

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MS23K3515**



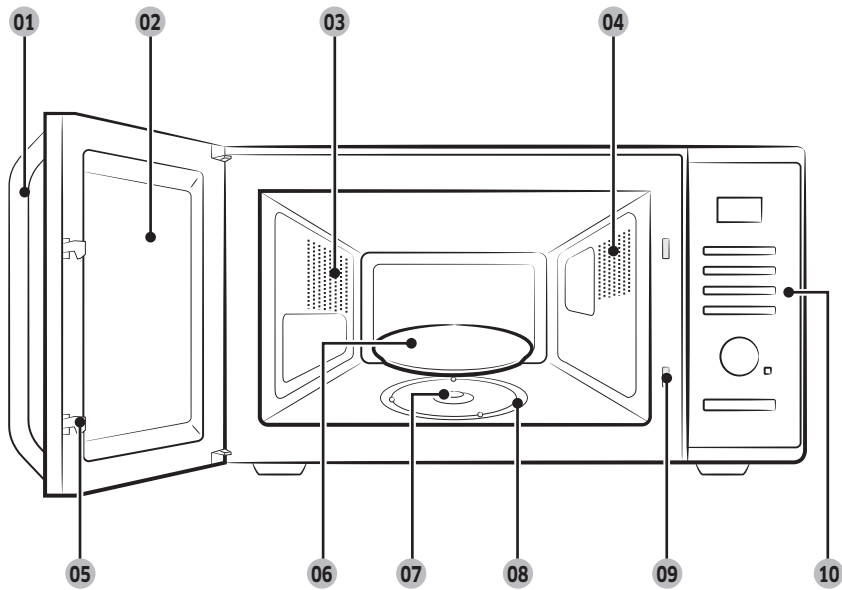
SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3	Usò della funzione Preferito	18
Istruzioni di sicurezza importanti.	3	Per usare l'impostazione Preferito	19
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7	Usò della funzione di Deodorazione	19
		Usò della funzione Sicurezza bambini	19
		Disattivazione dei segnali acustici	19
Installazione	8	Guida alle stoviglie	20
Accessori	8		
Posizione di installazione	8	Guida alla cottura	21
Piatto girevole	8		
Manutenzione	9	Risoluzione dei problemi e codici informativi	22
Pulizia	9	Risoluzione dei problemi	22
Sostituzione (riparazione)	9	Codice informativo	25
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	9	Specifiche tecniche	25
Caratteristiche del forno	10		
Forno	10		
Pannello di controllo	10		
Usò del forno	11		
Funzionamento del forno a microonde	11		
Verifica del corretto funzionamento del forno	11		
Cottura/Riscaldamento	12		
Impostazione dell'ora	12		
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	13		
Regolazione del tempo di cottura	13		
Interruzione della cottura	14		
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14		
Usò delle funzioni di Cottura automatica	14		
Usò della funzione di Scongellamento automatico	16		
Usò della funzione Ammorbidire/Fondere	17		

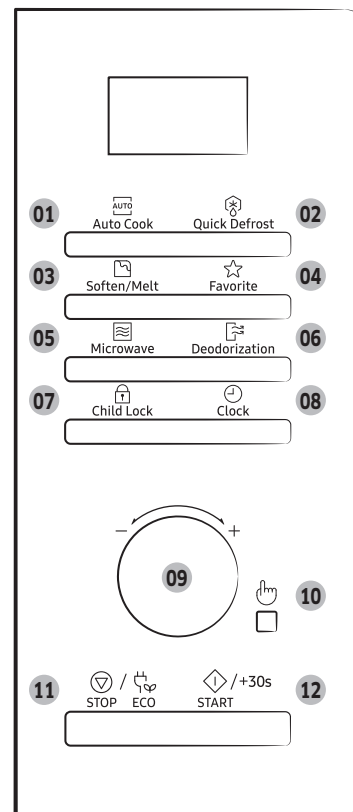
Caratteristiche del forno

Forno



- 01 Maniglia dello sportello
- 02 Sportello
- 03 Fori di ventilazione
- 04 Luce
- 05 Chiusure dello sportello
- 06 Piatto girevole
- 07 Accoppiatore
- 08 Anello girevole
- 09 Fori dei circuiti di sicurezza
- 10 Pannello di controllo

Pannello di controllo



- 01 Auto Cook (Cottura automatica)
- 02 Quick Defrost (Scongelamento automatico)
- 03 Soften/Melt (Ammorbire/Fondere)
- 04 Favorite (Preferito)
- 05 Microwave (Microonde)
- 06 Deodorization (Deodorazione)
- 07 Child Lock (Sicurezza bambini)
- 08 Clock (Orologio)
- 09 Manopola multifunzione (Peso/Portate/Tempo)
- 10 Selezione
- 11 STOP/ECO
- 12 START/+30s (AVVIO/+30s)

