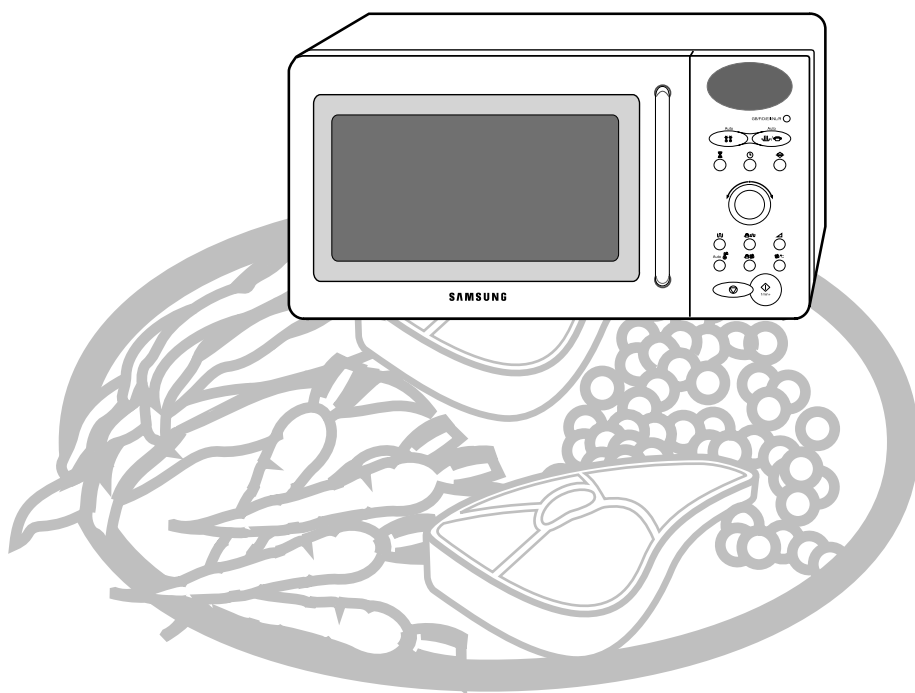


SAMSUNG

FORNO A MICROONDE CK99FS

Istruzioni per l'uso



Code No. : DE68-00915A

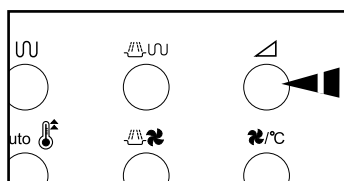
Guida rapida

Vorrei cucinare qualcosa...

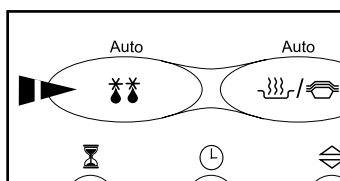
Vorrei scongelare del cibo...

Vorrei correggere il tempo di cottura.

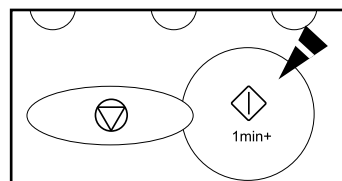
NOTA : La prima volta che si collega il cavo di alimentazione alla presa, o quando si verifica un'interruzione di corrente, il display segnala "SELECT YOUR LANGUAGE", richiede cioè di selezionare una lingua per i messaggi da visualizzare. E' possibile selezionare Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Italiano, Olandese o Russo. Vedere le istruzioni a pag. 9.



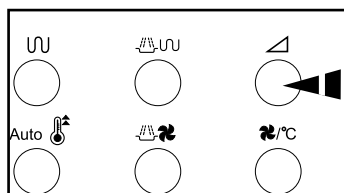
Sistemare il cibo nel forno.
Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA ($\triangle$).



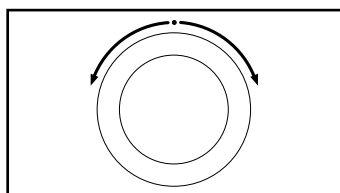
Sistemare il cibo surgelato nel forno.
Premere il pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO (❄️) una o più volte per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.



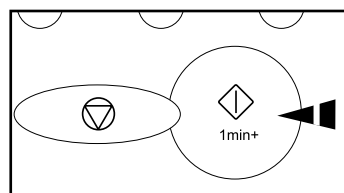
Lasciare il cibo nel forno.
Premere una o più volte il pulsante ($\diamond$ 1min+) fino a impostare il tempo desiderato.



Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA ($\triangle$) fino a visualizzare il livello di potenza desiderato.
Ruotare la manopola di selezione per impostare il tempo di cottura desiderato.



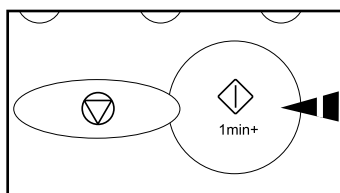
Selezionare il peso dell'alimento ruotando la manopola di selezione Magic Chef.
Prolungare o ridurre il tempo di scongelamento al bisogno, premendo il pulsante Più/Meno ($\diamond$).



Premere il pulsante Invio ($\diamond$ 1min+).

Risultato:

- ◆ Inizia la cottura
- ◆ Quando il ciclo di cottura é terminato, il forno emette un bip e il display segnala quattro volte ":0". Il segnale acustico verrà ripetuto ogni minuto.
- ◆ Se si apre lo sportello o si preme il pulsante Stop (⏏), il display visualizza di nuovo l'ora corrente.



Premere il pulsante Invio ($\diamond$ 1min+).



***Congratulazioni per l'acquisto
di un forno a microonde SAMSUNG.***

***Questa guida di istruzioni per l'uso contiene
molti consigli ed informazioni sulla
cottura a microonde. Si consiglia di leggere
queste istruzioni per sfruttare appieno le
potenzialità del forno a microonde.***



Indice

◆ GUIDA RAPIDA	2
◆ USO DI QUESTA GUIDA DI ISTRUZIONI	5
◆ INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE	
■ Norme di sicurezza.....	6
■ Accessori	8
■ Installazione del forno a microonde.....	9
■ Selezione della lingua sul display.....	9
■ Impostazione dell'orologio	9
■ Come funziona un forno a microonde	10
■ Come verificare che il forno funzioni correttamente	10
■ Cosa fare in caso di dubbi o problemi	11
◆ Cottura con il forno a microonde	
■ Cottura/Riscaldamento	12
■ Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura	12
■ Interruzione della cottura	13
■ Regolazione del tempo di cottura	13
■ Riscaldamento/cottura automatici	14
■ Uso del piatto doratore	16
◆ SCONGELAMENTO	
■ Scongelo automatico	17
■ Impostazione del tempo di riposo.....	19
■ Cottura in più fasi.....	19
◆ METODI DI COTTURA TRADIZIONALI	
■ Scelta degli accessori.....	20
■ Preriscaldamento del forno.....	20
■ Cottura convettiva.....	21
■ Grill	22
■ Girarrosto.....	23
■ Uso dello spiedo a forchetta.....	24

Indice

◆ COTTURA COMBINATA	
■ Cottura combinata microonde / convettiva	25
■ Cottura combinata microonde / grill	26
◆ FUNZIONI VALIDE PER TUTTE LE MODALITÀ DI COTTURA	
■ Chiusura di sicurezza del forno a microonde	27
■ Impostazione della velocità di selezione	27
■ Controllo del segnalatore acustico	28
■ Scelta della Posizione del Grill	28
◆ RACCOMANDAZIONI PER L'USO	
■ Guida agli utensili	29
■ Pulizia del forno a microonde	30
■ Conservazione e riparazione del forno a microonde	30
■ Caratteristiche tecniche	31
■ Forno	32
■ Pannello di controllo	33

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ◆ ***Precauzioni di sicurezza***
- ◆ ***Accessori ed utensili specifici***
- ◆ ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le tre modalità base di funzionamento:

- ◆ ***Cucinare una pietanza (a microonde)***
- ◆ ***Scongelare del cibo***
- ◆ ***Prolungare il tempo di cottura se il cibo non é ben cotto o non é caldo a sufficienza.***

Nelle ultime pagine del manuale sono riportate le illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo in modo da poter individuare più facilmente i pulsanti.

Le procedure passo-passo usano quattro simboli diversi.



Premere



Schiacciare



Importante



Nota

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- (a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.
- (b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.
- (c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG.

E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:

- (1) Sportello e guarnizioni
 - (2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
 - (3) Cavo di alimentazione
- (d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Prima di riscaldare alimenti o liquidi nel forno a microonde, accertarsi di aver rispettato le seguenti misure di sicurezza.

NON utilizzare utensili metallici nel forno a microonde:

- ◆ Contenitori metallici
- ◆ Piatti con decorazioni in oro o in argento
- ◆ Spiedini, forchette, ecc.

Motivo: Si possono verificare scintille o scariche elettriche che possono danneggiare il forno.

NON riscaldare:

- ◆ bottiglie, vasetti o contenitori a chiusura ermetica o sotto vuoto.
Es.) Vasetti di alimenti per bambini
- ◆ Alimenti sottovuoto.
Es.) Uova, noci con il guscio, pomodori

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe farli esplodere.

Consiglio: Togliere i coperchi e forare bucce, sacchetti, ecc.

NON accendere il forno a microonde quando è vuoto.

Motivo: Le pareti del forno potrebbero subire danni.

Consiglio: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno, in modo che possa assorbire le microonde nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso mentre è vuoto.

