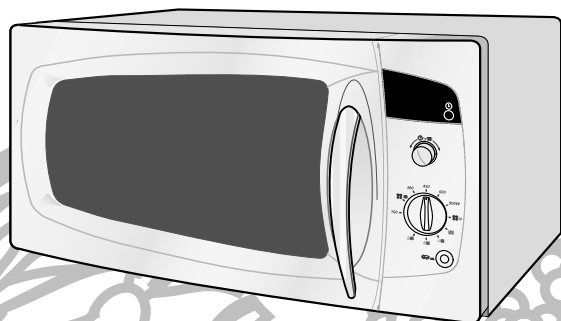


SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'utente e guida alla cottura

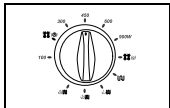
CE292DN/CE292DNT



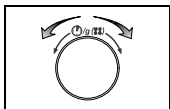
Guida di riferimento rapido	2
Forno	2
Pannello di controllo	3
Accessori	4
Uso di questa guida di istruzioni	4
Precauzioni per la sicurezza	5
Installazione del forno a microonde	6
Impostazione dell'ora	7
Funzionamento del forno a microonde.....	7
Controllo del corretto funzionamento del forno	8
Cosa fare in caso di dubbi o problemi.....	8
Cottura/Riscaldamento.....	9
Livelli di potenza.....	9
Interruzione della cottura.....	9
Regolazione del tempo di cottura.....	10
Scongelamento manuale dei cibi	10
Uso della funzione di scongelamento automatico.....	10
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica	10
Uso del piatto doratore (CE292DNT).....	11
Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE292DNT).....	12
Posizione dell'elemento riscaldante	13
Scelta degli accessori.....	13
Uso del grill.....	13
Uso combinato di microonde e grill	14
Funzione di arresto manuale del piatto girevole	14
Guida agli utensili	15
Guida alla cottura	16
Pulizia del forno a microonde.....	23
Conservazione e riparazione del forno a microonde	23
Caratteristiche tecniche.....	24

Guida di riferimento rapido

Per cucinare

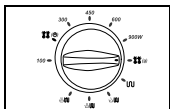


1. Inserire il cibo all'interno del forno.
Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

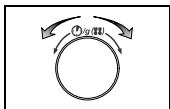


2. Selezionare il tempo di cottura ruotando il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g).
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Se si desidera scongelare cibo

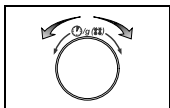


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento automatico** (❄️/g).



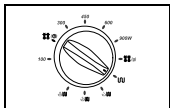
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g) per selezionare il peso desiderato.
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Se si desidera regolare il tempo di cottura

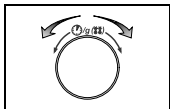


- Lasciare il cibo all'interno del forno.
Girare il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g) per selezionare il tempo desiderato.

Per cucinare al grill

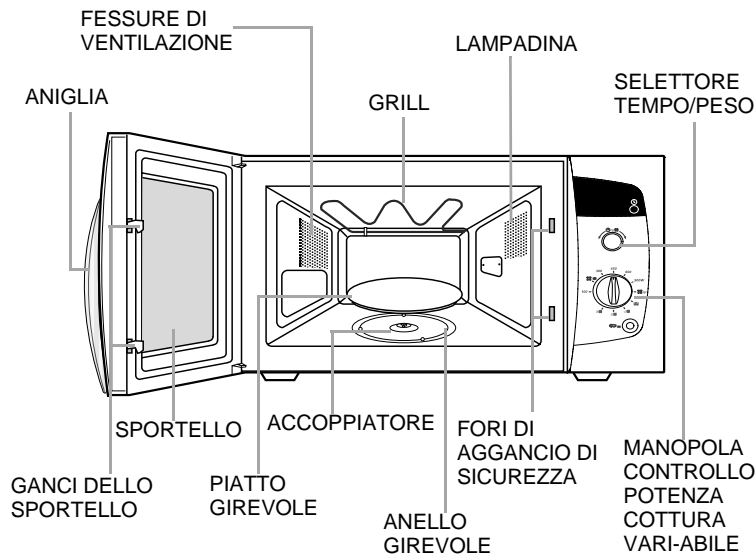


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Grill** (⌚).