Uso del forno

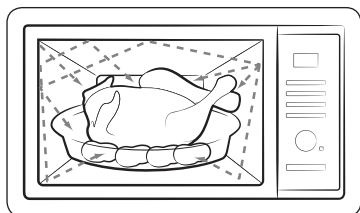
Funzionamento del forno a microonde

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

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



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

NOTA

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

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

Verifica del corretto funzionamento del forno

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi" alle pagine da 22 a 24

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 800 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire il forno agendo sulla maniglia posta sulla parte superiore dello sportello.

Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** il numero di volte appropriato.

L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti.

L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.

Uso del forno

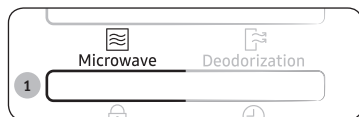
Cottura/Riscaldamento


La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

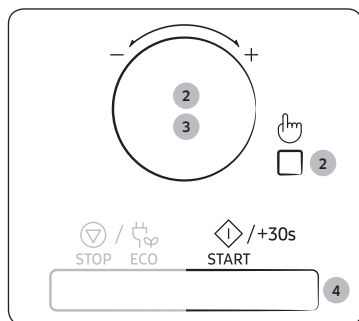
⚠ ATTENZIONE

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

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



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
Verrà visualizzata l'indicazione 800 W (potenza massima di cottura):
 (modalità microonde)



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola multifunzione**. (vedere la tabella delle potenze).
Quindi premere il tasto **Selezione**.
3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola multifunzione**.
Viene visualizzato il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura inizia ed al termine
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.

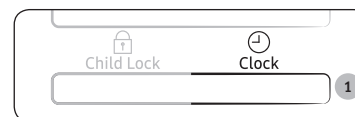
Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

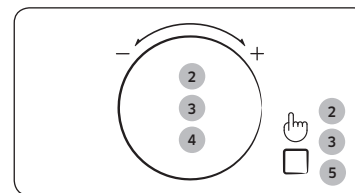
- Quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- Dopo una interruzione della corrente elettrica

📖 NOTA

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



1. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.



2. Impostare su 24 ore o 12 ore ruotando la **Manopola multifunzione**. Quindi premere il tasto **Selezione**.
3. Ruotare la **Manopola multifunzione** per impostare l'ora. Quindi premere il tasto **Selezione**.
4. Ruotare la **Manopola multifunzione** per impostare l'ora.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Selezione** per avviare l'orologio.
L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

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

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	800 W
MEDIO ALTO	75 %	600 W
MEDIO	56 %	450 W
MEDIO BASSO	38 %	300 W
SCONGELAMENTO	23 %	180 W
BASSO	13 %	100 W

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

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

Regolazione del tempo di cottura

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

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



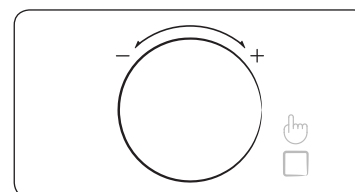
Metodo 1

Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** sei volte.

Metodo 2

Ruotare la **Manopola multifunzione** verso destra o verso sinistra per aumentare o ridurre il tempo di cottura.





Uso del forno

Interruzione della cottura

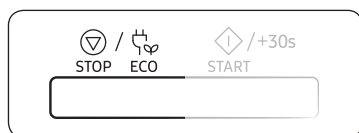
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

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

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

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



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

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

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

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

Uso delle funzioni di Cottura automatica

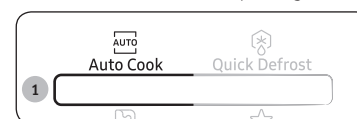
La funzione **Auto Cook (Cottura automatica)** si compone di 20 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando la **Manopola multifunzione**.

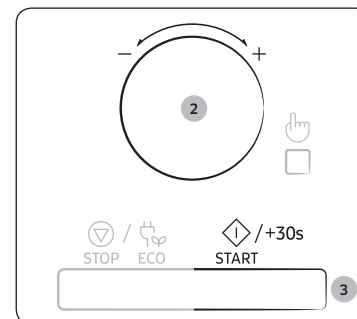
ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

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



1. Premere il tasto di **Auto Cook (Cottura automatica)**.



2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **Manopola multifunzione**.

3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (una al minuto).
- 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.