NON coprire le fessure di ventilazione con panni o carta.

Motivo: Il tessuto o la carta potrebbero prendere fuoco a causa dell'aria molto calda che fuoriesce dal forno.

Usare SEMPRE guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.

Motivo: Alcuni recipienti assorbono le microonde ed il calore viene sempre trasferito dal cibo al recipiente stesso, che, pertanto, scotta.

NON toccare le pareti interne del forno e le parti irradianti.

Motivo: Le pareti interne del forno possono essere surriscaldate al punto da provocare scottature anche dopo che il forno è stato spento, sebbene ciò non risulti evidente. NON avvicinare materiali infiammabili alle pareti interne del forno prima di averle lasciate raffreddare bene.

◆ Per ridurre i rischi di incendi all'interno del forno:

- Non lasciare nel forno materiali infiammabili
- Togliere i legacci metallici dai sacchetti di carta o di plastica
- Non usare il forno a microonde per asciugare i giornali
- In presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o togliere la spina.

Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi o alimenti per bambini.

- ◆ Attendere SEMPRE almeno 20 secondi dopo che il forno ha terminato il ciclo di cottura per consentire la distribuzione uniforme del calore.
- ◆ Se necessario, mescolare durante la cottura e SEMPRE alla fine della cottura.
- ◆ Per evitare che i liquidi raggiungano il punto di ebollizione divenendo un potenziale pericolo di scottature, mescolare prima, durante e dopo la cottura. In caso di scottature applicare le seguenti misure di PRONTO SOCCORSO:
Immergere la parte interessata in acqua fredda per almeno 10 minuti. Fasciare con benda asciutta e pulita. Non applicare creme, olii o lozioni.
- ◆ Non riempire MAI il contenitore fino al bordo. Usare un contenitore più largo nella parte superiore per evitare che il liquido trabocchi durante l'ebollizione. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere se surriscaldate.
- ◆ Controllare SEMPRE la temperatura degli alimenti prima di darli al bambino.
- ◆ NON scaldare il biberon con la tettarella applicata, in quanto la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.

- ◆ NON immergere il cavo dell'alimentazione o la spina nell'acqua e sistemare il cavo dell'alimentazione lontano da fonti di calore.
- ◆ NON accendere il forno in caso di danni al cavo dell'alimentazione o alla spina.

Rispettare la distanza di sicurezza durante l'apertura dello sportello.

Motivo: Il rilascio di aria calda o di vapore potrebbe causare scottature.



E' normale che il forno continui a funzionare anche dopo che la cottura è terminata.

Motivo: Questo modello è progettato in modo da attivare la ventilazione non appena si preme il pulsante stop o quando si apre lo sportello dopo il funzionamento a microonde (MWO) per raffreddare i componenti elettronici interni. La ventilazione inizia dopo qualsiasi ciclo di funzionamento della durata di qualche minuto (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+CONVECTION).

(Una volta trascorso il tempo di cottura il forno emette quattro bip e il display segnerà “:0” quattro volte. Dopo di ciò il forno emetterà ancora il segnale acustico per ogni minuto trascorso.

Se si apre lo sportello o si preme il pulsante stop (⏏) il display segnala di nuovo l'ora corrente).

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Durante la cottura occorre ispezionare periodicamente l'interno del forno quando il cibo viene scaldato o cotto in contenitori usa e getta di plastica, carta o altri materiali combustibili.

IMPORTANTE:

NON consentire ai bambini di giocare con il forno o di utilizzarlo. NON lasciarli senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso. NON conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra il forno.

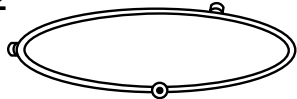
ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all'energia a microonde che può essere irradiata dal magnetron o da altro 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 senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guida d'onda aperta o di una antenna mentre il generatore è in funzione

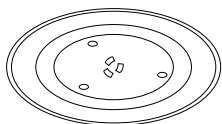
1



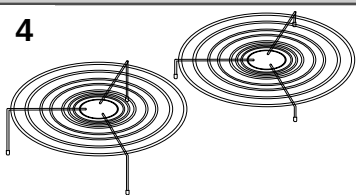
2



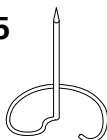
3



4



5



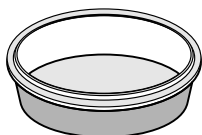
6



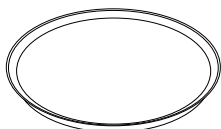
7



8



9



I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.

- 1 Perno**, deve essere innestato sull'albero motore nella base del forno.

Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.

- 2 Anello rotante**, deve essere montato al centro del forno.

Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base di vetro.

- 3 Piatto di vetro**, deve essere montato sull'anello rotante innestando il centro sul perno.

Scopo: Il piatto di vetro costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportato per la pulizia.

- 4 Griglie di metallo** (griglia superiore, griglia inferiore), possono essere montate sul piatto di vetro.

Scopo: Le griglie di metallo servono a cuocere due pietanze contemporaneamente. E' possibile porre un piatto piccolo sul piatto di vetro e un secondo recipiente sulla griglia. La griglia di metallo può essere utilizzata per il grill, per la cottura convettiva e per la cottura combinata.

- 5,6,7 Spiedo, adattatore per barbecue, dente**, devono essere montati nella scodella di vetro.

Scopo: lo spiedo è utile per cuocere il pollo arrosto, perché non è necessario girare la carne. Può essere utilizzato per la cottura combinata con il grill.

- 8 Scodella di vetro**, deve essere appoggiata sul piatto di vetro.

Scopo: il supporto per l'arrosto si monta in verticale nella scodella di vetro.

- 9 Piatto doratore**, deve essere collocato sulla base di vetro.

Scopo: Il piatto doratore serve per rosolare meglio i cibi e per ottenere dolci o pizze dalla sfoglia croccante. Per cottura a microonde, grill o per cottura combinata.



Non accendere MAI il forno a microonde quando il perno, l'anello rotante e il piatto di vetro non sono nella sede di montaggio.

Installazione del forno a microonde

Questo forno a microonde può essere installato quasi ovunque (piano di lavoro della cucina, scaffale, carrello o tavolo).



Per motivi di sicurezza, l'apparecchio deve essere:

- ◆ Correttamente messo a terra (spina a 3 conduttori).
- ◆ Collegato ad una presa a 230 Volt, 50 Hz con messa a terra.

- 1 Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e stabile, possibilmente distante almeno 85 cm dal pavimento. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e 20 cm sopra il forno, per garantire una corretta ventilazione dell'apparecchio.
- 2 Non otturare le fessure per l'aerazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.
- 3 Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello rotante e il piatto di vetro. Verificare che il piatto di vetro giri liberamente.
- 4 Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori con messa a terra. Se il cavo fornito risulta danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (rif. KDK KKP 4819 D, o EUROELECTRIC 1410, ZD16A o EUROELECTRIC 3183Y). Per la sostituzione rivolgersi al centro assistenza SAMSUNG più vicino.

Raccomandazioni

NON installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità.

Esempio: Vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero.

Rispettare le specifiche dell'alimentazione del forno e utilizzare solo prolughe che abbiano le stesse caratteristiche del cavo in dotazione al forno.

Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, pulire la cavità interna e lo sportello con un panno umido.

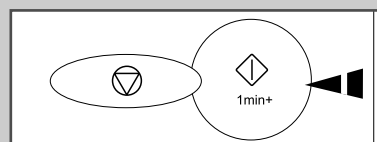
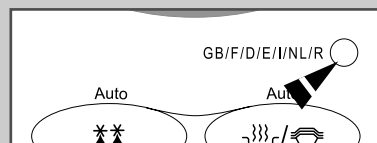
Selezione della lingua sul display

La prima volta che si collega il cavo di alimentazione alla presa, o quando si verifica un'interruzione di corrente, il display segnala "SELECT YOUR LANGUAGE", richiede cioè di selezionare una lingua per i messaggi da visualizzare. E' possibile selezionare Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Italiano, Olandese e Russo.

- 1 Premere il pulsante Lingua subito dopo aver collegato l'apparecchio all'alimentazione o subito dopo l'interruzione di corrente.

Risultato: Premere il pulsante fino a selezionare la lingua desiderata. La sequenza di selezione è:
INGLESE (USA), INGLESE (UK), FRANCESE, TEDESCO
SPAGNOLO, ITALIANO, OLANDESE, RUSSO.

- 2 Quando sul display appare la lingua desiderata, premere il pulsante Avvio (◀ 1min+) per terminare a procedura.



Impostazione dell'orologio

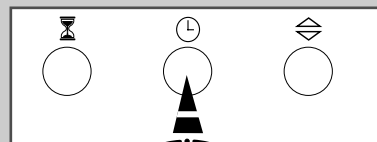
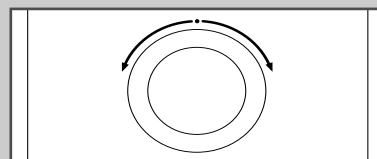
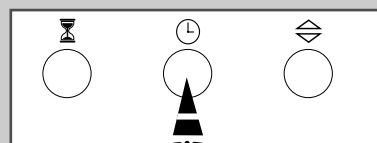
Il forno a microonde è dotato di un orologio interno che può essere impostato per visualizzare il computo del tempo in 24 o 12 ore. L'orologio deve essere impostato:

- ◆ Quando si installa il forno
- ◆ In caso di caduta di tensione



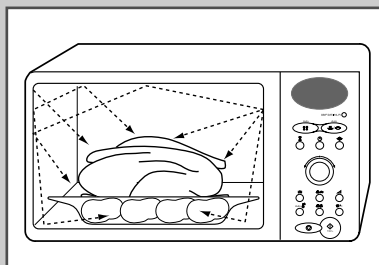
L'orologio deve essere reimpostato durante il passaggio da ora solare a ora legale e viceversa.

