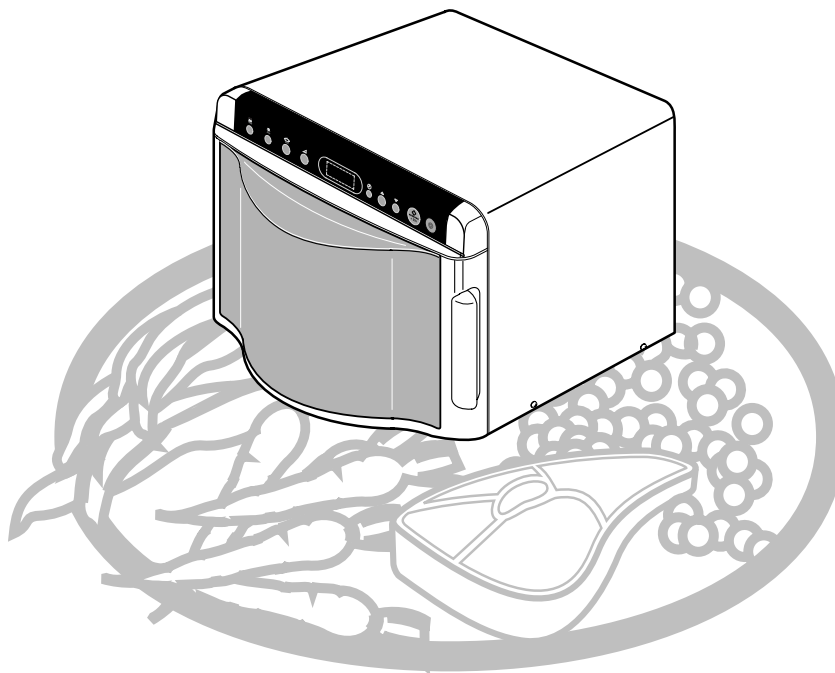


SAMSUNG

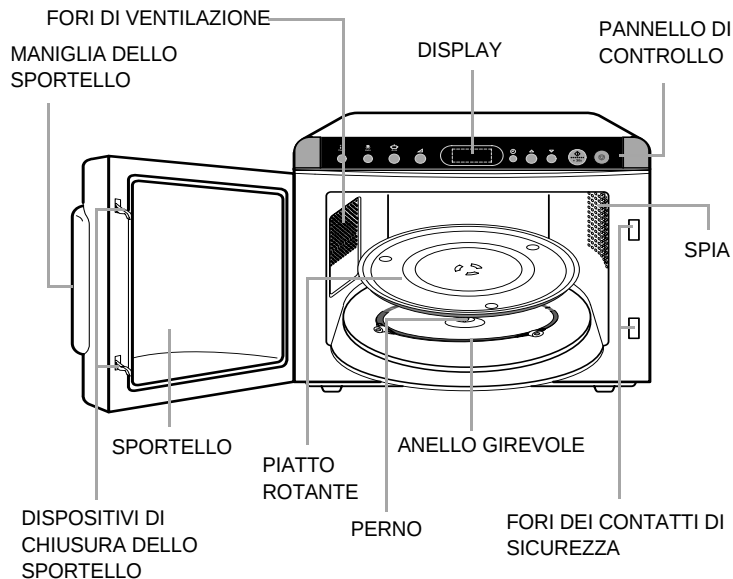
FORNO A MICROONDE

Istruzioni d'uso e guida alla cottura dei cibi

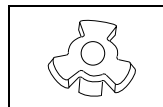
MR87/MR89



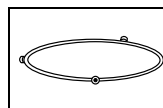
Forno	2
Accessori	2
Pannello di controllo	3
Uso della guida di istruzioni	3
Precauzioni di sicurezza	4
Installazione del forno a microonde	5
Impostazione dell'ora	6
Istruzioni in caso di dubbi o problemi	6
Cottura/Riscaldamento	7
Livelli di potenza	7
Arresto della cottura	8
Regolazione del tempo di cottura	8
Uso della funzione di riscaldamento automatico	9
Impostazioni della funzione di riscaldamento automatico	10
Uso della funzione di scongelamento automatico	11
Impostazioni della funzione di scongelamento automatico	11
Uso della funzione di cottura automatica (MR87)	12
Impostazioni della funzione di cottura automatica (MR87)	12
Uso della funzione di cottura a vapore (MR89)	13
Disattivazione dei segnali acustici	14
Chiusura di sicurezza del forno a microonde	14
Guida alla scelta dei contenitori per i cibi	15
Guida alla cottura	16
Pulizia del forno a microonde	22
Conservazione e riparazione del forno a microonde	23
Specifiche tecniche	23



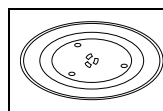
A seconda del modello acquistato, vengono forniti vari accessori che è possibile utilizzare in svariati modi.