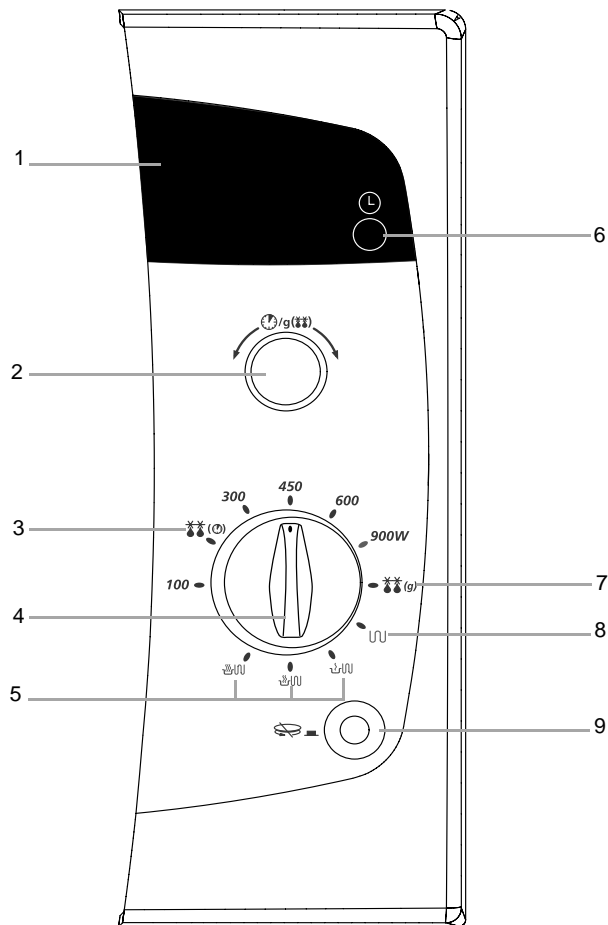
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g) per selezionare il tempo desiderato.
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Forno



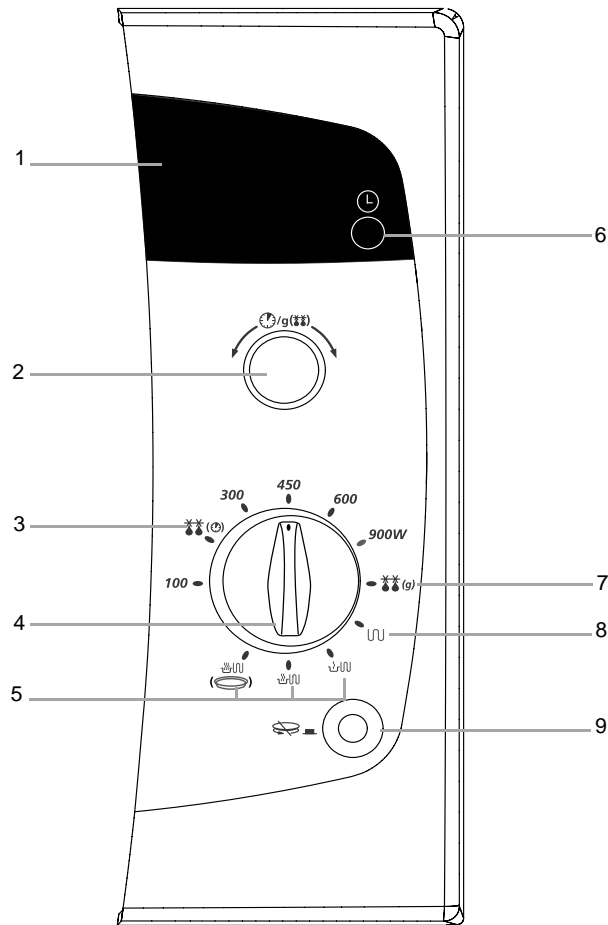
Pannello di controllo

Modello : CE292DN



- | | |
|---|--|
| 1. DISPLAY | 7. SCONGELAMENTO AUTOMATICO |
| 2. SELETTORE TEMPO/PESO | 8. GRILL |
| 3. SCONGELAMENTO | 9. PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO PIATTO GIREVOLE |
| 4. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE | |
| 5. COMBINATO | |
| 6. PULSANTE IMPOSTAZIONE OROLOGIO | |

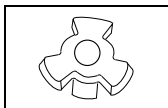
Modello : CE292DNT



- | | |
|---|--|
| 1. DISPLAY | 7. SCONGELAMENTO AUTOMATICO |
| 2. SELETTORE TEMPO/PESO | 8. GRILL |
| 3. SCONGELAMENTO | 9. PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO PIATTO GIREVOLE |
| 4. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE | |
| 5. COMBINATO | |
| 6. PULSANTE IMPOSTAZIONE OROLOGIO | |

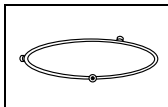
Accessori

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



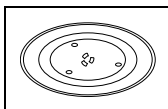
1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.

Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.



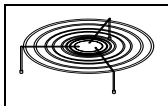
2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.

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



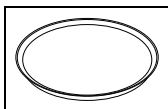
3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.

Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4. **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.

Scopo: La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata.



5. **Piatto doratore** (solo per CE292DNT), vedere pagina 11.

Scopo: Il piatto doratore serve per rosolare meglio i cibi e per ottenere dolci o pizze dalla sfoglia croccante. Può essere utilizzato per la cottura a microonde o per cottura combinata Microonde + Grill.



Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Uso di questa guida di istruzioni

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 quattro modalità base di funzionamento:

- *Cucinare una pietanza*
- *Scongelare del cibo*
- *Usare il grill*
- *Prolungare il tempo di cottura*

Per individuare più facilmente i pulsanti e consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato. Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:



Importante



Nota



Avvertenza



Rotazione

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.

- 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 alcunche nei fori delle chiusure di sicurezza.
- 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.
- 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
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Precauzioni per la sicurezza

Importanti Istruzioni sulla Sicurezza.

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

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

1. **NON** introdurre oggetti metallici nel forno a microonde:
 - contenitori metallici,
 - posate con intarsi d'oro o d'argento,
 - apribottiglie, forchette, ecc.

Motivo: potrebbero venire generate scintille che danneggerebbero il forno
2. **NON** scaldare:
 - bottiglie, barattoli, contenitori a tenuta d'aria o sottovuoto
 - * Esempio: barattoli di alimenti per bambini
 - cibo a tenuta d'aria.
 - * Esempio: uova, noci nel loro guscio, pomodori

Motivo: l'aumento di pressione potrebbe provocarne l'esplosione.
Consiglio: rimuovere i coperchi e bucare le bucce, i sacchetti, ecc.
3. **NON** utilizzare il forno a microonde quando è vuoto.

Motivo: le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.
Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. L'acqua assorbirà le microonde qualora il forno venisse accidentalmente acceso quando è vuoto.
4. **NON** coprire le fessure di ventilazione posteriori con strofinacci o carta.

Motivo: gli strofinacci o la carta possono incendiarsi quando dal forno fuoriesce aria calda.
5. Utilizzare **SEMPRE** gli appositi guanti da forno per estrarre il piatto dal forno.

Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Pertanto, i piatti sono caldi.
6. **NON** toccare gli elementi di riscaldamento o le pareti interne del forno.

Motivo: le pareti potrebbero essere abbastanza calde da provocare scottature persino al termine della cottura, anche se non sembra. Evitare che i materiali infiammabili vengano a contatto con qualsiasi parte interna del forno. Lasciare prima raffreddare il forno.
7. Per ridurre il rischio di incendi nel vano del forno:
 - non mettere materiali infiammabili all'interno del forno,
 - rimuovere i nastri o i fili di imballaggio dai pacchetti di carta e dai sacchetti di plastica,
 - non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali,
 - se si nota la presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o scollegarlo dalla presa di corrente.
8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
 - Lasciar trascorrere **SEMPRE** almeno 20 secondi dopo lo spegnimento del forno, in modo che la temperatura si stabilizzi.
 - Mescolare gli alimenti durante il riscaldamento, se necessario, e mescolarli **SEMPRE** dopo averli riscaldati.
 - Maneggiare con cura il contenitore dopo il riscaldamento. Ci si potrebbe scottare, se il contenitore è troppo caldo.
 - Esiste il rischio di bollitura eruttiva ritardata dell'alimento.
 - Per evitare la bollitura ritardata e possibili ustioni, è opportuno mettere un cucchiaino o un bastoncino di plastica nelle bevande e mescolarle prima, durante e dopo il riscaldamento.

Motivo: durante il riscaldamento di liquidi, il punto di bollitura può essere ritardato; ciò significa che la bollitura eruttiva può iniziare dopo che il contenitore è stato tolto dal forno. Ci si potrebbe ustionare.

 - In caso di ustioni, adottare questi accorgimenti di PRONTO SOCCORSO:
 - * immergere la parte del corpo ustionata in acqua fredda e lasciarcela per almeno 10 minuti,
 - * coprirla con una benda pulita e asciutta,
 - * non applicare creme, oli o lozioni.
 - Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo e scegliere un contenitore più grande nella parte superiore rispetto alla parte inferiore, per evitare che il liquido fuoriesca quando bolle. Le bottiglie con il collo stretto possono anche esplodere, se si surriscaldano.
 - Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti per bambini e del latte prima di darli al bambino.
 - Non scaldare **MAI** il biberon del bambino con la tettarella montata, in quanto il biberon potrebbe esplodere, se si surriscalda.
9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
 - Non immergere nell'acqua il cavo di alimentazione e la spina e tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici riscaldate.
 - Non utilizzare questo elettrodomestico nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano stati danneggiati.
10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi almeno a una distanza pari alla lunghezza del proprio braccio.

Motivo: l'aria o il vapore caldi che fuoriescono potrebbero provocare ustioni. Mantenga limpio il interior del forno.
11. Tenere pulito l'interno del forno.

Motivo: i residui di cibo o gli schizzi di olio sulle pareti o sul fondo del forno possono danneggiare la vernice e ridurre l'efficacia dell'elettrodomestico.
12. Durante l'uso, è possibile avvertire un "ticchettio" (specialmente quando il forno è nella modalità di scongelamento).

Motivo: questo suono è normale durante la variazione della potenza elettrica.