- 1 Per visualizzare...
12 ore
24 ore
Premere il pulsante (⌚)...
Una volta
Due volte
- 2 Ruotare la manopola di selezione Magic Chef per impostare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Orologio (⌚)
- 4 Ruotare la manopola di selezione Magic Chef per impostare i minuti.
- 5 Quando sul display appare l'ora desiderata, premere il pulsante Orologio (⌚) per avviare l'orologio.
Risultato: Il display visualizza l'ora corrente anche se il forno non è in funzione.



Come funziona un forno a microonde

I



Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; esse sviluppano un'energia con cui è possibile cuocere e riscaldare gli alimenti senza alterarne la forma o il colore.

Le microonde possono essere utilizzate per:

- ◆ **Scongelamento**
- ◆ **Riscaldamento istantaneo**
- ◆ **Cottura**

Principi di cottura

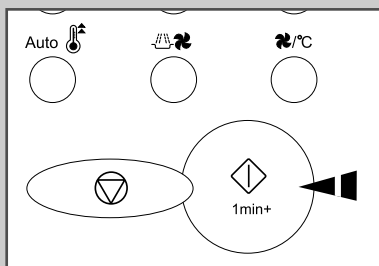
- 1** Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente mentre il cibo gira sul piatto rotante. Ciò garantisce una cottura uniforme.
- 2** Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino ad una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua finché il calore all'interno del cibo viene disperso.
- 3** I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle caratteristiche degli alimenti:
 - ◆ Quantità e densità
 - ◆ Contenuto d'acqua
 - ◆ Temperatura iniziale (se freddo o congelato)



Poiché la parte centrale del cibo si cuoce per effetto della dispersione del calore, la cottura continua anche dopo che il cibo è stato estratto dal forno. E' importante dunque rispettare i tempi di riposo indicati nelle ricette e in questa guida, per ottenere:

- ◆ Una perfetta cottura anche all'interno
- ◆ Una temperatura interna uniforme

Come verificare che il forno funzioni correttamente



Questa semplice procedura consente di verificare in qualsiasi momento che il forno funzioni correttamente. In caso di dubbi, vedere il paragrafo "Cosa fare in caso di dubbi o problemi" nella pagina seguente.



- ◆ Verificare che la spina del forno sia ben inserita nella presa dell'alimentazione.
- ◆ Verificare che la base rotante sia collocata nell'esatta posizione.
- ◆ Se non è stato selezionato il massimo livello di potenza, (100% - 900 W) l'acqua impiegherà più tempo per bollire.

- 1** Aprire lo sportello del forno premendo la maniglia che si trova a destra sullo sportello. Collocare un bicchiere di vetro sul piatto rotante di vetro. Chiudere lo sportello.
- 2** Premere il pulsante Avvio (◇ 1min+) quindi impostare il tempo di cottura premendo il pulsante (◇ 1min+) fino a selezionare da 4 a 5 minuti.
Risultato Il forno riscalda l'acqua da 4 a 5 minuti. Successivamente l'acqua bollerà.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi



Diventare esperti nell'uso di un nuovo apparecchio può richiedere qualche tempo. Qualora si verifichi uno dei problemi elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo. Possono inoltre essere utili per risparmiare tempo ed evitare di rivolgersi al servizio assistenza.

Problemi	Controlli/Spiegazioni/Soluzioni
◆ Presenza di condensa all'interno del forno ◆ Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno ◆ Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno ◆ Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria	E' normale.
Il cibo non ha completato la cottura.	◆ Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante Avvio (◇ 1min+). ◆ Lo sportello non è ben chiuso. ◆ Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.
Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto.	◆ Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento. ◆ Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.
Presenza di scintille e crepitio all'interno del forno (formazione di archi).	◆ E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo. ◆ E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno. ◆ La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.
Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.	◆ Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. <u>Soluzione:</u> Installare il forno lontano da radio, televisione o antenne. ◆ Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. <u>Soluzione:</u> Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio

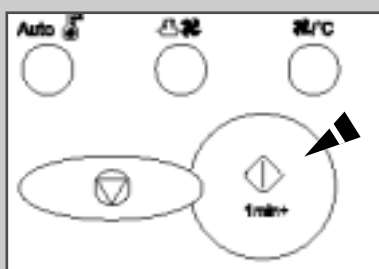
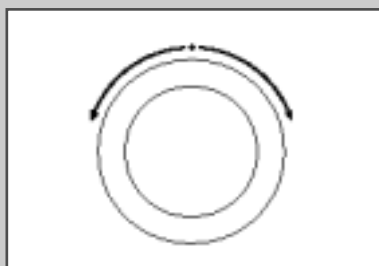
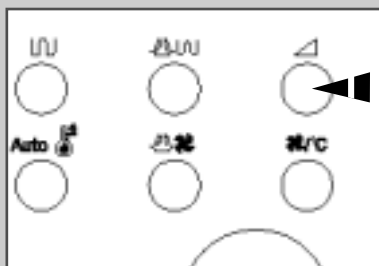
Se le misure suggerite non sono sufficienti ad eliminare il problema, annotare:

- ◆ ***Il modello e il numero di serie, generalmente riportati sul retro del forno***
- ◆ ***Tutti i dati relativi alla garanzia***
- ◆ ***Una chiara descrizione del problema***

A questo punto contattare il centro assistenza SAMSUNG più vicino.

Cottura/Riscaldamento

I



Seguire passo passo la seguente procedura per cuocere o riscaldare i cibi.



Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di allontanarsi dal forno in funzione.

- 1 Aprire lo sportello. Collocare l'alimento al centro della base rotante. Chiudere lo sportello.



Non accendere MAI il forno a microonde quando è vuoto.

- 2 Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA (▲).

Risultato: Sul display appare:

| (cottura monofase)

☼ (modalità microonde)

- 3 Selezionare il livello di potenza appropriato premendo ancora il pulsante (▲) finché sul display appare il vattaggio corrispondente. Per ulteriori informazioni consultare la tabella dei livelli di potenza.

- 4 Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola di selezione Magic Chef.

Esempio: Per impostare un ciclo di cottura di 3 minuti e 30 secondi, ruotare la manopola verso destra per selezionare 3:30.

Risultato: Il display visualizza il tempo di cottura selezionato.

- 5 Premere il pulsante Avvio (⏻ 1min+).

Risultato: La luce del forno si accende, la base rotante inizia a girare e inizia la cottura:

- ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà ":0". Successivamente emetterà il segnale acustico ogni minuto.
- ◆ Se si apre lo sportello o si preme il pulsante Stop (⏻), il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

NOTA Per visualizzare il livello di potenza impostato durante la cottura, premere il pulsante (▲).



Per riscaldare un alimento rapidamente alla massima potenza (900W), basta premere il pulsante Avvio (⏻ 1min+) una volta per ciascun minuto del tempo di cottura desiderato. Il forno inizia immediatamente la cottura. Il forno a microonde può essere programmato per cuocere i cibi fino a due fasi.

Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura

La funzione "livello di potenza" consente di definire la quantità di energia dissipata e pertanto il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità dell'alimento. È possibile scegliere fra sei diversi livelli di potenza.

Livello potenza	Percentuale	Uscita	Livello potenza	Percentuale	Uscita
ALTA	100%	900 W	MEDIO BASSA	33%	300 W
MEDIO ALTA	67%	600 W	SCONGELAMENTO	20%	180 W
MEDIA	50%	450 W	BASSA	11%	100 W

I tempi di cottura specificati nelle ricette ed in questa guida corrispondono al livello di potenza specificato.

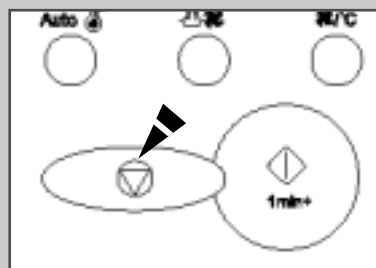
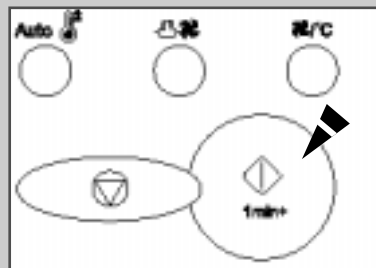
Se si seleziona ...	il tempo di cottura deve essere...
un alto livello di potenza	ridotto
un basso livello di potenza	prolungato

Interruzione della cottura

In qualsiasi momento é possibile interrompere la cottura e:

- ◆ **verificare il grado di cottura**
- ◆ **girare e mescolare il cibo**
- ◆ **lasciare riposare il cibo**

Per sospendere la cottura...	Quindi
Temporaneamente	Aprire lo sportello. <u>Risultato:</u> la cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente il pulsante (1min+).
Completamente	Premere il pulsante STOP (●). <u>Risultato:</u> La cottura si interrompe. Per cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, premere di nuovo il pulsante STOP (●).