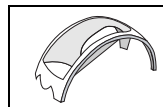
- 1. Perno**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
Scopo: Il perno provvede alla rotazione del piatto rotante.



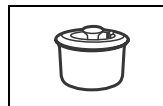
- 2. Anello girevole**, da collocare al centro del forno.
Scopo: L'anello girevole supporta il piatto rotante.



- 3. Piatto rotante**, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sul perno.
Scopo: Il piatto rotante è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontato per la pulizia.



- 4. Supporto per biberon**, vedere pagina 18.
Scopo: Per riscaldare il biberon, inserirlo in posizione inclinata nell'incavo del relativo supporto.



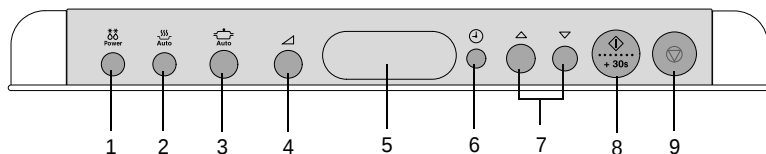
- 5. Pentola per cottura a vapore**, vedere pagina 13. (MR89 Solo)
Scopo: Utilizzare la pentola in plastica per cottura a vapore quando viene attivata la funzione di cottura a vapore.



NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello girevole e il piatto rotante.

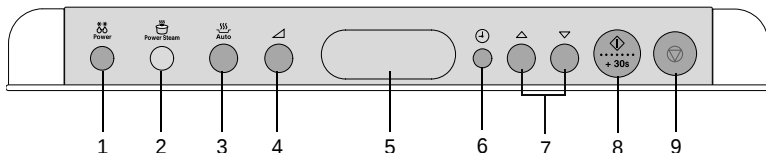
Pannello di controllo

Modello: MR87



- | | |
|---|--|
| 1. TASTO POWER DEFROST (Scongellamento automatico) | 6. IMPOSTAZIONE OROLOGIO |
| 2. TASTO AUTO REHEAT SELECTION (Selezione riscaldamento automatico) | 7. TASTO UP/DOWN (Su/Giù) (tempo di cottura, peso e dimensione recipiente) |
| 3. TASTO AUTO COOK (Cottura automatica) | 8. TASTO START (Avvio) |
| 4. IMPOSTAZIONE LIVELLO DI POTENZA | 9. TASTO STOP/CANCEL (Arresta/Annulla) |
| 5. DISPLAY | |

Modello: MR89



- | | |
|---|--|
| 1. TASTO POWER DEFROST (Scongellamento automatico) | 5. DISPLAY |
| 2. TASTO POWER STEAM (Cottura a vapore) | 6. IMPOSTAZIONE OROLOGIO |
| 3. TASTO AUTO REHEAT SELECTION (Selezione riscaldamento automatico) | 7. TASTO UP/DOWN (Su/Giù) (tempo di cottura, peso e dimensione recipiente) |
| 4. IMPOSTAZIONE LIVELLO DI POTENZA | 8. TASTO START (Avvio) |
| | 9. TASTO STOP/CANCEL (Arresta/Annulla) |

Uso della guida di istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con questo forno a microonde:

- **Precauzioni di sicurezza**
- **Accessori e materiali per cottura idonei**
- **Suggerimenti utili sulla cottura**

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune figure del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

Nelle procedure passo a passo vengono utilizzati due diversi simboli.



Importante



Nota

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

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

- (a) Non tentare mai di utilizzare il forno quando lo sportello è aperto. Non tentare di manomettere i circuiti di sicurezza (dispositivi di chiusura dello sportello) e non inserire alcunché nei fori dei circuiti di sicurezza.
- (b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergenti sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano pulite. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno soffice e asciutto.
- (c) Se il forno è danneggiato, evitare di utilizzarlo fino a quando il danno non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. È molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - (1) Sportello, dispositivi e superfici di tenuta
 - (2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - (3) Cavo di alimentazione
- (d) Il forno dovrà essere regolato o riparato solo da personale specializzato.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME FUTURO RIFERIMENTO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

1. **NON** utilizzare materiali da cucina metallici all'interno del forno a microonde:
 - Contenitori metallici
 - Servizi da tavola con rifiniture in oro o argento
 - Spiedi, forchette, ecc.

Motivo: Potrebbero generarsi scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
2. **NON** riscaldare:
 - Bottiglie, barattoli, contenitori sotto vuoto o sigillati

Es.) alimenti per bambini in barattolo

 - Alimenti a tenuta d'aria.