Precauzioni per la sicurezza

13. Quando il forno a microonde funziona senza alcun carico, è possibile che la corrente venga interrotta automaticamente, per motivi di sicurezza. Dopo una pausa di oltre 30 minuti, è possibile utilizzare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura, se i cibi vengono scaldati o cotti in contenitori di plastica usa e getta, carta o altri materiali combustibili, è opportuno guardare nel forno di tanto in tanto.

IMPORTANTE

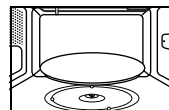
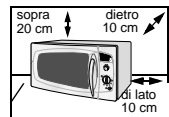
Ai bambini non va MAI consentito di utilizzare il forno a microonde o di giocarci. Inoltre, non vanno mai lasciati soli vicino al forno a microonde quando esso è in funzione. I giocattoli dei bambini non vanno mai riposti o nascosti al di sopra al forno.

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 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.

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.



1. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.
2. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
Posizionare l'anello e la base rotante.
Verificare che la base rotante giri liberamente.

- * **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.
- * Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, CC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.
- * **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghie del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulire le pareti interne del forno e la maniglia con un panno umido.

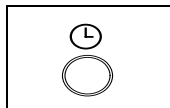
Impostazione dell'ora

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può venire visualizzata nel formato 24 ore o nel formato 12 ore.

È necessario impostare l'orologio:

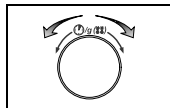
- la prima volta che si installa il forno a microonde,
- dopo un'interruzione dell'erogazione di energia elettrica.

☒ Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare a quella legale e viceversa.

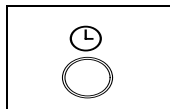


1. Per visualizzare l'ora nel...premere il pulsante (🕒)...

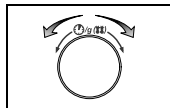
formato 24 ore una volta.
formato 12 ore due volte.



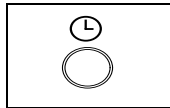
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/g(##)) per impostare l'ora.



3. Premere il pulsante (🕒).



4. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/g(##)) per impostare i minuti.



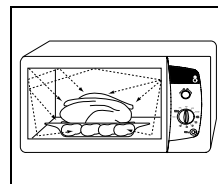
5. Premere il pulsante (🕒).

Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia emessa consente di cuocere o riscaldare i cibi senza che essi cambino forma o colore. Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- scongelare, scongelare automatico
- riscaldamento,
- cuocere.

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente in quanto i cibi ruotano sul piatto girevole. Pertanto, la cottura avviene in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua con il diffondersi del calore all'interno del cibo.
3. I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle proprietà del cibo:
 - quantità e densità,
 - contenuto d'acqua,
 - temperatura iniziale (refrigerata o meno).



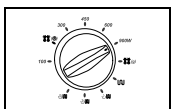
Poiché la parte centrale dei cibi viene cotta mediante dissipazione di calore, la cottura continua anche quando l'alimento è stato tolto dal forno. Pertanto, i tempi di attesa specificati nelle ricette e nel presente manuale vanno rispettati per garantire:

- cottura uniforme dei cibi fino al centro,
- la stessa temperatura in tutte le parti dei cibi.

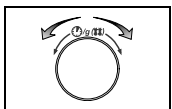
Controllo del corretto funzionamento del forno

La semplice procedura esposta qui di seguito consente di controllare il corretto funzionamento del forno in qualsiasi momento.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato destro dello sportello. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.



2. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/⚖️).
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
 - 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
 - 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
 - 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

✖ Il cavo di alimentazione del forno va inserito in una presa a muro adeguata. Il piatto girevole deve essere posizionato correttamente. Se viene utilizzato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua impiega più tempo a bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

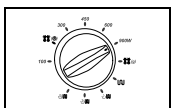
Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- ◆ E' normale:
 - 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
- ◆ Il forno non funziona dopo che è stato premuto il pulsante **TEMPO/PESO** (🕒/⚖️).
 - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.
- ◆ Il cibo non ha completato la cottura. Possibili cause:
 - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante **TEMPO/PESO** (🕒/⚖️)
 - 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). Possibili cause:
 - 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. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.
 - Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio.
- ✖ Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

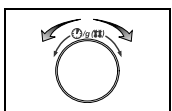
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. Controllare **SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno non sorvegliato.

Per prima cosa, mettere il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**. (POTENZA MASSIMA: 900 W)



2. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (☉/g/###).
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
 - 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
 - 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
 - 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

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

☒ È possibile cambiare il livello di potenza durante la cottura girando la manopola **CON-TROLLO POTENZA COTTURA**.

Livelli di potenza

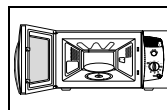
È possibile scegliere uno qualsiasi dei livelli di potenza sottoelencati.