Regolazione del tempo di cottura

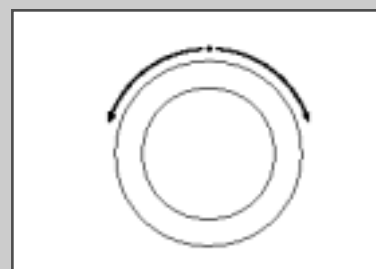
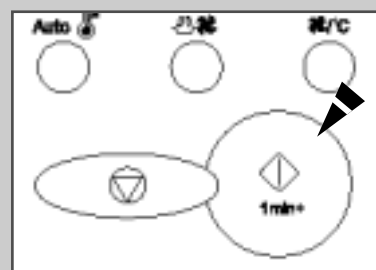
A volte, a causa delle caratteristiche particolari di un alimento o per particolari esigenze, può essere necessario regolare il tempo di cottura per ottenere il risultato desiderato. E' possibile:

- ◆ **controllare il grado di cottura in qualsiasi momento semplicemente aprendo lo sportello**
- ◆ **prolungare o ridurre il tempo di cottura**

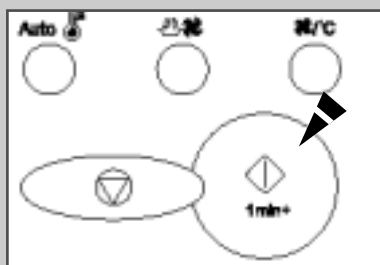
Per prolungare la cottura, premere il pulsante (1min+) una volta per ciascun minuto da aggiungere.

Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il pulsante (1min+) tre volte.

Durante la cottura é possibile prolungare o ridurre il tempo impostato ruotando verso destra o verso sinistra la manopola di selezione Magic Chef.



①



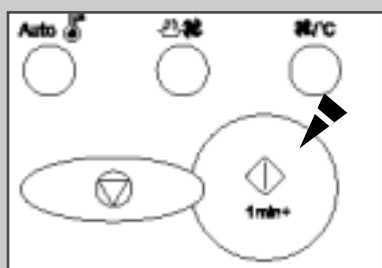
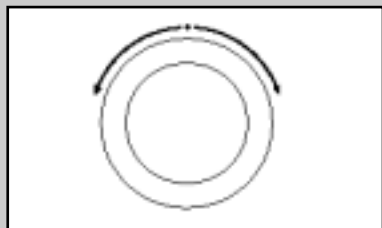
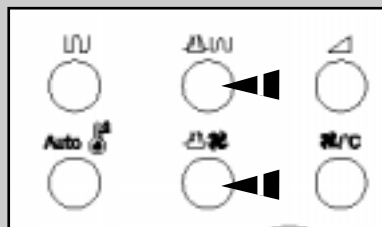
14

Riscaldamento/cottura automatici (segue)

La tabella seguente elenca alcuni consigli e raccomandazioni utili per la cottura o il riscaldamento dei cibi con la funzione Riscaldamento/Cottura automatici.

Codice	Alimento	Dimensioni porzione	Tempo di riposo	Osservazioni
1 - 1 - 2 - 3	Cibo pronto / Freddo	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	2 - 3 min	Estrarre l'alimento dal frigo e coprirlo con pellicola per microonde. Questo programma é idoneo per piatti come spezzatino o goulash e per verdure cotte con contorno, p. es. puré di patate o pasta.
2 - 1 - 2 - 3 - 4	Bevande	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	1 - 2 min	Versare caffè, té, latte o acqua a temperatura ambiente o freddi in un recipiente resistente al calore.
3 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Zuppa/salsa	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1 - 2 min	Versare la zuppa o la salsa in un recipiente di ceramica o in una terrina dai bordi alti. Coprire e riscaldare. Lasciar riposare senza scoprire. Girare prima e dopo il tempo di riposo.
4 - 1 - 2 - 3	Pizza (surgelata e già cotta)	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g (due pizze)	-	Sistemare la pizza sulla griglia superiore o inferiore e quindi sul piatto di vetro. E' possibile riscaldare 2 pizze usando entrambe le griglie.
5 - 1 - 2 - 3	Patate al forno (surgelate, da riscaldare in forno)	200 g 300 g 400 g	-	Mettere le patatine sulla griglia superiore e quindi sul piatto di vetro. Girare le patatine non appena il forno emette il bip.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Verdura fresca	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	2 - 3 min	Mettere le verdure in una scodella di vetro e aggiungere 54-60 ml di acqua e coprire con un coperchio. Terminata la cottura, girare e lasciar riposare con il coperchio. Questo programma è particolarmente idoneo per verdure più resistenti come carote, cavolfiori, broccoli ecc...
7 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Patate bollite / Patate pelate	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	2 - 3 min	Scegliere patate di dimensioni uguali. Lavare e pelare le patate, poi metterle in recipiente e aggiungere 150-200 ml d'acqua. Cuocere con un coperchio e lasciar riposare senza scoprire.
8 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Pollo arrosto	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 - 10 min	Condire e salare il pollo a piacere, quindi sistemarlo sulla griglia inferiore. Girarlo non appena il forno emette il bip.
9 - 1 - 2 - 3	Pollo a pezzi	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	5 - 10 min	Condire e salare il pollo a piacere, quindi sistemarlo sulla griglia inferiore. Girare i pezzi non appena il forno emette il bip.
10 - 1 - 2 - 3	Arrosto di manzo/di vitello	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	5 - 10 min	Condire l'arrosto con spezie a piacere (aggiungere il sale solo quando è ben rosolato) e sistemarlo sulla griglia inferiore. Girarlo non appena il forno emette il bip.

Uso del piatto doratore



Alcuni cibi, come le pizze o le crostate, non danno un risultato ottimale se cotti con forno a microonde o grill, perchè la pasta assorbe umidità. Il piatto doratore consente di evitare questo inconveniente e di ottenere una sfoglia dorata e croccante, perchè gli alimenti raggiungono rapidamente un'altissima temperatura. Il piatto doratore è particolarmente indicato per friggere uova e pancetta, e per arrostitire salsicce ecc..

➤ Preriscaldare per 3-5 minuti il piatto doratore prima di usarlo selezionando una delle seguenti modalità di funzionamento combinato:

◆ Cottura convettiva (250°C) e microonde (livello di potenza 600W)

oppure

◆ Grill e microonde (livello di potenza 600W).

Per la cottura combinata, vedere pag. 25 e pag. 26

- 1 Preriscaldare il piatto doratore secondo le istruzioni.
☞ Indossare sempre guanti da forno perchè il piatto doratore si surriscalda.
- 2 Quando si friggono uova o pancetta, ungere con olio il piatto per ottenere una bella doratura.
- 3 Collocare il cibo sul piatto doratore.
☞ Usare solo recipienti resistenti al calore, non usare mai, p. es., scodelle di plastica.
- 4 Sistemare il piatto doratore sul piatto di vetro all'interno del forno.
☞ Non usare mai il piatto doratore senza il piatto di vetro.
- 5 Selezionare il livello di potenza appropriato premendo i pulsanti di cottura combinata (☞) oppure (☞). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef finchè il display visualizza il tempo desiderato.
- 6 Premere il pulsante Avvio (☞ 1min+) .
Risultato: Inizia la cottura.
◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà "-:0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop (☞) il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

Pulizia del piatto doratore

Il modo più efficace per pulire il piatto doratore è lavarlo con detersivo in acqua calda e poi sciacquarlo con acqua corrente. Non strofinare e non usare spugnette abrasive che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.

➤ La superficie di cottura del piatto doratore è rivestita di Teflon, che, se trattato impropriamente, potrebbe danneggiarsi.

- ◆ Non tagliare il cibo direttamente sul piatto. Prelevarlo dal piatto prima di tagliarlo.
- ◆ Usare preferibilmente una spatola di plastica o di legno per girare i cibi.

Scongelamento automatico

La funzione di scongelamento automatico consente di scongelare carne, pollame, pesce. Il tempo di scongelamento e i livelli di potenza vengono impostati automaticamente una volta selezionato il programma e il peso.

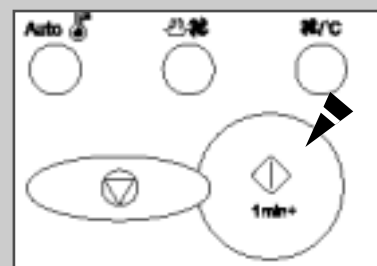
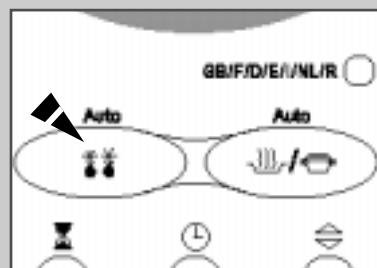


Usare solo recipienti per microonde.