Es.) Uova, noci nel guscio, pomodori

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe causarne l'esplosione.

Suggerimento: Rimuovere l'involucro, perforare la buccia, il guscio, ecc.
3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.

Motivo: Le pareti del forno potrebbero esserne danneggiate.

Suggerimento: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno.

Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
4. **NON** coprire le aperture di ventilazione posteriori con panni o carta.

Motivo: I panni o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
5. Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si estraggono i piatti.

Motivo: Alcuni piatti assorbono le microonde e il calore si trasmette dal cibo al piatto. I piatti sono pertanto caldi.
6. **NON** toccare l'elemento di riscaldamento o le pareti interne del forno.

Motivo: Il calore delle pareti potrebbe essere tale da ustionare, anche se la cottura è già terminata e anche se all'apparenza le pareti non sembrano calde. Evitare il contatto tra materiali infiammabili e le aree interne del forno. Lasciare che il forno si raffreddi.
7. Per ridurre il rischio di incendi nella cavità del forno:
 - Non riporre materiali infiammabili nel forno
 - Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste
 - Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali
 - In caso di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnere l'apparecchiatura oppure scollegarla dalla rete elettrica

8. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
 - 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.
 - Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo è possibile ustionarsi.
 - Esiste il rischio di bollitura ritardata con fuoriuscite.
 - Per evitare la bollitura ritardata e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaino di plastica o un tubo di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Motivo: Durante il riscaldamento di liquidi il punto di bollitura può essere ritardato; ciò significa che fuoriuscite provocate dalla bollitura possono avere inizio dopo che il contenitore è stato estratto dal forno. E' possibile ustionarsi.

 - In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di **PRIMO SOCCORSO**:
 - * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
 - * Coprire con un panno pulito e asciutto.
 - * Non applicare creme, oli o lozioni.
 - Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
 - Controllare **SEMPRE** la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino.
 - Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
 - Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.
10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.
11. Mantenere pulito l'interno del forno.

Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi d'olio sulle pareti o sul pavimento interno potrebbero danneggiare la verniciatura del forno e ridurne l'efficienza.
12. Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.
13. Quando il forno a microonde funziona senza la presenza di alcun carico, l'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato riposare per oltre 30 minuti.

Precauzioni di sicurezza (Continua)

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura o il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili, è necessario guardare di tanto in tanto il forno.

IMPORTANTE

I bambini piccoli non dovrebbero **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né dovrebbero essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono interessare i bambini non dovrebbero essere conservati o nascosti appena sopra il forno.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, 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.

ATTENZIONE:

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.

ATTENZIONE:

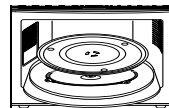
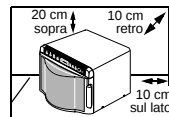
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini potranno 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'apparecchiatura.

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana e orizzontale abbastanza robusta da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm (4 pollici) sul retro e ai lati, 20 cm (8 pollici) di spazio sopra il forno.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello girevole e il piatto rotante. Controllare che il piatto rotante ruoti liberamente.
3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.



Non bloccare le aperture di ventilazione, per evitare il surriscaldamento e il conseguente spegnimento automatico del forno. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.



Per la vostra sicurezza personale, inserire il cavo in una presa a 3 da 230 V, 50 Hz a corrente alternata debitamente messa a terra. Nel caso in cui il cavo di potenza fosse danneggiato, farlo sostituire dal costruttore, da un suo rappresentante nominato per l'assistenza o da persona qualificata in modo da evitare pericoli.



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 l'apparecchiatura per la prima volta.

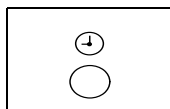
Impostazione dell'ora

IT

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 24 o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

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

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

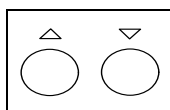


1. Per visualizzare ora nel...

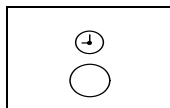
Premere il tasto ...

Formato a 24 ore
Formato a 12 ore

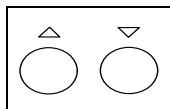
Una volta
Due volte



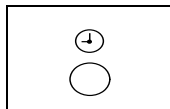
2. Premere il tasto **Up / Down (Su / Giù)** per impostare l'ora.



