



Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

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

**Planet
First**

**100 %
Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

MG28F303T**

MG28F304T**

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.

SAMSUNG





indice

Informazioni di sicurezza.....	2
Guida di riferimento rapida.....	11
Caratteristiche del forno.....	12
Forno.....	12
Pannello di controllo.....	12
Accessori.....	13
Uso del forno	13
Funzionamento del forno a microonde	13
Verifica del corretto funzionamento del forno.....	14
Cottura/Riscaldamento	14
Impostazione dell'orologio	14
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	15
Regolazione del tempo di cottura.....	15
Interruzione della cottura.....	15
Impostazione della modalità di risparmio energetico.....	15
Uso della funzione Cottura salutare.....	16
Uso della funzione Piatto preferito	18
Uso delle funzioni di scongelamento	18
Grigliatura	19
Uso combinato di microonde e grill.....	20
Uso del piatto doratore	
(Solo modelli MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*).....	20
Guida alla cottura a vapore	
(Solo modelli MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*).....	22
Uso della funzione di deodorizzazione.....	23
Uso della funzione Sicurezza bambini	23
Uso della funzione di attivazione/disattivazione della piastra girevole	24
Disattivazione dei segnali acustici.....	24
Guida ai materiali per la cottura.....	24
Guida alla cottura	25
Risoluzione dei problemi e codici di errore	33
Risoluzione dei problemi	33
Codice errore.....	33
Specifiche tecniche	34

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

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

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

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE



AVVERTENZA

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



ATTENZIONE

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



Avvertenza; pericolo di incendio



Avvertenza; superficie calda



Avvertenza; elettricità



Avvertenza; materiale esplosivo



NON tentare di.



NON toccare.



NON disassemblare.



Seguire le istruzioni fornite.



Estrarre la spina dalla presa di corrente.



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



Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.



Nota



Importante





ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza
Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

AVVERTENZA (Solo funzione microonde)

-  **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
-  **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
-  Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
-  **AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

-  **AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
-  Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
-  In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
-  Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.



	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
	AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.





- ★ Se l'apparecchio emette un rumore anormale, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
- ★ Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- ☐ L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA
(Solo funzione forno) - Opzionale

- ☐ **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- ★ Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- ☐ **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- ☐ Non utilizzare un pulitore a vapore.

- ☐ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
- ★ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
- ☐ La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
- ☐ Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
- ☐ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.



- | | |
|-------------------------------------|---|
| ☒ | Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto. |
| ☐ | Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. |
| ☐ | Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni. |

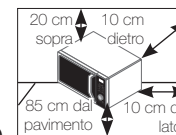
Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento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

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

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
 3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)
 4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- ☒ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal





centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli. Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.

- ☐ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

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

- Superfici interne ed esterne
 - Sportelli e relative guarnizioni
 - Piastra e anello girevole
(Solo modello con piastra girevole)
- ☐ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

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

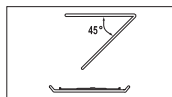
1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
 2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
 3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
 4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.
- ☐ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
- Si accumulino
 - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente



- ☑ **Con** una soluzione detergente non aggressiva pulire l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.

(Solo modello con riscaldatore oscillante)



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

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

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

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

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

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

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

- ☑ Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

- ☑ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.
- ☑ Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓





	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	

	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Durante l'apertura e la chiusura del forno tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che possano farsi male urtando lo sportello o schiacciandosi le dita tra lo sportello e il bordo del forno.	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓



	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓
	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓			✓

 ATTENZIONE					
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	

	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.				✓
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.				✓
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE (SOLO FUNZIONE A MICROONDE)

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

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





Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- (a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.
- (b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.
 - Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
 - Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
 - Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
 - Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

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

guida di riferimento rapida

Per cuocere i cibi.