- 1** Aprire lo sportello.
Collocare l'alimento surgelato al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello.
- 2** Premere il pulsante Scongelamento automatico ().
Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
 (Scongelamento automatico)
- 3** Premere il pulsante Scongelamento automatico () fino a selezionare le impostazioni adatte alla tipologia di alimento a scongelare. Fare riferimento alla tabella riportata nella pagina seguente.
- 4** Selezionare il peso ruotando la manopola di selezione Magic Chef.
- 5** Se necessario, prolungare o ridurre il tempo di scongelamento premendo il pulsante Più/Meno ().
- 6** Premere il pulsante Avvio (1min+) .
Risultato:
 - ◆ Inizia lo scongelamento.
 - ◆ Trascorso metà del tempo impostato, il forno emetterà un bip per ricordare di girare l'alimento.
- 7** Premere di nuovo il pulsante Avvio (1min+) per terminare lo scongelamento.
Risultato:
 - ◆ Quando lo scongelamento é terminato, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà ":0". Successivamente il forno emetterà il segnale acustico ogni minuto.
 - ◆ Se si apre lo sportello o si preme il pulsante Stop (), il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.



E' possibile anche scongelare gli alimenti manualmente: selezionare la funzione Riscaldamento/Cottura automatici e impostare un livello di potenza per 180 W. Per ulteriori dettagli, vedere il paragrafo "Cottura/Riscaldamento" a pag. 12.



Scongelamento automatico (segue)

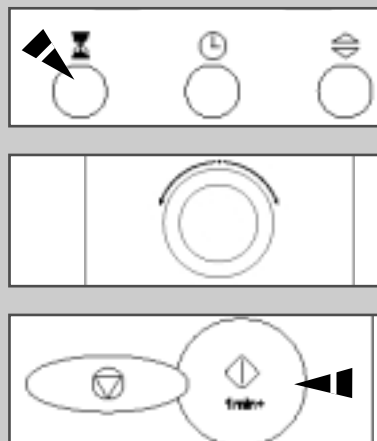
La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Scongelamento automatico, le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

Codice	Alimento	Dimensioni porzione	Tempo di riposo	Consigli
1	Carne	200 - 2000 g	20 - 30 min	Proteggere i bordi con foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche, spezzatino e carne tritata.
2	Pollame	200 - 2000 g	20 - 30 min	Proteggere le estremità delle cosce e delle ali con foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per cuocere un pollo intero o porzioni di pollo.
3	Pesce	200 - 2000 g	20 - 30 min	Proteggere la coda del pesce con foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero o filetti di pesce.
4	Pane/dolci	125 - 1000 g	5 - 10 min	Appoggiare i panini, le baguette, le fette di pane o la pagnotta intera su carta da forno e metterli direttamente sul piatto di vetro.
5	Frutta	100 - 600 g	5 - 10 min	Allargare la frutta in una scodella di vetro. Coprire durante lo scongelamento e il tempo di riposo. Girare accuratamente prima di lasciar riposare. Questo programma è particolarmente adatto per la frutta morbida, come, p. es. fragole, lamponi e mirtilli. E' possibile scongelare anche altri frutti, come fette di mela o ciliege. NON GIRARE.

Programmazione del tempo di riposo

Il tempo di riposo può essere impostato automaticamente (senza programmare la cottura a microonde). Independentemente dall'ora visualizzata sul display, il forno emetterà il segnale acustico al termine del tempo di riposo programmato.

- 1 Premere il pulsante Pausa/Rilascia () .
Risultato: Il display visualizzerà i seguenti dati:
 (Modalità Pausa/Rilascia)
- 2 Selezionare il tempo di riposo ruotando la manopola di selezione Magic Chef.
- 3 Premere il pulsante Avvio ( 1min+) .
Risultato: Il forno emette un segnale acustico quando il tempo di riposo è trascorso.



Cottura in più fasi

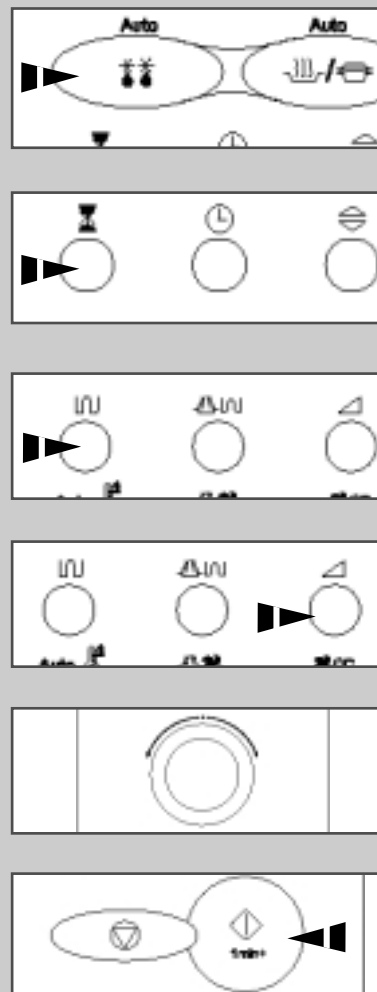
Questo modello di forno a microonde può essere programmato per eseguire fino a quattro fasi di cottura in un un solo ciclo. In un ciclo di cottura multifase non è possibile includere tuttavia la cottura convettiva.

Esempio: *E' possibile scongelare un alimento e poi cuocerlo senza riprogrammare il forno. Scongelerare e cuocere un pollo di 1,8 kg richiede un ciclo di cottura composto da quattro fasi:*

- ◆ **Scongelamento**
- ◆ **1 minuto di riposo**
- ◆ **Cottura con grill per 15 minuti**
- ◆ **Cottura a microonde per 30 minuti**

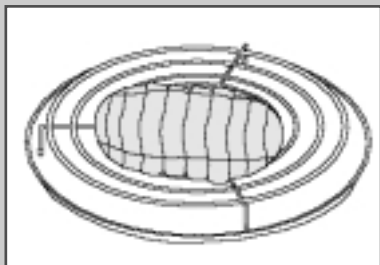
➤ Le prime due fasi da programmare sono lo scongelamento e il tempo di riposo. La cottura combinata e la modalità grill possono essere programmate una sola volta e devono costituire una delle due fasi successive; la cottura a microonde può essere programmata due volte e con due livelli di potenza diversi.

- 1 Premere il pulsante Scongelamento automatico () e selezionare il peso ruotando la manopola di selezione Magic Chef fino a visualizzare il peso desiderato (1.8 kg nell'esempio).
- 2 Premere il pulsante Pausa/Rilascia () e impostare il tempo di riposo ruotando la manopola di selezione Magic Chef fino a visualizzare il tempo desiderato (1 minuto nell'esempio).
- 3 Premere il pulsante GRILL () e impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef fino a visualizzare il tempo desiderato (15 minuti nell'esempio).
- 4 Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA ().
- 5 Impostare il livello di potenza per la cottura a microonde premendo il pulsante LIVELLO DI POTENZA () fino a selezionare il livello appropriato (600W nell'esempio).
- 6 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef fino a visualizzare il tempo desiderato (30 minuti nell'esempio).
- 7 Premere il pulsante Avvio ( 1min+) .
Risultato: Inizia la cottura:
 - ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà "0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
 - ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop () il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.



Scelta degli accessori

I



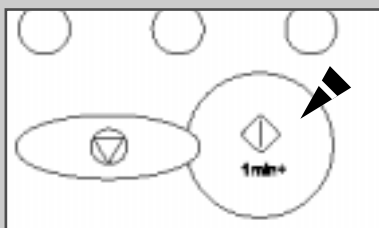
Il metodo tradizionale di cottura convettiva non richiede l'uso di utensili particolari. Utilizzare comunque utensili idonei alla cottura in un forno normale.

I recipienti per microonde generalmente non sono idonei alla cottura convettiva; non utilizzare contenitori di plastica o di carta, piatti, tovaglioli ecc..

Per la cottura combinata (microonde/convettiva oppure microonde e grill) utilizzare solo recipienti per microonde e recipienti resistenti al calore. Recipienti e utensili metallici o con parti metalliche possono danneggiare il forno.

- Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere Guida agli utensili a pag. 29.

Preriscaldamento del forno



Temperature selezionabili per il preriscaldamento

250° C	220° C	200° C
180° C	160° C	140° C
100° C	40° C	

Per la cottura convettiva occorre preriscaldare il forno prima di iniziare la cottura.

Il forno raggiunge la temperatura desiderata e la mantiene per circa 10 minuti, poi si disattiva automaticamente.

- 1 Verificare che il selettore della temperatura sia nella posizione corretta per il tipo di cottura scelto
- 2 Aprire lo sportello e collocare il piatto di vetro nel forno.
- 3 Premere il pulsante PRERISCALDAMENTO ().
Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
 (cottura combinata grill + convettiva)
250° C (temperatura)
- 4 Premere il pulsante PRERISCALDAMENTO () una o più volte per impostare la temperatura desiderata.
- 5 Premere il pulsante Avvio (1min+).
Risultato: Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata.

Cottura convettiva

La modalità di cottura convettiva consente di cuocere i cibi come in un forno tradizionale, senza utilizzare le microonde.

E' possibile impostare la temperatura da 40°C a 250°C e selezionare otto diversi livelli di potenza preprogrammati. Per la modalità convettiva è possibile impostare fino a 60 minuti di cottura.



- ◆ Se si vuole preriscaldare il forno, vedere pag. 20.
- ◆ Indossare sempre guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.
- ◆ Per ottenere cibi ben cotti e dorati, utilizzare la griglia inferiore.

1 Verificare che il selettore della temperatura sia in posizione orizzontale e che il piatto di vetro sia correttamente in sede.

2 Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul piatto di vetro.