3. Premere il tasto .



4. Premere il tasto **Up / Down (Su / Giù)** per impostare i minuti.



5. Premere il tasto .

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

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

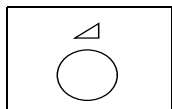
- ◆ È perfettamente normale.
 - Formazione di condensa all'interno del forno.
 - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
 - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
 - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.
 - ◆ Il forno non si accende quando si preme il tasto .
 - Lo sportello è chiuso bene?
 - ◆ Il cibo non si cuoce
 - Avete impostato correttamente il timer e/o premuto il tasto ?
 - Lo sportello è chiuso?
 - Avete sovraccaricato il circuito elettrico causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?
 - ◆ Il cibo è stracotto o cotto troppo poco
 - Avete impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
 - Avete scelto il livello di potenza appropriato?
 - ◆ Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
 - Avete usato un piatto con finiture in metallo?
 - Avete lasciato forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
 - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?
 - ◆ Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
 - Quando il forno è in funzione, potrebbero verificarsi alcune lievi interferenze alla ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' un fatto normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
 - Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, il display potrebbe essere reimpostato. Per risolvere questo problema scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- ✉ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza post-vendita di SAMSUNG.

Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

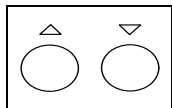
Controllare **SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Per prima cosa collocare il cibo al centro del piatto rotante. Quindi, chiudere lo sportello.

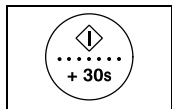


1. Premere il tasto .

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura):
Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto  fino a quando appare il wattaggio corrispondente. Consultare la tabella dei livelli di potenza.



2. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto **Up / Down (Su / Giù)** come richiesto.



3. Premere il tasto .

Risultato: La spia del forno si accende e il piatto inizia a ruotare.
Ha inizio la cottura. Al termine vengono emessi quattro segnali acustici.



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



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

Livelli di potenza

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

Livello di potenza	Uscita
ALTO	800 W
MEDIO ALTO	600 W
MEDIO	450 W
MEDIO BASSO	300 W
SCONGELAMENTO	180 W
BASSO/PER TENERE IN CALDO	100 W



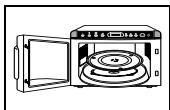
Se si seleziona un livello di potenza più elevato, il tempo di cottura deve essere ridotto.



Se si seleziona un livello di potenza inferiore, il tempo di cottura deve essere aumentato.

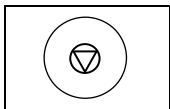
Arresto della cottura

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



1. Per un arresto temporaneo,
Aprire lo sportello.

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



2. Per un arresto totale:
Premere il tasto  .

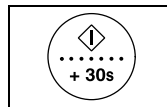
Risultato: La cottura si interrompe.
Se si desidera annullare l'impostazione di cottura:
premere nuovamente il tasto Cancel
(Annulla)().



Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo **Cancel (Annulla)**().

Regolazione del tempo di cottura

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

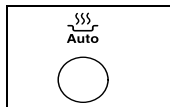


Premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

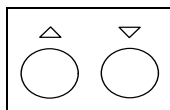
Uso della funzione di riscaldamento automatico

La funzione **Auto Reheat** (Riscaldamento automatico) ha due tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero dei servizi premendo il tasto. Collocare il cibo al centro del piatto rotante e chiudere lo sportello.

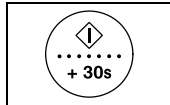
Modello: MR87



1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Auto Reheat** (Riscaldamento automatico, ).



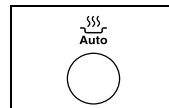
2. È possibile selezionare le dimensioni del recipiente premendo il tasto **Up / Down (Su / Giù)**. (Consultare la tabella.)



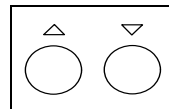
3. Premere il tasto 
Risultato: Inizierà la cottura del cibo. Quando è terminata:
 - 1) Il forno emette quattro volte un segnale acustico.
 - 2) Il segnale di promemoria della fine è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
 - 3) Verrà visualizzata nuovamente l'ora corrente.

 Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

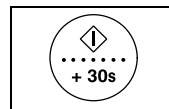
Modello: MR89



1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Auto Reheat** (Riscaldamento automatico, ).



2. È possibile selezionare le dimensioni del recipiente premendo il tasto **Up / Down (Su / Giù)** (Consultare la tabella.)