	1. Collocare il cibo nel forno. Premere il tasto START/+30s . Risultato: Al termine verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.
--	---

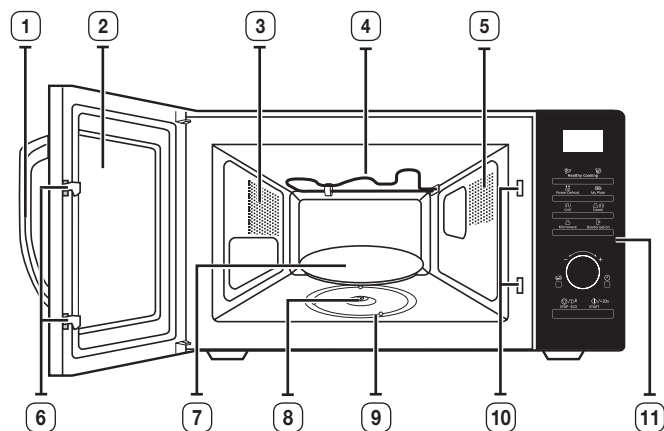
Per prolungare il tempo di 30 secondi.

	Premere il tasto START/+30s una o più volte per aggiungere a ogni pressione altri 30 secondi.
	Ruotando la manopola è possibile impostare il tempo desiderato.



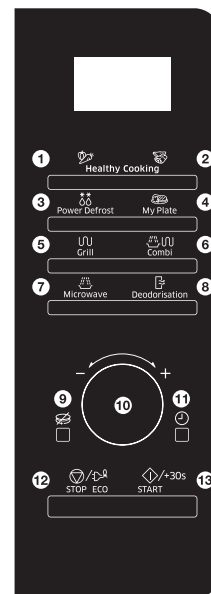
caratteristiche del forno

FORNO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. TASTO COTTURA SALUTARE - VERDURE, CEREALI | 7. TASTO MICROONDE |
| 2. TASTO COTTURA SALUTARE - POLLAME, PESCE | 8. TASTO DEODORIZZAZIONE |
| 3. TASTO SCONGELAMENTO | 9. TASTO PIASTRA GIREVOLE ON/OFF |
| 4. TASTO PIATTO PREFERITO | 10. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO) |
| 5. TASTO GRILL | 11. TASTO OROLOGIO |
| 6. TASTO COMBI | 12. TASTO STOP/ECO |
| | 13. TASTO START/+30s |





ACCESSORI

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

	1. Anello girevole , da collocare al centro del forno. Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.
	2. Piastra girevole , da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore. Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.
	3. Griglia , da collocare sulla piastra girevole. Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.
	4. Piatto doratore , vedere pagg 20-21. (Solo modelli MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*) Funzione: Nelle modalità di cottura a microonde o combi grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.
	5. Cottura a vapore vedere pagg 22-23. (Solo modelli MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*) Funzione: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Vapore.

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

NON attivare il forno in modalità **Grill** e **Combi** con il recipiente per la cottura a vapore.

Modalità operativa	MO	GRILL / COMBI
 (Recipiente per cottura a vapore)	O	X

uso del forno

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Sbrinamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.

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

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

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

VERIFICA DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL FORNO

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 33.

-  Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

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

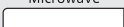
 START 	Premere il tasto START/+30s e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto START/+30s per il numero di volte appropriato. Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere la bollitura.
---	--

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

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

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

 Microwave 	1. Premere il tasto Microwave (Microonde). Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura):  (modalità microonde)
 Microwave 	2. Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto Microwave (Microonde) fino a quando appare il numero di watt corrispondente. Consultare la tabella dei livelli di potenza.
	3. Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Risultato: Viene visualizzato il tempo di cottura.
 START 	4. Premere il tasto START/+30s. Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine: • Viene emesso un segnale acustico e il messaggio "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore.

E' necessario impostare l'orologio:

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

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

 	1. Per visualizzare l'ora... nel formato a 24 ore. nel formato a 12 ore. Premere il tasto Orologio una o due volte.
	2. Per impostare l'ora, ruotare la manopola.
 	3. Premere il tasto Orologio.
	4. Per impostare i minuti, ruotare la manopola.
 	5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto Orologio per avviare l'orologio. Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.



LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

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

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

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

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

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

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

	Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto START/+30s una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere. • Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto START/+30s sei volte.
	Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura. • Per aumentare il tempo ruotare il selettore verso destra, per diminuirlo ruotare il selettore verso sinistra.

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto STOP/ECO . Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto START/+30s .
Completamente	Completamente: Premere il tasto STOP/ECO . Risultato: Termina la cottura del cibo. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto STOP/ECO .

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

	• Premere il tasto STOP/ECO. Risultato: Il display si spegne. • Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto STOP/ECO; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è pronto per l'uso.
--	--



Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

Se lo sportello rimane aperto per 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.





USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

La funzione **Cottura salutare** si compone di 20 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

	1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto Healthy Cooking (Cottura salutare) .  - Verdure e cereali  - Pollame e pesce
	2. Selezionare la dimensione della portata ruotando la manopola . (Fare riferimento alla tabella a lato.)
	3. Premere il tasto START/+30s . Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 20 opzioni di cottura pre-programmate. Le categorie incluse sono Verdure e cereali, Pollame e pesce.

 Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Verdure e cereali

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Fiori di broccoli	250 g 500 g	Sciacquare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua per 250 g, oppure 60-75 ml (4-5 cucchiaini) per 500 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Carote	250 g	Sciacquare e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Fagiolini	250 g	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (1 cucchiaino) per 250 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4 Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
5 Pannocchie di granoturco	200 g (2 pezzi)	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.



Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
6 Patate pelate	250 g 500 g	Lavare e mondare le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
7 Riso integrale (parboiled)	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
8 Maccheroni integrali	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1 litro di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Cuocere incoperchiato. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1 minuto.
9 Quinoa	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
10 Bulgur	250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
11 Gratin di verdure	500 g	Collocare le verdure, ad esempio patate e zucchine affettate, pomodori e salsa, in un piatto in pyrex di misura idonea. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
12 Pomodori grigliati	400 g	Sciogliere i pomodori, tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

2. Pesce e pollame

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Petti di pollo	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
2 Petti di tacchino	300 g (2 pezzi)	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3 Filetti di pesce fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4 Filetti di salmone fresco	300 g (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
5 Gamberetti freschi	250 g	Lavare i gamberetti, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6 Trota fresca	400 g (1-2 pesci)	Collocare 1-2 pesci interi freschi su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
7 Pesce arrosto	400 g (2 pesce)	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
8 Tranci di salmone grigliati	300 g (2 tranci)	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

USO DELLA FUNZIONE PIATTO PREFERITO

La funzione **Piatto preferito** presenta 2 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare il numero di portate ruotando la **manopola**.

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

 My Plate 	1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto My Plate (Piatto preferito) .
	2. Selezionare la dimensione della portata ruotando la manopola . (Fare riferimento alla tabella a lato.)
 START 	3. Premere il tasto START/+30s . Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico della funzione **Piatto preferito** con quantità e istruzioni appropriate. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Piatti pronti congelati	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per portate composte da 3 alimenti (ad esempio carne con salsa, verdure e contorno con patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 Piatti vegetariani congelati	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.

USO DELLE FUNZIONI DI SCONGELAMENTO

La funzione **Scongelamento** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane e dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

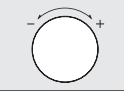
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Power Defrost 	1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto Power Defrost (Scongelamento) una o più volte.
	2. Selezionare la dimensione della portata ruotando la manopola . (Fare riferimento alla tabella a lato.)
 START 	3. Premere il tasto START/+30s . Risultato: - Il cibo inizia a scongelare. - Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
 START 	4. Premere di nuovo il tasto START/+30s per completare lo scongelamento. Risultato: Al termine viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

	1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano, quindi chiudere lo sportello.
	2. Premere il tasto Grill . Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità grill) • Non è possibile impostare la temperatura del grill.
	3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la manopola . • Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
	4. Premere il tasto START/+30s . Risultato: Inizia la grigliatura del cibo. • Al termine viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** con quantità e istruzioni appropriate.

Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, il pane o i dolci su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.
4 Pane/dolci	125-1000 g	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 5-20 minuti.



USO COMBINATO DI MICROONDE E GRILL

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

 Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

 Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

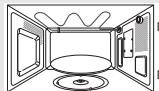
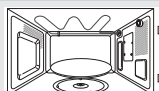
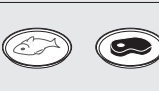
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

 Combi	1. Premere il tasto Combi. Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:  (modalità combinata microonde e grill) 600 W (potenza generata)
 Combi	2. Selezionare il livello di potenza premendo nuovamente il tasto Combi fino a quando appare il valore appropriato (600 W, 450 W, 300 W). Non è possibile impostare la temperatura del grill.
	3. Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
 START	4. Premere il tasto START/+30s. Risultato: - Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. - Al termine viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia 4 volte il messaggio "End" (Fine). Successivamente viene emesso un segnale acustico ogni minuto.

USO DEL PIATTO DORATORE (SOLO MODELLI MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)

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

	1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
	2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
	3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
	4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.
	5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

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

 E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.

 Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.

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

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

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

 Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.



Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.
Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti.
Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo di cottura (min.)
Pancetta	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	2½-3
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre gli hamburger surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Baguette (surgelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Collocare le baguette farcite (per es. con pomodoro e formaggio) una di fianco all'altra sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (surgelata)	300-350 g	450 W+Grill	7½-8½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Pizzette (surgelate)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire le pizzette in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo di cottura (min.)
Pizza (congelata)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 5 minuti. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino d'olio. Collocare i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girarli dopo 3 min (5 pezzi) o dopo 5 min (10 pezzi). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare le patate a metà. Disporle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore. Sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)

Il recipiente per la cottura a vapore funziona in base al principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è ideale per una cottura rapida di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.

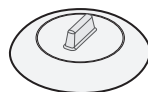
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:



Recipiente



Vassoio



Coperchio

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

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

CONDIZIONI PER L'USO:

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

CURA:

-  La vaporiera è lavabile in lavastoviglie.
-  Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.
-  Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

SCONGELAMENTO:

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

COTTURA:

Alimento	Dimensione della portata	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	900 W	5-6	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nel recipiente Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure fresche	300 g	900 W	4-5	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nel recipiente. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	600 W	8-9	Recipiente con vassoio + coperchio
	Istruzioni Collocare le verdure surgelate nel recipiente. Inserire il vassoio nel recipiente Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Riso	250 g	900 W	15-18	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Versare il riso nel recipiente. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale. Lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Patate in camicia	500 g	900 W	7-8	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Pesare e mondare le patate e collocarle nel recipiente. Aggiungere 3 cucchiaini d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5½-6½	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			

USO DELLA FUNZIONE DI DEODORIZZAZIONE

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

Pulire innanzitutto l'interno del forno.

 Deodorisation	Una volta pulito il forno, premere il tasto Deodorisation (Deodorizzazione) . Premendo il tasto Deodorisation (Deodorizzazione) , la funzione di deodorizzazione si avvia automaticamente. Al termine il forno emette quattro segnali acustici.
---	---

 Il tempo di deodorizzazione è impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s**.

 Il tempo massimo di deodorizzazione è 15 minuti.

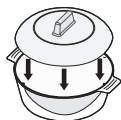
USO DELLA FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

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

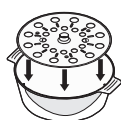
 STOP ECO	1. Premere contemporaneamente i tasti STOP/ECO e Orologio . Risultato: - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione). - Il display visualizza il simbolo "L".
 STOP ECO	2. Per sbloccare il forno, premere contemporaneamente i tasti STOP/ECO e Orologio . Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.