3 Premere il pulsante FORNO/°C ().
Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
 (cottura convettiva)
 250°C (temperatura)

4 Premere il pulsante FORNO/°C () una o più volte per impostare la temperatura desiderata.

5 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef.

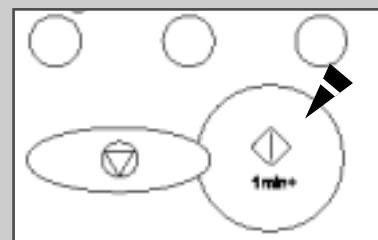
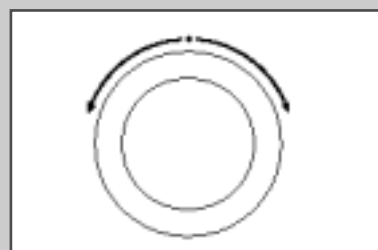
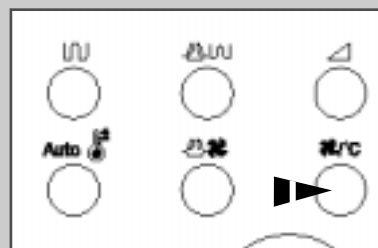


Per la modalità grill è possibile impostare fino a 60 minuti di cottura.

6 Premere il pulsante Avvio (1min+).

Risultato: Inizia la cottura:
 ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà ":00"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
 ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop () il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

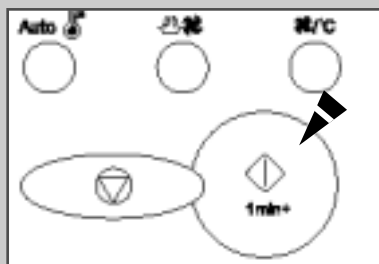
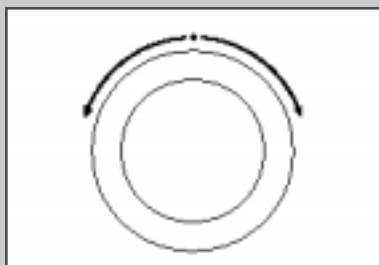
NOTA: Per verificare la temperatura all'interno del forno, premere il pulsante FORNO/°C ().



Temperature selezionabili per la cottura convettiva

250° C	220° C	200° C
180° C	160° C	140° C
100° C	40° C	

Grill



Il grill consente di riscaldare ed arrostitire il cibo rapidamente senza utilizzare le microonde.

- ◆ **Indossare sempre guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, che saranno surriscaldati.**
- ◆ **Per ottenere cibi ben cotti e dorati, utilizzare la griglia superiore.**

1 Verificare che il selettore della temperatura sia in posizione orizzontale e che la griglia superiore sia correttamente in sede.

2 Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.

3 Premere il pulsante GRILL.

Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:

- | (cottura monofase)
- ⏏ (modalità grill)

4 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef

☞ Per la modalità grill è possibile impostare fino a 60 minuti di cottura.

5 Premere il pulsante Avvio (⏏ 1min+) .

Risultato: Inizia la cottura:

- ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà ":0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
- ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop (⏏) il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

Girarrosto

Il girarrosto è utile per la cottura a barbecue, perché non è necessario aprire il forno per girare la carne. Può essere utilizzato sia per la cottura a microonde che per la cottura convettiva.



- ◆ Controllare che il peso della carne sia distribuito in modo uniforme sullo spiedo e che questo giri liberamente.
- ◆ Indossare sempre guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.

- 1 Verificare che il selettore della temperatura sia in posizione orizzontale.
- 2 Infilare lo spiedo al centro della carne.
Esempio: Infilare lo spiedo fra la colonna vertebrale e il petto del pollo.
- 3 Installare lo spiedo nella base di montaggio, collocare la base nella scodella di vetro, quindi appoggiare la scodella sul piatto di vetro.
- 4 Per ottenere una bella doratura, spennellare la carne con olio.
- 5 Selezionare il livello di potenza e il tempo di cottura per la modalità combinata microonde e cottura convettiva.

Per...

Vedere pag....

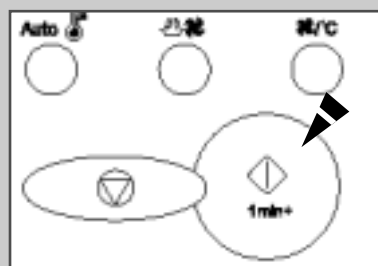
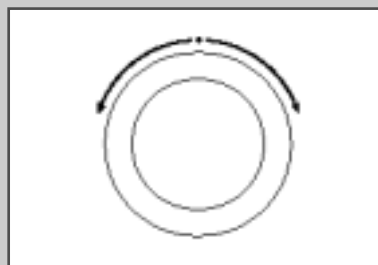
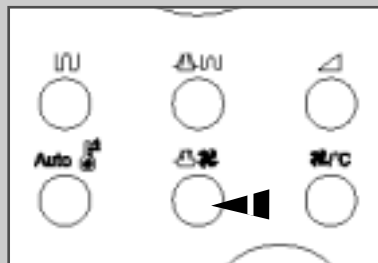
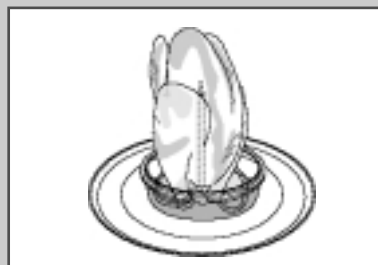
Cottura combinata microonde + convettiva 25

- 6 Premere il pulsante Avvio ( 1min+) .

Risultato: Incomincia la cottura e lo spiedo inizia a girare.

- ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà ":0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
- ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop () il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

- 7 Quando la carne è perfettamente cotta, rimuovere con cautela lo spiedo. Eseguire questa operazione indossando guanti da forno per proteggere le mani.



Uso dello spiedo a forchetta



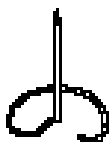
+



Adattatore, dente



Spiedo a forchetta verticale



Girarrosto



Scodella di vetro

SPIEDO A FORCHETTA

Lo spiedo a forchetta è dotato di 6 denti e consente di arrostiti carne, pollame, pesce, verdure (come cipolle, peperoni e zucchine) e frutta, tagliate a pezzi.

Questi alimenti possono essere infilati nei denti dello spiedo e quindi cotti con il grill o con la modalità combinata.

USO DELLA SPIEDO A FORCHETTA

1. Tagliare il cibo in porzioni di dimensioni uguali.
2. Inserire i pezzi sui denti dello spiedo distribuendoli in modo uniforme.
3. Collocare lo spiedo a forchetta nella scodella di vetro, e appoggiare questa sul piatto di vetro.

➤ Prima di avviare il ciclo di cottura, controllare che l'elemento riscaldante sulla parete posteriore interna del forno sia in posizione corretta e non orientata verso l'alto.

ASPORTAZIONE DELLO SPIEDO A FORCHETTA DAL FORNO

1. Indossare guanti da forno per prelevare la scodella di vetro contenente lo spiedo a forchetta, perché al termine della cottura sono entrambi surriscaldati.
2. Sempre con i guanti, estrarre lo spiedo multiplo dalla base.
3. Smontare con cautela ciascun dente e utilizzare una forchetta per sfilare il cibo.

➤ Non lavare lo spiedo a forchetta in lavastoviglie. Usare acqua calda e sciacquare con acqua corrente. Asportare sempre lo spiedo a forchetta dal forno dopo l'uso.

La modalità di cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento convettivo. Non è necessario preriscaldare il forno, perché l'energia delle microonde è efficace sin dall'inizio del ciclo di cottura.

Molti cibi possono essere cucinati con la modalità combinata:

- ◆ **Carne e pollame arrostito.**
- ◆ **Torte salate e dolci**
- ◆ **Piatti a base di uova e formaggi**

- ☞ ◆ Utilizzare SEMPRE recipienti resistenti al calore e idonei alle microonde. I recipienti di ceramica o di vetro sono i più adatti perché consentono una penetrazione ottimale delle microonde negli alimenti.
- ◆ Indossare SEMPRE guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.
- ◆ Per ottenere cibi ben cotti e dorati, utilizzare la griglia inferiore.

- 1 Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul piatto di vetro oppure sulla griglia inferiore, e questa sul piatto di vetro. Chiudere lo sportello.

☞ Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

- 2 Premere il pulsante MICROONDE+FORNO ().

Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:

 (cottura combinata microonde + convettiva)
250°C (temperatura)

- 3 Premere il pulsante MICROONDE+FORNO () una o più volte per impostare la temperatura desiderata.

- 4 Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante LIVELLO DI POTENZA () fino a visualizzare il livello di potenza desiderato (100-600W).

- 5 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef.