3. Premere il tasto 
Risultato: Inizierà la cottura del cibo. Quando è terminata:
 - 1) Il forno emette quattro volte un segnale acustico.
 - 2) Il segnale di promemoria della fine è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
 - 3) Verrà visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Impostazioni della funzione di riscaldamento automatico

La tabella seguente illustra 4 programmi di riscaldamento automatico degli alimenti con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Modello: MR87

Codice/ Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1  Bevande Caffè, latte, tè, acqua (temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 bicchiere)	1-2 min.	Versare in una tazza di ceramica (150 ml) o in un bicchiere (250 ml) e posizionare al centro del piatto rotante. Scaldare senza coperchio. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si tolgono le tazze dal forno (vedere le istruzioni sulla sicurezza per i liquidi).
2  Alimenti precotti (Congelato)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Collocare su un piatto in ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da 3 alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
3  Alimenti precotti surgelati	300-350 g 400-450 g	4 min.	Prendere l'alimento precotto surgelato (-18°C) e verificare se il piatto sia adatto al microonde. Forare la pellicola dell'alimento precotto. Posizionare l'alimento precotto surgelato al centro del piatto rotante. Questo programma è adatto per cibi precotti surgelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
4  Zuppa (Congelato)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	2-3 min.	Versare la zuppa in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire durante il tempo di riscaldamento e di riposo. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo.

La tabella seguente illustra 4 programmi di riscaldamento automatico per alimenti precotti, alimenti precotti surgelati, bevande e per scongelare torte surgelate. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli.

Modello: MR89

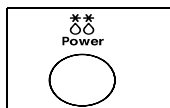
Codice/ Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1  Alimenti precotti (Congelato)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Collocare su un piatto in ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da 3 alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
2  Alimento precotto surgelato	300-350 g 400-450 g	4 min.	Prendere l'alimento precotto surgelato e verificare se il piatto sia adatto al microonde. Forare la pellicola dell'alimento precotto. Posizionare l'alimento precotto surgelato al centro. Questo programma è adatto per cibi precotti surgelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta).
3  Bevande Caffè, latte, tè, acqua (temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 bicchiere)	1-2 min.	Versare in una tazza di ceramica (150 ml) o in un bicchiere (250 ml) e posizionare al centro del piatto rotante. Scaldare senza coperchio. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si tolgono le tazze dal forno (vedere le istruzioni sulla sicurezza per i liquidi).
4  Pizzette Fette di torta	100 g (1 pezzo) 200 g (2 pezzi) 300 g (2-3 pezzi) 400 g (3-4 pezzi) 500 g (4 pezzi)	5-15 min.	Posizionare le fette di torta surgelate (-18°C) su una carta da cucina sul piatto rotante. Mettere una fetta al centro, 2 fette una di fronte all'altra e 3-4 fette in cerchio. Questo programma è adatto per fette di crostata di mele con decorazioni friabili, strudel, torta con semi di papavero e muffin. Non è adatto per torte intere, torte con ripieno di crema e ricoperte al cioccolato.

Uso della funzione di scongelamento automatico

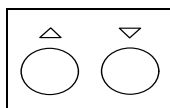
La funzione **Power Defrost** (Scongelamento automatico) consente di scongelare carni, pollame, pesce e pane/dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

- ☒ Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

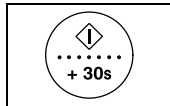
Collocare il cibo surgelato al centro del piatto rotante e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Power Defrost** (Scongelamento, ) .



2. Selezionare il peso dell'alimento premendo il tasto **Up /Down (Su / Giù)**.



3. Premere il tasto  .
Risultato:

- ◆ Il cibo inizierà a scongelarsi.
- ◆ A metà del processo di scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- ◆ Premere nuovamente il tasto  per terminare lo scongelamento

- ☒ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

- ☒ È anche possibile scongelare il cibo manualmente. A tale scopo, selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli consultare la sezione intitolata "Cottura/Riscaldamento" a pagina 7.

Impostazioni della funzione di scongelamento automatico

La tabella seguente illustra 4 programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

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

Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1  Carne	200-2000 g	20-60 min	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per vitello, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata.
2  Pollame	200-2000 g	20-60 min	Proteggere le zampe e le punte delle ali con un foglio di alluminio. Girare l'alimento quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzione.
3  Pesce	200-2000 g	20-50 min	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.
4  Pane/ dolci	125-1000 g	5-30 min	Posizionare il pane su un pezzo di carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e se possibile girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando viene aperto 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 di cioccolato.

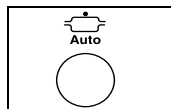
- ☒ Per scongelare manualmente gli alimenti, selezionare la funzione di scongelamento manuale con livello di potenza pari a 180 W. Per informazioni dettagliate sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, consultare pagina 20.

Uso della funzione di cottura automatica (MR87)

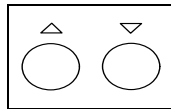
La funzione Auto Cook (Cottura automatica) ha quattro tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare il numero dei servizi premendo il tasto.

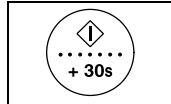
Collocare il cibo al centro del piatto rotante e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Auto Cook (Cottura automatica, **).



2. È possibile selezionare le dimensioni del recipiente premendo il tasto **Up / Down (Su / Giù)**. (Consultare la tabella.)