Livello di potenza	Uscita	
	Forno a microonde	Grill
ALTO	900 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO (☼☼(t))	180 W	
SCONGELAMENTO AUTOMATICO (☼☼(g))	180 W	
BASSO/MANTENIMENTO CALORE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBINATO I	300 W (☽☽)	1300 W
COMBINATO II	450 W (☽☽)	1300 W
COMBINATO III	600 W (☽☽)	1300 W

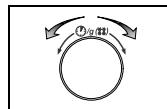
- ☒ Se si seleziona un livello di potenza alto, il tempo di cottura va diminuito.
- ☒ Se si seleziona un livello di potenza basso, il tempo di cottura va aumentato.

Interruzione della cottura

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

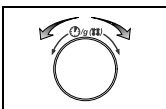


1. Per interromperla temporaneamente: Aprire lo sportello.
Risultato: la cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.



2. Per interromperla completamente:
Girare verso sinistra il selettore **TEMPO/PESO** (☉/g/###).
Verrà visualizzata l'indicazione "0"

Regolazione del tempo di cottura

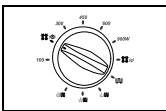


Regolare il tempo di cottura restante ruotando il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/🏷️). Durante la cottura, per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cibo, girare il selettore verso destra o verso sinistra.

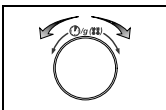
Scongelamento manuale dei cibi

La funzione Scongelamento consente di scongelare carni rosse, bianche e pesce.

Per prima cosa, mettere il cibo congelato al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo Scongelamento (🔌/🕒).



2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/🏷️) per selezionare il tempo desiderato.

Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

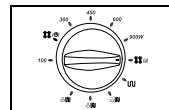
☒ Usare solo recipienti appositamente studiati per l'uso con il forno a microonde.

☒ Selezionare la funzione scongelamento con un livello di potenza di 180W se si vuole scongelare manualmente. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, fare riferimento a pagina 19.

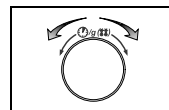
Uso della funzione di scongelamento automatico

La funzione Scongelamento automatico consente di scongelare carni rosse, bianche o pesce.

Per prima cosa, mettere il cibo congelato al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla su simbolo **Scongelamento automatico** (🔌/🕒).



2. Girare il selettore **Tempo/Peso** (🕒/🏷️) per selezionare il peso desiderato.

Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

☒ Usare solo recipienti appositamente studiati per l'uso con il forno a microonde.

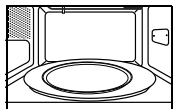
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica

Rimuovere tutti i materiali di confezionamento prima di scongelare. Posizionare i cibi surgelati sul piatto rotante. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico. A scongelamento a potenza automatica terminato rispettare il tempo di riposo del cibo corrispondente.

Cibo	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazione
Carne	200-1500g	20-60 min.	Proteggere i bordi con pellicola di alluminio. Girare il cibo quando il
Pollame	200-1500g	20-60 min.	forno emette il segnale acustico.
Pesce	200-1500g	20-60 min.	

Uso del piatto doratore (CE292DNT)

Questo modello di forno è dotato di un prezioso accessorio: il piatto doratore. Il piatto doratore consente di ottenere una sfoglia dorata e croccante su tutta la superficie degli alimenti, perchè anche la superficie inferiore, a contatto con il piatto doratore, raggiunge rapidamente un'altissima temperatura. Il piatto doratore è particolarmente indicato per friggere uova e pancetta, e per arrostitire salsicce ecc. Altre applicazioni ed i consigli d'uso sono elencati nella pagina seguente.



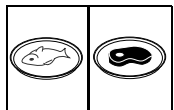
1. Appoggiare il piatto doratore direttamente sulla base rotante e pre-riscaldarlo selezionando la massima potenza della modalità combina-ta Microonde+Grill [600W+Grill (☀️)]. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per il tempo di cottura.

☞ Indossare sempre guanti da forno perchè il piatto doratore si sur-riscalda.

2. Quando si friggono uova o pancetta, ungere con olio il piatto per ottenere una bella doratura.

* La superficie di cottura del piatto doratore é rivestita di teflon, ma non é anti-graffio. Non utilizzare coltelli o oggetti affilati per tagliare i cibi sul piatto doratore.

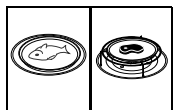
* Usare utensili di plastica o asportare i cibi dal piatto doratore e tagliarli su un'altro piano di appoggio.



3. Sistemare il cibo sul piatto.

☞ Usare solo recipienti resistenti al calore, non usare mai, p. es., scodelle di plastica.

☞ Non usare mai il piatto doratore senza la base rotante.



4. Sistemare il piatto doratore nel forno appoggiandolo sulla griglia di metallo o direttamente sulla base rotante.

5. Selezionare il livello di potenza appropriato ed impostare il tempo di cottura. Fare riferimento alla pagina seguente.

☒ Pulizia del piatto doratore

Lavare il piatto doratore in acqua calda con detersivo, poi sciacquarlo con acqua corrente.