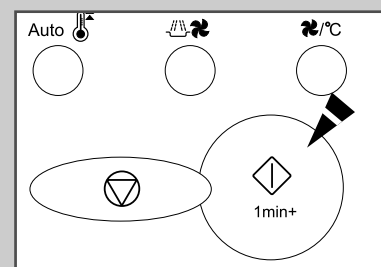
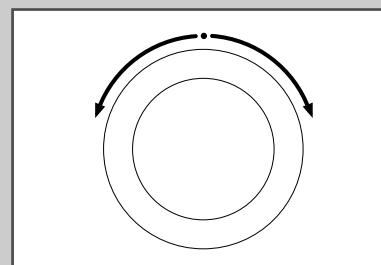
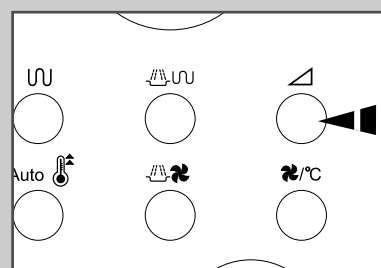
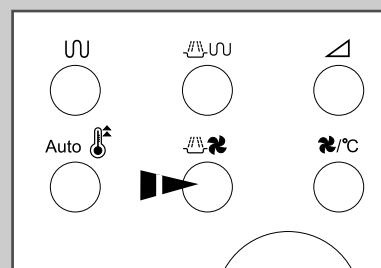
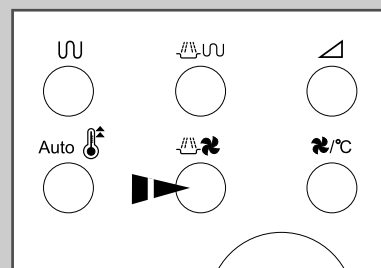
☞ E' possibile impostare fino a 60 minuti di cottura.

- 6 Premere il pulsante Avvio ( 1min+).

Risultato: ◆ Inizia la cottura combinata.

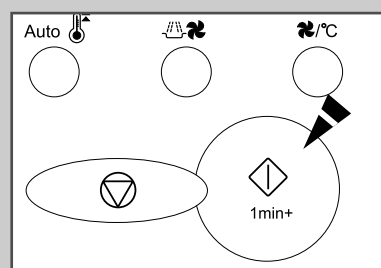
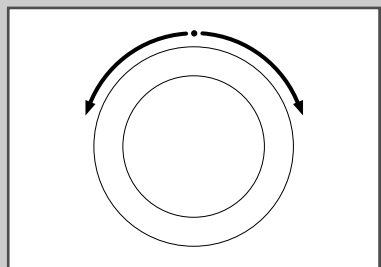
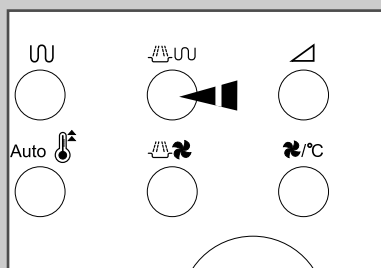
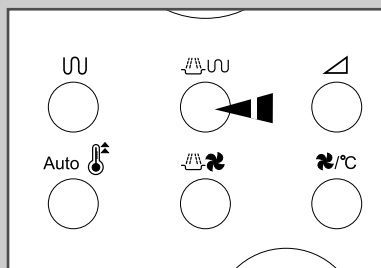
- ◆ Il forno raggiunge la temperatura impostata, dopodiché la cottura continua per effetto delle microonde fino al termine del tempo impostato.
- ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà "0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
- ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop () il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

NOTA Per controllare la temperatura all'interno del forno premere il pulsante FORNO/°C ().



Cottura combinata microonde/grill

I



Utilizzando in modalità combinata la cottura a microonde e il grill, è possibile cuocere rapidamente e contemporaneamente arrostiti i cibi.



- ◆ Utilizzare SEMPRE recipienti resistenti al calore e idonei alle microonde. I recipienti di ceramica o di vetro sono i più adatti perché consentono una penetrazione ottimale delle microonde negli alimenti.
- ◆ Indossare SEMPRE guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.
- ◆ Per ottenere cibi ben cotti e dorati, utilizzare la griglia superiore.

1 Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla griglia più adatta e la griglia sul vassoio della cottura convettiva. Chiudere lo sportello.

2 Premere il pulsante MICROONDE+GRILL ().

Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
| (cottura monofase)

 (cottura combinata microonde + grill)

3 Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante MICROONDE+GRILL fino a visualizzare il livello di potenza desiderato (300 - 600W).



Non è possibile impostare la temperatura del grill.

4 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola di selezione Magic Chef.



E' possibile impostare fino a 60 minuti di cottura.

5 Premere il pulsante Avvio ( 1min+).

Risultato:

- ◆ Inizia la cottura combinata.
- ◆ Quando la cottura è terminata, per quattro volte il forno emetterà un segnale acustico e il display segnerà "0"; il segnale acustico verrà ripetuto dopo ogni minuto trascorso.
- ◆ Se si apre lo sportello o se si preme il pulsante Stop () il display visualizzerà di nuovo l'ora corrente.

Chiusura di sicurezza del forno a microonde

Questo modello di forno a microonde è dotato di un programma speciale per "bloccare" il funzionamento del forno, in modo da impedire che un bambino o chiunque non sia in grado di usarlo in modo corretto e sicuro accenda il forno accidentalmente.

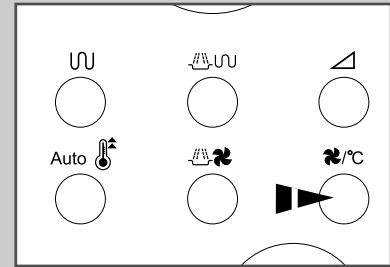
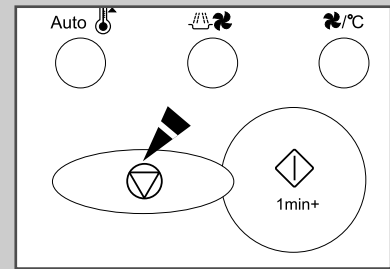
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

- 1 Premere contemporaneamente i pulsanti Stop (⏏) e Forno (🌀/°C).

Risultato: ♦ Il forno è bloccato.
♦ Il display visualizza l'icona (🔒).

- 2 Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti Stop (⏏) e forno (🌀/°C) contemporaneamente.

Risultato: ♦ Il display non visualizza più l'icona (🔒).
♦ Il forno può essere usato normalmente.



Impostazione della velocità di selezione

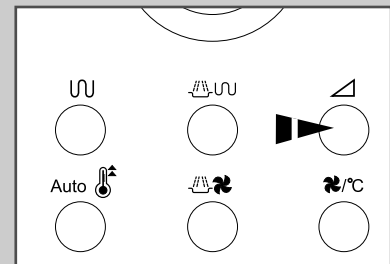
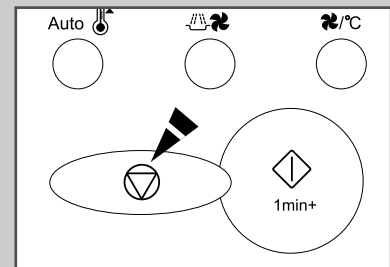
E' possibile modificare la velocità di selezione.

- 1 Premere contemporaneamente i pulsanti Stop (⏏) e Livello di potenza (▲).

Risultato: ♦ Il display visualizza i numeri "1 1 1 1 1" - "5 5 5 5 5".

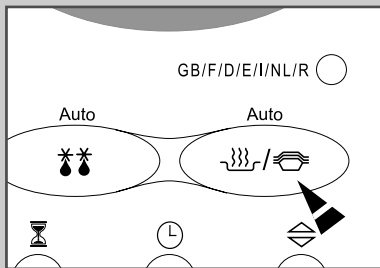
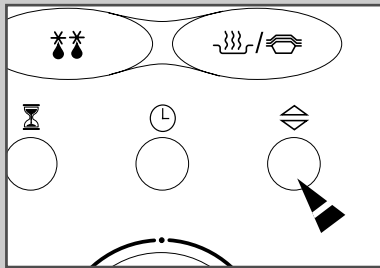
- 2 Impostare la velocità di selezione desiderata.

➤ "1 1 1 1 1" significa selezione rapida,
"5 5 5 5 5" significa selezione lenta.



Controllo del segnalatore acustico

I



E' possibile disattivare il segnalatore acustico.

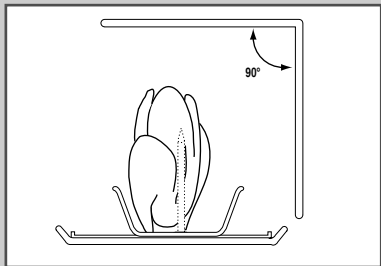
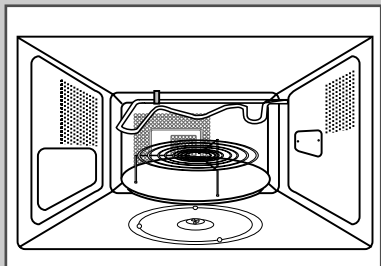
- 1** Premere contemporaneamente i pulsanti Più/Meno () e Riscaldamento automatico ().

Risultato: Il forno non emette più il segnale che indica la conclusione di un ciclo di funzionamento.

- 2** Per riattivare il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti Più/Meno () e Riscaldamento automatico () contemporaneamente.

Risultato: Il forno riprenderà a funzionare nel modo consueto.

Scelta della Posizione del Grill



Il grill serve per grigliare o cuocere allo spiedo. Può essere collocato in due posizioni:

- ◆ **Orizzontale per grigliare o per la cottura combinata microonde + grill.**
- ◆ **Verticale solo per lo spiedo.**



Cambiare posizione al grill solo quando è completamente freddo e non forzarlo in posizione verticale.

Per collocare il grill in ...

Allora ...