3. Premere il tasto .

Risultato: Inizierà la cottura del cibo. Quando è terminata:

 - 1) Il forno emette quattro volte un segnale acustico.
 - 2) Il segnale di promemoria della fine è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
 - 3) Verrà visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Impostazioni della funzione di cottura automatica (MR87)

La tabella seguente illustra quattro programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Codice/ Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1  Verdure crude	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua per 100-250 g, 45 ml (3 cucchiaini) per 300-450 g e 60-75 ml (4-5 cucchiaini) per 500-550 g. Mescolare dopo la cottura.
2  Verdure surgelate	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Pesare le verdure surgelate (-18°C) e metterle in un recipiente in vetro Pirex di dimensioni appropriate con coperchio. Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua per 100-350 g, 30 ml, (2 cucchiaini) per 400-550 g. Mescolare dopo la cottura e durante il tempo di riposo. Questo programma è adatto per piselli, mais dolce, broccoli, cavolfiore e verdure miste come piselli, carote e cavolfiore.
3  Pesce fresco	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Pulire con acqua e spruzzare con del succo di limone. Utilizzare un piatto in vetro o in ceramica adatto. Stendere il pesce intero. Coprire con una pellicola per forno a microonde durante la cottura e il tempo di riposo.
4  Patate sbucciate	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiaini) di acqua per 300-450g oppure 60 ml (4 cucchiaini) per 500-550 g.

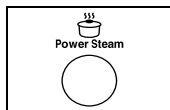
Uso della funzione di cottura a vapore (MR89)

Quando si utilizza la funzione di cottura a vapore, il tempo di cottura viene impostato automaticamente.

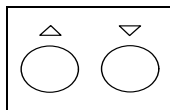
È possibile regolare il numero dei servizi premendo il tasto.

Utilizzare la pentola in plastica per cottura a vapore quando viene attivata la funzione di cottura a vapore.

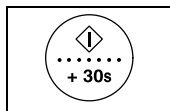
Collocare dapprima la pentola in plastica al centro del piatto rotante e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Power Steam** (Cottura a vapore, ).



2. È possibile selezionare le dimensioni del recipiente premendo il tasto **Up / Down (Su / Giù)**. (Consultare la tabella.)



3. Premere il tasto .
Risultato: Inizierà la cottura del cibo. Quando è terminata:
 - 1) Il forno emette quattro volte un segnale acustico.
 - 2) Il segnale di promemoria della fine è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
 - 3) Verrà visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

La tabella seguente illustra 4 programmi automatici di cottura a vapore, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Utilizzare la pentola in plastica per cottura a vapore quando viene attivata la funzione di cottura a vapore.

Codice/ Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1  Riso bianco	250 g 375 g	4-5 min.	Inserire il riso bianco (parboiled) nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda per 250 g e 750 ml per 375 g. Chiudere il coperchio della pentola. Dopo la cottura, rimuovere la condensa formata nella cavità utilizzando della carta da cucina.
2  Patate sbucciate	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Metterle nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 15-30 ml (1-2 cucchiaini) di acqua per 100-350 g, 45-60 ml (3-4 cucchiaini) per 400-550 g. Chiudere il coperchio della pentola per cottura a vapore.
3  Verdure crude	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	1-2 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Metterle nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua per 100-350 g, 45 ml (3 cucchiaini) per 400-450 g. Chiudere il coperchio della pentola per cottura a vapore. Dopo la cottura, mescolare bene prima di lasciare a riposo.
4  Conserva di frutta	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Pesare la frutta fresca dopo averla pelata, lavata e tagliata a fette o cubetti di uguali dimensioni. Metterla nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 15-30 ml (1-2 cucchiaini) di acqua per cuocere a vapore 100-350 g, 45 ml (3 cucchiaini) di acqua per 400-450 g. Aggiungere inoltre 1-2 cucchiaini di zucchero. Chiudere il coperchio della pentola per cottura a vapore. Dopo la cottura, mescolare bene. Questo programma è adatto per mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas.

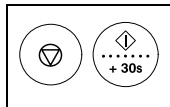


È anche possibile cuocere a vapore manualmente.

Per informazioni dettagliate sulla cottura a vapore manuale e sui tempi, consultare pagina 21.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare i segnali acustici in qualsiasi momento.



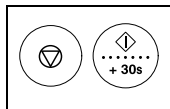
1. Premere contemporaneamente i tasti  e .

Risultato:

- ◆ Viene visualizzata la seguente indicazione:

OFF

- ◆ Il forno non emetterà un segnale acustico a ogni pressione del tasto.



2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti  e .