- ☒ Non strofinare e non usare spugnette abrasive che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.

* Avvertenza

Non lavare il piatto doratore nella lavastoviglie.

Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE292DNT)

Per preriscaldare il piatto doratore, collocarlo direttamente sulla base rotante, selezionare il livello di potenza 600W+Grill(☀️), quindi programmare il ciclo di cottura appropriato all'alimento utilizzando le indicazioni della tabella sottostante.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo di prerisc.	Tempo di cottura	Osservazioni
Pancetta	4 fette (80g) 8 fette (160g)	600W+ Grill(☀️)	3 min	3-3½ min 4½-5 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare le fette affiancate sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz) 400 g (4pz)	450W+ Grill(☀️)	3 min	3 min 4 min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare a metà i pomodori. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	600W+ Grill(☀️)	3 min	6-6½ min 8-8½ min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio gli hamburger surgelati sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.
Panini (surgelati)	100-150 g (1pz) 200-250 g (2pz)	450W+ Grill(☀️)	5 min	5-6 min 6-7 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare sul piatto un panino al centro, 2 affiancati. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-350 g 400-450 g	600W+ Grill(☀️)	5 min	7-8 min 9-10 min	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.

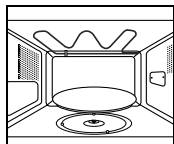
Tranci di pizza (freddi)	100-150 g 200-250 g	600W+ Grill(☀️)	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio i tranci di pizza sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Patatine novelle (surgelate)	200 g 300 g 400 g	450W+ Grill(☀️)	4 min	9 min 12 min 15 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sparpagliare le patatine sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+ Grill(☀️)	4 min	4½-5 min 7-7½ min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Filetti di pesce (surgelati)	150 g (5 pz) 300 g (10 pz)	600W+ Grill(☀️)	4 min	6-6½ min 8½-9 min	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaino di olio. Sistemare i filetti in cerchio sul piatto. Girare dopo circa 3½ minuti (5 pz) o dopo circa 5 minuti (10 pz).
Crocchette di pollo (surgelate)	125 g 250 g	600W+ Grill(☀️)	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaino di olio. Distribuire le crocchette sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (125g) o dopo circa 5 minuti (250g).

Posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante, utilizzato per il grill, può essere orientato in posizione orizzontale o verticale.

- Per il grill e per la cottura combinata microonde + grill, l'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale

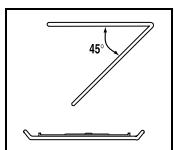
☞ Modificare la posizione solo quando l'elemento riscaldante è freddo. Riportarlo in posizione verticale lentamente. Non forzare.



Per orientare l'elemento riscaldante....

in posizione **orizzontale**.
(grill e cottura combinata microonde + grill)

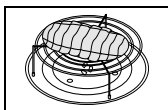
- ◆ Spingere verso l'apertura del forno l'elemento riscaldante.
- ◆ Spingerlo verso l'alto fino a portarlo in posizione parallela al soffitto del forno.



Per una corretta pulizia del vano interno del forno, ruotare di 45° l'elemento riscaldante e pulire anche questo e il soffitto del forno.

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.

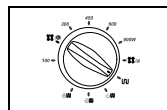


Quando si seleziona la modalità **Cottura combinata** (microonde +grill), utilizzare solo recipienti idonei per microonde. Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.

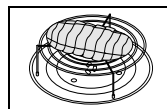
☒ Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 15.

Uso del grill

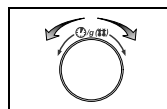
Il grill consente di scaldare e rosolare rapidamente i cibi, senza ricorrere alle microonde. A tal fine, con il forno a microonde viene fornita un'apposita griglia.



1. Preriscaldare il grill portandolo alla temperatura desiderata, girando la manopola controllo potenza cottura e impostandola sul simbolo (☞), quindi girando la manopola timer fino alla posizione desiderata.



2. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.



3. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (☞/☞).

Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

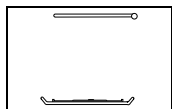
☒ Non preoccuparsi se il dispositivo di riscaldamento si spegne e si accende durante l'uso del grill. Questo sistema è appositamente studiato per evitare il surriscaldamento del forno.

☞ Quando si toccano i piatti all'interno del forno, utilizzare sempre i guanti, in quanto i piatti sono molto caldi. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale.

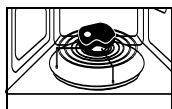
Uso combinato di microonde e grill

È possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo.

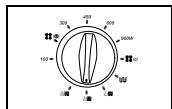
- ☞ Utilizzare SEMPRE oggetti da cucina a prova di microonde e di forno. I piatti di vetro e di ceramica sono ideali, in quanto consentono alle microonde di penetrare nel cibo in modo uniforme.
- ☞ Quando si toccano i recipienti all'interno del forno, utilizzare SEMPRE guanti da forno, in quanto i recipienti sono molto caldi.