Posizione orizzontale
(grill o cottura combinata
microonde + grill)

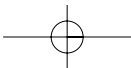
- ◆ Tirare il grill verso di sé.
- ◆ Spingerlo verso l'alto finché non risulti parallelo al pannello superiore del forno.

Posizione verticale
(spiedo o spiedini)

- ◆ Tirare il grill verso il basso.
- ◆ Spingerlo verso il retro del forno finché non risulti parallelo al pannello posteriore.

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.
E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.
La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ X	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terracotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Contenitori fast-food - Tazze e contenitori di polistirene - Sacchetti di carta e giornali - Carta riciclata o decorazioni	✓ X X	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene. Potrebbero prendere fuoco. Potrebbero prendere fuoco.
Vetro - Pirex - Vetro fine - Vasetti di vetro	✓ ✓ ✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo. Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità. Occorre togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo - Piatti - Legacci per sacchetti da congelatore	X X	Potrebbero provocare scintille o incendi.
Carta - Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina - Carta riciclata	✓ X	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità. E' possibile la formazione di archi.
Plastica - Contenitori - Pellicola in plastica - Sacchetti per congelatore	✓ ✓ ✓ X	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melanina. Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola. Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta.
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.



Pulizia del forno a microonde

I

Raccomandazioni

NON versare liquidi attraverso le fessure di aerazione.

NON usare prodotti abrasivi o solventi chimici.

Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:

- ◆ Si accumulino
- ◆ Impediscano la corretta chiusura dello sportello

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo:

- ◆ ***Superfici interne ed esterne***
- ◆ ***Sportello e guarnizioni***
- ◆ ***Piatto di vetro e anello rotante***



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

- 1 Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua saponata calda. Sciacquare ed asciugare.
- 2 Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.
- 3 Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sul piatto di vetro e riscaldare per qualche minuto al massimo livello di potenza.
- 4 Lavare il piatto di vetro quando necessario. Può essere lavato anche nella lavastoviglie.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, è bene osservare alcune semplici precauzioni.

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

- ◆ ***Cerniera rotta***
- ◆ ***Guarnizioni deteriorate***
- ◆ ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.



NON togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:

- ◆ Estrarre la spina dalla presa di corrente
- ◆ Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

Conservazione del forno

Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.

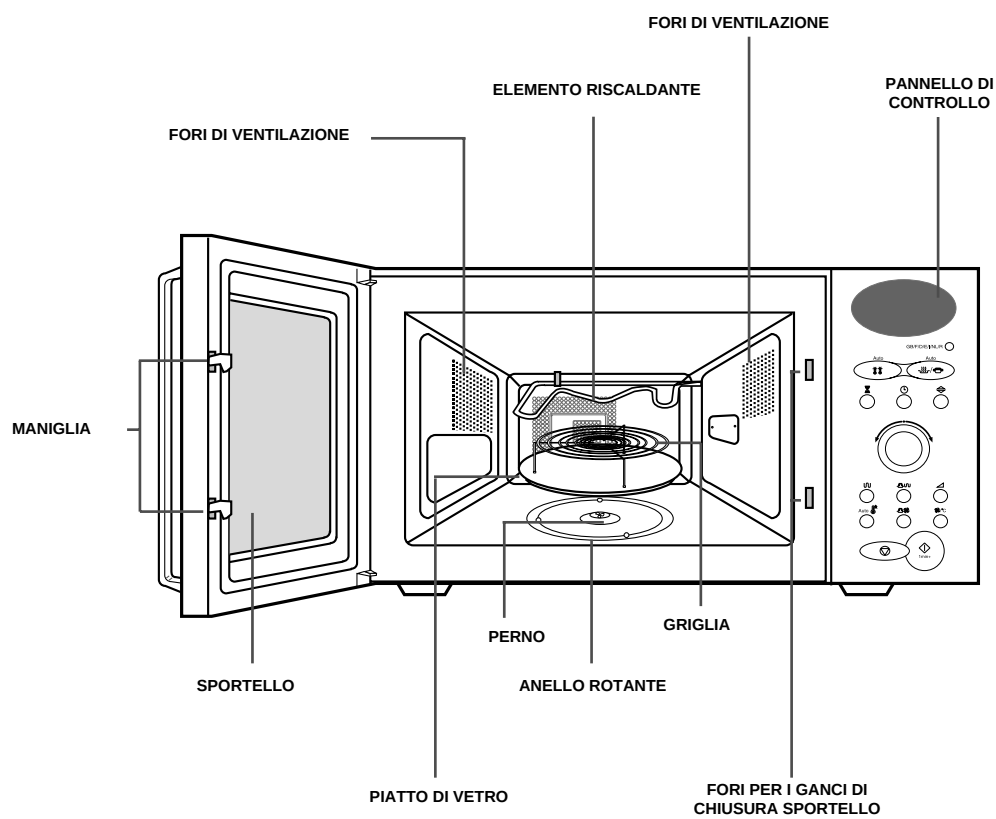
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

Caratteristiche tecniche



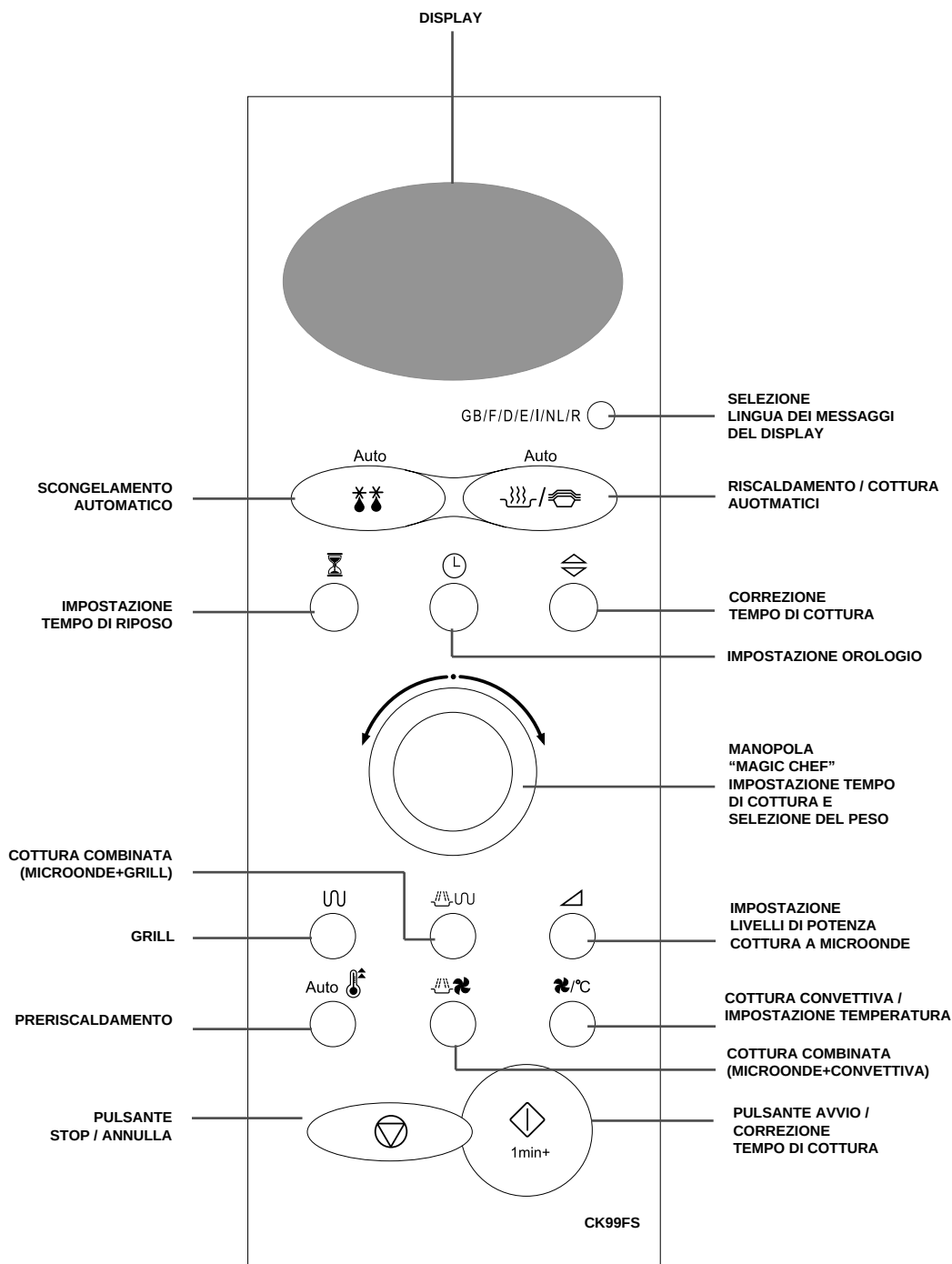
La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz AC
Consumo	
Massima potenza	3200 W
Microonde	1500 W
Grill (elemento riscaldante)	1300 W
Cottura convettiva (elemento riscaldante)	1700 W
Corrente di uscita	100 W/900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza funzionamento	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	517 x 511 x 310 mm
Cavità forno	336 x 346 x 222 mm
Volume	26 litri
Peso	
Lordo	27.5 kg circa
Netto	24.5 kg circa.



Pannello di controllo

I



QUESTO APPARECCHIO E' PRODOTTO DA:



**Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung,
contattate il Servizio Clienti Samsung**

Tel : 199 153 153
www.samsung.com/it

Stampato in Corea