Risultato:

- ◆ Viene visualizzata la seguente indicazione:

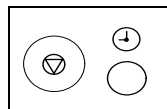
ON

- ◆ Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

Chiusura di sicurezza del forno a microonde

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

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

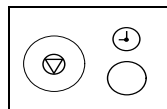


1. Premere contemporaneamente i tasti  e .

Risultato:

- ◆ Il forno è bloccato (è impossibile selezionare funzioni)
- ◆ Il display visualizza “L”.

L



2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti  e .

Risultato: Il forno potrà essere utilizzato normalmente.

Guida alla scelta dei contenitori per i cibi

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 di cottura. Se sui materiali è indicato che sono adatti per la cottura a microonde, allora si possono utilizzare in assoluta tranquillità.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali e indica se possono essere utilizzati o meno in un forno a microonde.

Materiali di cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli 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 si utilizza una quantità eccessiva di fogli di alluminio, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per la rosolatura	✓	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.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati con questo tipo di piatti.
Confezioni di tipo fastfood		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un eccessivo riscaldamento potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture in metallo	X	Possono generare archi elettrici.

Materiali in vetro

- Pirofile da tavola ✓ Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
- Materiali in vetro fine ✓ Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
- Recipienti in vetro ✓ È necessario rimuovere il coperchio. Adatto solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Metallo

- Piatti X Possono generare archi elettrici.
- Lacci per sacchetti da freezer X

Carta

- Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina ✓ Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
- Carta riciclata X Possono generare archi elettrici.

Plastica

- Recipienti ✓ Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
- Pellicola ✓ Possono essere utilizzati per trattenere l'umidità. Non devono venire a contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
- Sacchetti da freezer ✓ X Solo se per bollitura o per 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.

- ✓ :Consigliata
 ✓X:Usare con attenzione
 X :Non sicura

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento che verrebbe 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 il quale contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti in ceramica, coperchi in 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 vetro Pirex con coperchio. Cuocere con il coperchio per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.

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

Guida alla cottura per riso e pasta

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

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	800 W	16½-17½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riz brun: (parboiled)	250 g	800 W	21½-22½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riz brun:	250 g	600 W	21½-22½	10	Aggiungere 600 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso grezzo)	250 g	800 W	17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + chicchi di granturco)	250 g	800 W	18½-19½	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in vetro Pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiaini) di acqua fredda per ogni 250 g a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere con il coperchio 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 a pezzi di uguale grandezza. Quanto più piccoli sono, tanto minore sarà il tempo di cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando il livello di potenza massimo (800 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Tagliare le verdure a pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a fette di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tagliare le verdure a pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	3½-4	3	Tagliare a fette le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non si ammorbidiscono.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con un cucchiaino di succo di limone.
Porri	250 g	4½-5	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Preparare i funghi tagliati a fette o interi ma di piccole dimensioni. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti molto più rapidamente del tempo richiesto dai forni e fornelli tradizionali.

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 da +18 a +20°C oppure ad alimenti con una temperatura da +5 a +7°C.

Disposizione e copertura

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

Livelli di potenza e mescolatura

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

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

Per ottenere risultati migliori, 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 in plastica o un tubetto di vetro dentro ai liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero rovinarsi.

È preferibile sottostimare il tempo di cottura e aggiungere successivamente l'ulteriore tempo richiesto, 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 per il 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 dopo il riscaldamento 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 in capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Guida alla cottura (Continua)

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 in legno o un tubo di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia in 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 o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per l'infanzia, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano serviti troppo caldi. Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per l'infanzia e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per l'infanzia (verdure + carne)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Cucinare con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 2-3 minuti Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	10-20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Cucinare con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 2-3 minuti Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min.-1 min. e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia in vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto rotante. Cucinare senza coperchio. Agitare bene e lasciare a riposo per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare attentamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 tazza)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versare nella tazza e riscaldare senza coperchio. Collocare la tazza o il bicchiere al centro del piatto rotante. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 450 g	800 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versare in un piatto in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Collocare lo stufato in un piatto in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (ad esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto in ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) su un piatto in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati in un piatto in ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare di 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 il drenaggio del liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, drenare 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 iniziano a riscaldarsi, è possibile proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento iniziano a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare a riposo 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 alle quantità maggiori. 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.