La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 20 opzioni di cottura pre-programmate. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Congelato Piatti pronti	300-350 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 Congelato Piatti pronti	400-450 g	
3 Congelato Piatti vegetariani congelati	300-350 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
4 Congelato Piatti vegetariani congelati	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Sciacquare e pulire i broccoli e tagliarli in fiori. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6 Carote	250 g	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
7 Fagiolini	250 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
8 Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
9 Pannocchie di granoturco	250 g	Sciacquare e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
10 Patate pelate	250 g	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
11 Riso integrale	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
12 Maccheroni integrali	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 500 ml di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1 minuti.
13 Quinoa	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

Uso del forno

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
14 Bulgur	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
15 Petti di pollo	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
16 Petti di tacchino	300 g	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
17 Filetti di pesce fresco	300 g	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
18 Filetti di salmone fresco	300 g	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
19 Gamberi freschi	250 g	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
20 Trota fresca	200 g	Collocare 1 pesce intero fresco su un piatto da forno. Aggiungere una presa di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

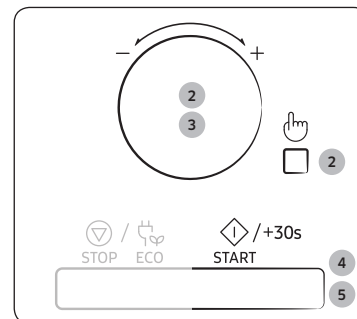
Uso della funzione di Scongelo automatico

La funzione **Quick Defrost (Scongelo automatico)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, verdura e pane congelati. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato in un piatto al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelo automatico)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **Manopola multifunzione**. Quindi premere il tasto **Seleziona**.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **Manopola multifunzione**. (Fare riferimento alla tabella a lato.)
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
 - Il cibo inizia a scongelarsi.
 - Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per completare lo scongelamento.
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Quick Defrost (Scongelo automatico)**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane su un piatto piano in vetro o ceramica.

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costole e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4 Verdura	200-1500 g	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5 Pane	200-1500 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.

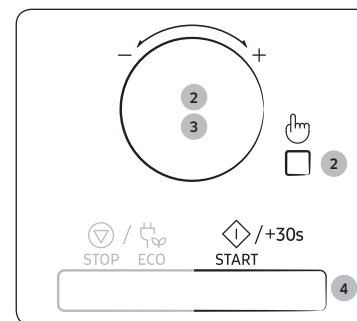
Uso della funzione Ammorbidire/Fondere

La funzione **Soften/Melt (Ammorbidire/Fondere)** è dotata di 4 tempi di cottura pre-impostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile il numero di portate ruotando la **Manopola multifunzione**.

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

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



1. Premere il tasto **Soften/Melt (Ammorbidire/Fondere)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando la **Manopola multifunzione**. Quindi premere il tasto **Seleziona**.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando la **Manopola multifunzione**. (fare riferimento alla tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
 - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (una al minuto).
 - 3) Al termine comparirà nuovamente l'orario corrente.

Uso del forno

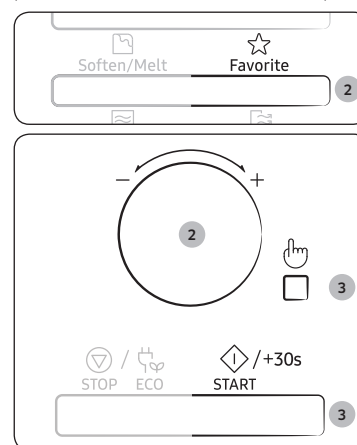
La tabella seguente illustra i vari programmi di **Soften/Melt (Ammorbidire/Fondere)** con quantità e istruzioni appropriate. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde.

Codice/Cibo	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Fondere il burro	50 g 100 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Fondere cioccolato fondente	50 g 100 g	Grattugiare del cioccolato scuro e versarlo in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la fusione. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Fondere zucchero	25 g 50 g	Versare dello zucchero in una piccola ciotola di vetro. Aggiungere 10 ml di acqua per 25 g ed aggiungere 20 ml di acqua per 50 g. Lasciarlo fondere scoperto. Essiccare con molta attenzione usando dei guanti da forno! Usare un cucchiaino o una forchetta e versare delle decorazioni in caramello sulla carta da forno. Lasciare riposare per 10 minuti fino ad essiccazione e rimuovere dalla carta.
4 Ammorbidire burro	50 g 100 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciare ammorbidire scoperto. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Uso della funzione Preferito

Se si cuoce o riscalda spesso gli stessi tipi di piatti, è possibile memorizzare i tempi di cottura ed i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare tutte le volte.