Alimento	Dimensione della portata	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Attrezzatura
Zuppa (congelata)	400 g	900 W	3-4	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Versare nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400 g	900 W	8-10	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1½-2½	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Collocare la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel recipiente. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Composta di frutta	250 g	900 W	3-4	Recipiente + coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nel recipiente. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e 1-2 di zucchero. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



Recipiente + coperchio



Recipiente con vassoio + coperchio

PRECAUZIONI:

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

USO DELLA FUNZIONE DI ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE DELLA PIASTRA GIREVOLE

Il tasto **Piastra girevole on/off** consente di arrestare la rotazione della piastra per utilizzare piatti di grandi dimensioni che occupano l'intera superficie del forno (solo in modalità cottura manuale).

 Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente a metà cottura.

 Non azionare mai la piastra girevole a forno vuoto.
AVVERTENZA Motivo: Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

	1. Premere il tasto Piastra girevole on/off. Risultato: La rotazione della piastra girevole viene disattivata.
	2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto Piastra girevole on/off. Risultato: La piastra girevole ricomincia a ruotare.

 Il tasto **Piastra girevole on/off** è attivabile solo durante la cottura.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

 	1. Premere contemporaneamente i tasti START/+30s e STOP/ECO. Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
 	2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti START/+30s e STOP/ECO. Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

guida ai materiali per la cottura

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

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

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



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

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

guida alla cottura

MICROONDE

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

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

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura

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

Tempi di riposo

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

Guida alla cottura delle verdure surgelate

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

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Guida alla cottura delle verdure

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		



Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Funghi	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Patate	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuto.		
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuto.		

Guida alla cottura di riso e pasta

- Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio – il riso raddoppia in volume durante la cottura. Cuocere incoperchiato.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro.
Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.
- Pasta:** Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda (250 g). Aggiungere 750 ml di acqua fredda (375 g). Lasciare riposare per 5 minuto.		
Riso integrale (parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda (250 g). Aggiungere 750 ml di acqua fredda (375 g). Lasciare riposare per 5 minuto.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuto.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250 g	900 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuto.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuto.		



RISCALDAMENTO

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

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

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.

Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne. Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo.

Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.

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

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

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

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazze)		2-2½
	450 ml (3 tazze)		3-3½
	600 ml (4 tazze)		3½-4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		





Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Zuppa (congelata)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Istruzioni Versare in una fondina o un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Ora
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Da 1 min a 1 min e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.		

SCONGELAMENTO

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

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

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

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

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

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

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

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Braciole di maiale	250 g	180 W	5-7
Istruzioni Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-30 minuti.			

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-60 minuti.			
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 10-25 minuti.			
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Pane			
Panini	2 pezzi	180 W	1-1½
(ognuno circa 50 g)	4 pezzi		2½-3
Toast / Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Pane nero	500 g	180 W	7-9
(Farina di frumento + segale)	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		



GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

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

Alimenti adatti alla grigliatura:

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

Nota importante:

Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

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

600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

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

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

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

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità grill

Preriscaldare il grill per 3 minuti.

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

 Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4 -5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Lasagne surgelate	400 g	300 W + Grill	18½-19½	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piccolo piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

(continua)



Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	2 mele (circa 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill girare	19-21	
		450 W + Grill		19-21
Pollo arrosto	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarlo su un piatto da forno e posizionarlo sulla piastra girevole. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
Pesce arrosto	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione "testa-coda" sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

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

PER FONDERE LA GELATINA

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

PER CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA MARMELLATA

Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

COTTURA DI BUDINI/CREME

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6 minuti e ½ o 7 minuti e ½ a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

PER TOSTARE MANDORLE AFFETTATE

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!



risoluzione dei problemi e codici di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Ciò è normale.

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

Il forno non si accende quando si preme il tasto **START/+30s**.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer e/o è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

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

La luce interna non funziona.

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

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

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

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

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

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

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

 Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

CODICE ERRORE

Il messaggio "**SE**" indica

- Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Spegner il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
-  Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.



specifiche tecniche

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

Modello	MG28F303T**, MG28F304T**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microonde Grill (elemento riscaldante)	2900 W 1400 W 1500 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litri
Peso netto	16,0 kg circa

MEMO



MEMO

MEMO

08 SPECIFICHE TECNICHE





DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04180B-01