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

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne	Carne di manzo tritata	250 g 500 g	5-6 9-11	Collocare la carne su un piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
	Bracirole di maiale	250 g	6-7	
Pollame	Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	12-14	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 in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
	Pollo intero	950 g	24-26	
Pesce	Filetti di pesce	200 g (2 pezzi)	4½-5½	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
		400 g (4 pezzi)	8-10	
Frutta	Bacche	250 g	4½-5½	Disporre la frutta su un piatto in vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane	Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi	1½-2	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su un pezzo di carta da cucina al centro del piatto rotante. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
	Toast/ Sandwich	4 pezzi 250 g	3-3½ 4-4½	
	Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	8-10	

Guida alla cottura (Continua)

Guida alla cottura a vapore (solo MR89)

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	800 W	5-6	1-2	Lavare e risciacquare i carciofi. Collocarli nel recipiente per cottura a vapore. Aggiungere un cucchiaino di succo di limone. Chiudere il coperchio della pentola.
Verdure crude	300 g	800 W	4½-5	1-2	Pesare le verdure (broccoli, cavolfiore, carote, peperoni) dopo averle lavate, pulite e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua. Chiudere il coperchio della pentola per cottura a vapore.
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Collocare le verdure surgelate nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 1 cucchiaino di acqua. Chiudere il coperchio della pentola. Mescolare bene dopo la cottura e lasciare a riposo.
Riso	250 g	800 W	15-18	5-10	Collocare il riso nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Chiudere il coperchio della pentola. Dopo la cottura lasciare a riposo il riso bianco per 5 minuti e il riso marrone per 10 minuti.
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Collocare lo stufato nel contenitore per cottura a vapore. Chiudere il coperchio della pentola. Mescolare bene prima di lasciare a riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Zuppa (congelata)	400 g	800 W	3-4	1-2	Collocare la zuppa nel contenitore per cottura a vapore. Chiudere il coperchio della pentola. Mescolare bene prima di lasciare a riposo.
Zuppa surgelata	400 g	800 W	8-10	2-3	Collocare la zuppa surgelata nel contenitore per cottura a vapore. Chiudere il coperchio della pentola. Mescolare bene prima di lasciare a riposo.
Curry al pollo surgelato con verdure	300 g più acqua	800 W	10-12	2-3	Collocare il curry al pollo surgelato (alimento precotto surgelato in pezzi) nel contenitore per cottura a vapore e aggiungere 100 ml di acqua fredda. Chiudere il coperchio della pentola.
Frittelle surgelate con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Collocare il curry al pollo surgelato (alimento precotto surgelato in pezzi) nel contenitore per cottura a vapore e aggiungere 100 ml di acqua fredda. Chiudere il coperchio della pentola.
Popcorn	50 g	800 W	2-3	1-2	Collocare 50 g di granturco dolce essiccato per popcorn nel contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 10 g di burro e 1 cucchiaino di zucchero. Chiudere il coperchio della pentola. Utilizzare guanti da forno per estrarre il prodotto. (Prima di pulire il contenitore in acqua).

IT

Guida alla cottura (Continua)

IT

VELOCE E FACILE

SCIOGLIERE IL BURRO

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

SCIOGLIERE LA CIOCCOLATA

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

SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

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

SCIOGLIERE LA GELATINA

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

CUCINARE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cucinarla in un recipiente in vetro Pyrex senza coperchio da 3 ½ a 4 ½ minuti a 800 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUCINARE LE MARMELLATE

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

CUCINARE I BUDINI

Mescolare la polvere del budino con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in vetro Pyrex di dimensioni appropriate. con coperchio. Coprire il recipiente e cucinare per 6½ a 7½ minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura.

ROSOLARE LE MANDORLE AFFETTATE

Disporre uniformemente 30 g di mandorle affettate su un piatto in ceramica di medie dimensioni. Mescolare più volte durante la rosolatura per 3½ a 4½ minuti a 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo dal forno.

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 alimenti:

- **Superfici interne ed esterne**
- **Sportelli e relative guarnizioni**
- **Piatto rotante e anello girevole**



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



Qualora il forno non venga tenuto pulito, ciò potrebbe condurre a un deterioramento della superficie danneggiando l'apparecchiatura ed eventualmente provocando situazioni pericolose.

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

Conservazione e riparazione del forno a microonde

E' opportuno prendere alcune semplici precauzioni per la corretta conservazione del forno a microonde e quando si richiede assistenza.

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 svolte solo da personale qualificato.

- ✎ **NON** rimuovere il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
 - Scollegarlo dalla presa di corrente
 - Contattare il servizio assistenza più vicino
- ✉ Se si desidera stoccare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e senza polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.
- ✉ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Specifiche tecniche

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

Modello	MR87/MR89
Fonte di alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo di corrente Microonde	1200 W
Potenza generata	100 W/800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Metodo di raffreddamento	Motore ventola di raffreddamento
Dimensioni (Lar. x Alt. x Pro.) Esterne Cavità del forno	421.5 x 319.5 x 436.7 mm 330 x 199 x 330 mm
Volume	20 litri
Peso Netto	13,5 kg circa