È possibile memorizzare due diverse impostazioni.



1. Impostare il programma di cottura come al solito (tempo di cottura e livello di potenza) vedere Cuocere/Riscaldare nuovamente se necessario.
2. Premere il tasto **Favorite (Preferito)**, quindi selezionare il programma da memorizzare ruotando la **Manopola multifunzione**.
P1 : Prima impostazione
P2 : Seconda impostazione
3. Premere il tasto **Seleziona** per terminare l'impostazione. Oppure, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per avviare immediatamente il programma.
Le impostazioni vengono memorizzate nella memoria del forno.

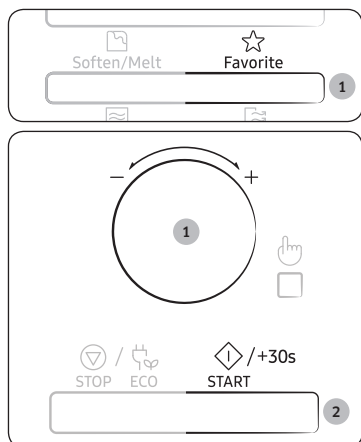
NOTA

Esempio: Per memorizzare la modalità Microonde, Potenza 600 W e 3 minuti su P1.

1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
2. Impostare la potenza a 600 W ruotando la **Manopola multifunzione**. Quindi premere il tasto **Seleziona**.
3. Impostare il tempo di cottura a 3 minuti ruotando la **Manopola multifunzione**.
4. Premere il tasto **Favorite (Preferito)** quindi selezionare P1.
5. Premere il tasto **Seleziona** per terminare l'impostazione.

Per usare l'impostazione Preferito

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



1. Premere il tasto **Favorite (Preferito)**, quindi selezionare il programma ruotando la **Manopola multifunzione**.

P1 : Prima impostazione
P2 : Seconda impostazione

2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
Il cibo viene cotto come desiderato.

Uso della funzione di Deodorazione

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

Per primo pulire l'interno del forno.



Una volta pulito il forno, premere il tasto **Deodorization (Deodorazione)**. Premendo il tasto **Deodorization (Deodorazione)** la funzione di deodorazione viene avviata automaticamente. Al termine il forno emette quattro segnali acustici.

NOTA

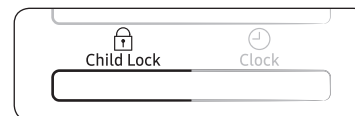
Il tempo di deodorazione è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

NOTA

Il tempo di deodorazione massimo è 15 minuti.

Uso della funzione Sicurezza bambini

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



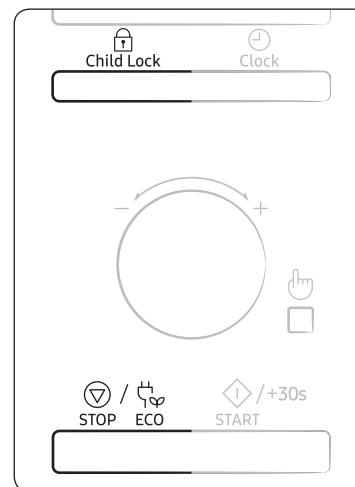
- Premere il tasto **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi.
 - Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
 - Il display visualizza il simbolo "L".



- Per sbloccare il forno, premere il tasto **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi. Il forno può essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



- Premere contemporaneamente i tasti **Child Lock (Sicurezza bambini)** e **STOP/ECO**. Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
- Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Child Lock (Sicurezza bambini)** e **STOP/ECO**. Il forno funziona normalmente.

Guida alle stoviglie

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

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

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

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

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

Guida alla cottura

Microonde

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

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

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

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

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

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

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

Tempi di riposo

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

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (Caffè, Tè e Acqua)	150 ml (1 tazza)	800 W	1-1½
	250 ml (1 tazza)		1½-2
	Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Zuppa (Congelata)	250 g	800 W	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (Congelato)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pasta ripiena al sugo (Congelata)	350 g	600 W	5-6
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600 W	5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta (Congelata) (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400 g	450 W	16-16½
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto STOP/ECO .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente START/+30s (AVVIO/+30s) per riattivare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> Gocciolamenti. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. All'interno del forno rimane dell'acqua residua. 	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Problema	Causa	Azione
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.

NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Specifiche tecniche

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

Modello	MS23K3515**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Microonde	1150 W
Potenza emessa	100 W / 800 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterno (maniglia inclusa) Cavità del forno	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso Netto	12,0 kg circa

Promemoria

Promemoria

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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04543C-00