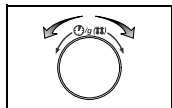
1. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale. Per ulteriori dettagli, vedere pagina 13.



2. Aprire lo sportello del forno. Mettere il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Girare la maniglia controllo potenza cottura impostandola sul livello di potenza appropriato (LOW, MEDIUM, HIGH).



4. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (TIME/WEIGHT).

Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

- ☒ La potenza massima del forno a microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

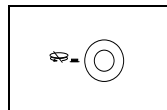
Funzione di arresto manuale del piatto girevole

Il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞) interrompe la rotazione del piatto girevole, consentendo di utilizzare piatti di grandi dimensioni che riempiono tutto il forno.

- ☞ In questo caso si otterranno risultati meno soddisfacenti, in quanto la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare manualmente il piatto a metà del processo di cottura.

- ☞ **Avvertenza!** Non utilizzare mai il forno senza cibo quando il pulsante del piatto girevole è nella posizione Spento.

Risultato: il forno potrebbe incendiarsi e danneggiarsi notevolmente.



1. Schiacciare il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞).

Risultato: se il pulsante del piatto girevole resta premuto, il piatto ruota. Se il pulsante del piatto girevole non resta premuto, il piatto non ruota.

- ☒ Non premere il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞) durante il processo di cottura.

Guida agli utensili

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, terrecotte smaltate o por-cellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Sacchetti di carta o giornali	X	Pueden quemarse.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	X	Pueden producirse arcos eléctricos.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.

Metallo

- Piatti X Potrebbero provocare scintille o incendi.
- Legacci per sacchetti da congelatore X

Carta

- Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina ✓ Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità. E' possibile la formazione di archi.
- Carta riciclata X

Plastica

- Contenitori ✓ In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
- Pellicola ✓ Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
- Sacchetti per congelatore ✓ X 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.

✓ : Raccomandato ✓X: Fate Attenzione X: Poco sicuro

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, gras-si e zuccheri.

Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:

Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:

Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornello.

Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura

È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa

I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente di vetro pirofilo munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di attesa (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Broccoli	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiaini)
Piselli	300 g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Fagiolini	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiaini)

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di attesa (min.)	Istruzioni
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300 g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro. Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio. Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	900W	15-16	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda. Aggiungere 750 ml d'acqua fredda.
	375g		17½-18½		
Riso integrale (parboiled)	250g	900W	20-21	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda. Aggiungere 750 ml d'acqua fredda.
	375g		22-23		
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	900W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	900W	17-18	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

Guida alla cottura

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere tabella. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (900 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Suddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) d'acqua
Carote	250g	3½-4	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) d'acqua.
Peperoni	250g	3½-4	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	4½-5	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali. Usare i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante. I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

• Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 900W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento.

Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo.

Immergere un cucchiaino di plastica o una bacchetta di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perché ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore.

Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella. Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini.

Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

• RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Guida alla cottura

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e con-trollare la temperatura. Temperatura consigliata: 30 - 40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino!

Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scot-tature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo di cottura	Tempo di riposo	Istruzioni
Zuppa (fredda)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Versare la zuppa in due piatti fondi di ceramica e coprire con un coperchio. Collocare un piatto sulla base rotante e l'altro piatto sulla griglia. Mescolare accuratamente al termine della cottura e prima di servire.
Pollo al curry con riso (freddo)	2x350g	600W	7-8½	3	Mettere le due pietanze su due piatti piani di ceramica e coprire con pellicola per microonde. Collocare un piatto direttamente sulla base rotante e l'altro sulla griglia.
Cibi precotti (freddi)	2x350g	600W	7½-9	3	Mettere le due pietanze precotte (di solito composte da 2-3 alimenti) in 2 piatti piani di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Collocare un piatto direttamente sulla base rotante e l'altro sulla griglia.

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, té e acqua)	150 ml (1tazza) 300 ml (2tazze) 450 ml (3tazze) 600 ml (4tazze)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versare in tazze e scaldare. Non coprire: 1 tazza al centro, 2 una di fronte all'altra, 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare accuratamente.
Zuppe (fredde)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versare in un piatto o in una scodella fondi di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	4½-5½	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	3½-4½	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini (fredda)	350g	600W	4-5	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettere i cibi pronti (di solito composti da 2/3 diversi alimenti) in un recipiente di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Guida alla cottura

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento..

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2- 3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2- 3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40 sec. da 1 min a 1min 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi.

Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.

Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura.

Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare.

Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.

- Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di allu-minio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e las-ciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.

Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le pic-cole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

- Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / - 20°C, consultare la tabella sottostante.

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne Manzo tritato	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio.
Costolette di maiale	250g	7-8		Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollame Pezzi	500g (2pz)	14-15	15-60	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	1200g	32-34		
Pesce Filetti/ intero	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane Panini (ca. 50 g l'uno)	2piezas	1-1½	5-20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante.
Toast/ Sandwich Pane tedesco (grano+segale)	4piezas 250 g 500 g	2½-3 4-4½ 7-9		Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verti-cale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale.

Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verti-cale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida alla cottura

Guida de coccion de alimentos frescos con el grill

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	Microonde + Grill	(300W+ grill) 6-7 8-10	(solo grill) 5-6 7-8	Cospargere le bistecche di maiale di olio e spezie. Disponerle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pesce arrosto	450g 650g	300W+ Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Cospargere i pesci interi di olio e erbe e spezie. Affiancare i pesci (testa contro coda) sulla griglia
Mele al forno	2 mele (circa 400 g) 4 mele (circa 800 g)	300W+ Grill	6-7 10-12	-	Togliere il torsolo dalle mele e riempirle di uvetta e marmellata. Metterci sopra qualche fettina di mandorle. Mettere le mele su un piatto di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole.

Guida al grill per i cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti con la funzione grill.

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25g ciascuno)	Solo grill	3½-4½	3-4	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2 - 4 pezzi	Solo grill	2½-3½	1½-2½	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio direttamente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disponerli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Toast di pomodori formaggio	4 pezzi (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbottito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Toast hawaiano (ananas, prosciutto, fette di formaggio)	2 pezzi (300 g) 4 pezzi (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Tostare prima le fette di pane. Mettere sulla griglia il toast imbottito. Aspettare 2 - 3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliare a metà le patate. Disponerle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Patate/verdure al gratin (fredde)	500 g	450W+ Grill	9-11	-	Mettere le patate/verdure fresche in un piattino di vetro pirofilo. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, attendere 2 - 3 minuti.
Pezzi di pollo	450 g (2 pezzi) 650 g (2-3 pezzi) 850 g (4 pezzi)	300W+ Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disponerli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Pollo arrosto	900g 1100g	450W+ Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disponerli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Bracirole di agnello (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Cospargere le bracirole di olio e spezie. Disponerle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.

Guida alla cottura

Guida al grill per i cibi congelati

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	Microonde + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Disporre i panini in cerchio con il lato inferiore rivolto verso l'alto direttamente sul piatto girevole. Lasciar cuocere i panini fino a quando non diventano croccanti. Aspettare 2 - 5 minuti.
Baguette/Bruschetta	200-250g (1 pezzo)	Microonde + Grill	450W+ Grill 3½-4	Solo grill 2-3	Disporre la baguette diagonalmente sulla carta da forno sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400g	450W + Grill	13-15	-	Mettere le patate/verdure congelate in un piattino di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400g	600W + Grill	14-16	-	Mettere la pasta congelata in un piattino di vetro pirofilo rettangolare e mettere il piatto direttamente sul piatto girevole. Dopo la cottura, aspettare 2 - 3 minuti.
Pesce gratinato	400g	450W + Grill	16-18	-	Mettere il pesce congelato in un piattino di vetro pirofilo rettangolare piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2-3 minuti.

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO

Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA

Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde. Mescolare una o due volte durante la preparazione. Indossare guanti da forno per prelevarla dal forno.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA

Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire. Cuocere per 3½- 4½ minuti a 900 W, finché la glassa diventa trasparente. Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE

Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente. Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI

Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ - 7½ minuti a 900 W. Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE

Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza. Tostare per 3½-4½ minuti a 600 W mescolando spesso. Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.!

Pulizia del forno a microonde

Le seguenti parte del forno a microonde vanno formarsi di grasso e residui di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportello e guarnizioni
- Piatto e anelli girevoli

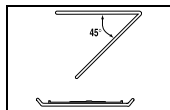
☞ Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e caldo e acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.
2. Rimuovere gli eventuali schizzi e macchie dalle superfici interne oppure dall'anello girevole servendosi di un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
3. Per allentare i residui di cibo induriti e rimuovere i cattivi odori, mettere una tazza di succo di limone diluito sul piatto girevole e lasciar scaldare per dieci minuti alla potenza massima.
4. Quando necessario, lavare il piatto di ceramica con la lavastoviglie..

☒ **NON** rovesciare acqua all'interno delle fessure di ventilazione. Non usare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Fare particolarmente attenzione nel pulire le guarnizioni dello sportello, per assicurarsi che i residui:

- non si accumulino
- non impediscano la chiusura corretta dello sportello

☒ Pulire il vano del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente, ma lasciar raffreddare il forno a microonde prima di procedere alla pulizia, onde evitare lesioni personali.



Per praticità, si consiglia di rivolgere verso il basso il dispositivo di riscaldamento durante la pulizia della parte interna superiore del vano.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate 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

☒ 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.

☒ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

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.

Modello	CE292DN/CE292DNT
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1400 W
Grill	1300 W
Cottura combinata	2700 W
Corrente di uscita	100 W / 900 W-7 niveles (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	517 x 297 x 445 mm
Vano forno	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litri
Peso	
Netto	18 kg circa



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>