farcitura (precotte)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Mettere due baguette sulla griglia alta. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta (lasagne o cannelloni)	400 g	450 W + 200°C	20-22	Mettere la pasta in un piatto di vetro pyrex di grandezza adeguata o lasciarla nella confezione originale (fare attenzione che la confezione sia adatta al calore di microonde e forni). Mettere le lasagne surgelate sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare 2-3 minuti.
Pasta (maccheroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Mettere la pasta in un piatto di vetro pirex di grandezza adeguata o lasciarla nella confezione originale (fare attenzione che la confezione sia adatta al calore di microonde e forni). Mettere la pasta sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciar riposare 2-3 minuti.
Crocchette (snack a base di patate)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Mettere le crocchette sulla griglia bassa. Dopo la cottura lasciare riposare per 1-2 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

CONSIGLI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettete 50 g di burro in un piatto di vetro fondo piccolo. Coprite con un coperchio di plastica. Riscaldate per 30-40 secondi usando 900 W, finché il burro è fuso.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettete 100 g di cioccolato in un piatto di vetro fondo piccolo.
Riscaldate per 3-5 minuti usando 450 W finché il cioccolato è fuso.
Mescolate una volta o due mentre si fonde. Usate i guanti da forno mentre lo tirate fuori!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettete 20 g di miele cristallizzato in un piatto di vetro fondo piccolo.
Riscaldate per 20-30 secondi usando 300 W, finché il miele è fuso.

FONDERE LA GELATINA
Mettete i fogli di gelatina secca (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Mettete la gelatina scolata in una piccola pirofila di vetro a forma di scodella.
Riscaldate per 1 minuto usando 300 W.
Mescolate dopo che si è fusa.

CUOCERE LA GLASSA / COPERTURA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolate la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Va cotta scoperta in una pirofila di vetro a forma di scodella per 3 ½ - 4 ½ minuti usando 900 W, finché la glassa/copertura è trasparente. Mescolate due volte durante la cottura.

CUCINARE LA MARMELLATA
Mettete 600 g di frutta (per esempio frutti di bosco misti) in una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 300 g di zucchero per conserve e mescolate bene. Va cotta coperta per 10-12 minuti usando 900 W.
Mescolate parecchie volte durante la cottura. Versate direttamente in piccoli vasetti da marmellata con coperchio svitabile. Tenetele con il coperchio per 5 minuti.

CUCINARE I BUDINI
Mescolate la polvere del budino con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolate bene. Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Vanno cotti coperti per 6 ½ - 7 ½ minuti usando 900 W.
Mescolate bene parecchie volte durante la cottura.

DORARE LE SCAGLIE DI MANDORLE
Cospargete 30 g di scaglie di mandorle uniformemente su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Mescolate parecchie volte durante la doratura per 3 1½ - 4 ½minuti usando 600 W. Lasciate riposare per 2-3 minuti nel forno. Usate guanti da forno quando tirate fuori il piatto!

Pulizia del vostro forno a microonde

Le seguenti parti del vostro forno a microonde devono essere pulite regolarmente per evitare che il grasso e particelle degli alimenti si accumulino:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni sportello***
- ***Piatto rotante e anelli rullo***

☛ Assicuratevi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulite le superfici esterne con un panno morbido e caldo, acqua e sapone. Risciacquate ed asciugate.

2. Togliete qualsiasi schizzo e macchia dalle superfici interne o dagli anelli del rullo con un panno insaponato. Risciacquate ed asciugate.

3. Per ammorbidire le particelle degli alimenti indurite e togliere gli odori, mettete una tazzina di succo di limone diluito sul piatto rotante e riscaldate per dieci minuti alla massima potenza.

4. Lavate il piatto che può andare anche in lavastoviglie, quando è necessario.

✉ NON buttate acqua negli sfiati. Non usate MAI prodotti abrasivi o solventi chimici. Fate particolare attenzione quando pulite le guarnizioni dello sportello per assicurarvi che non si accumulino particelle.

Conservare e riparare il vostro forno a microonde

E' necessario prendere alcune semplici precauzioni mentre il vostro forno a microonde è messo via o in riparazione.

Il forno non deve essere mai usato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cardine rotto***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Intelaiatura storta o piegata***

Solo un tecnico qualificato dell'assistenza per i microonde può eseguire la riparazione.

☛ **Non** togliete **MAI** l'intelaiatura esterna dal forno. Se il forno è difettoso e ha bisogno di essere riparato o non siete sicuri delle condizioni in cui si trovi:
- Staccatelo dalla presa di corrente
- Contattate il più vicino centro di assistenza post-vendita

✉ Se volete mettere via temporaneamente il vostro forno, scegliete un luogo secco, senza polvere.
Motivazione: la polvere e l'umidità possono influire negativamente sulle parti mobili del forno.

Caratteristiche tecniche

La SAMSUNG è alla ricerca costante per migliorare i propri prodotti. Pertanto le specifiche ed il manuale d'istruzioni sono soggetti a cambiamenti senza preavviso.

Alimentazione	230V ~ 50 Hz AC
Consumo	
Potenza massima	3100 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento di calore)	1300 W
Convezione (elemento di calore)	1700 W
Potenza d'uscita	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno	593 x 554 x 461 mm
Interno del forno	369 x 391.7 x 252 mm
Capacità	1.3 piedi cubici
Peso	
Trasporto	circa 34.5 kg
Netto	circa 28.0 kg

Nota

Nota

Nota

Nota

ELECTRONICS