

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS /
NV75N5642BS



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale 3

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6

Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 7

Contenuto dell'imballaggio 7

Preparazione alla installazione 8

Collegamento alimentazione 8

Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 10

Impostazioni iniziali 10

Il forno odora 'di nuovo'. 11

Meccanismo intelligente di sicurezza 11

Accessori 11

Sportello modulare 13

Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati) 14

Modalità doppia cottura 14

Funzionamento 15

Pannello di controllo 15

Impostazioni comuni 16

Modalità di cottura (tranne grill) 19

Modalità di cottura (grill) 22

Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità doppia cottura 23

Per interrompere la cottura 24

Funzione speciale 24

Cottura automatica 25

Pulizia a vapore 26

Timer 27

Attivazione/disattivazione audio 27

Cucina intelligente 27

Cottura manuale 27

Programmi di cottura automatica 33

Piatti di prova 39

Raccolta di ricette automatiche di uso frequente 40

Manutenzione 43

Pulizia 43

Scollegare lo sportello 44

Sostituzione 45

Risoluzione dei problemi 45

Checkpoint 45

Codici informativi 47

Specifiche tecniche 48

Appendice 49

Scheda tecnica del prodotto 49

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.

Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.

Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

Importanti precauzioni di sicurezza

AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Istruzioni di sicurezza

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

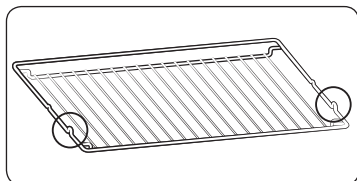
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica. Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato. In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Istruzioni di sicurezza

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi. Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

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

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

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

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funzione automatica di risparmio energetico

- Se non viene impostato alcun programma di cottura per un periodo prolungato di tempo durante il funzionamento, il prodotto interrompe il suo funzionamento ed entra in stato di Standby.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto Luce forno. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

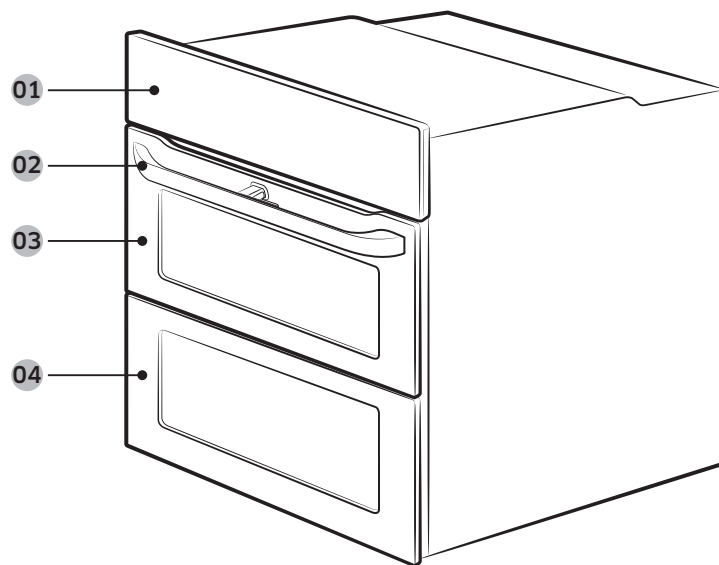
⚠ AVVERTENZA

Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

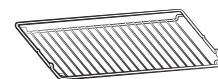
Il forno in breve



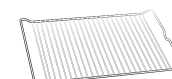
- 01 Pannello di controllo
- 02 Maniglia dello sportello
- 03 Sportello superiore
- 04 Sportello principale

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



Griglia



Inserto griglia *



Teglia da forno *



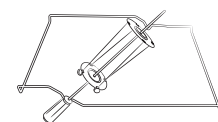
Teglia multiuso *



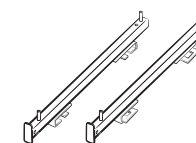
Teglia profonda *



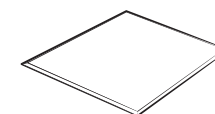
Spiedo *



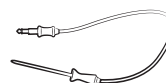
Spiedo e Shasilik *



Guida telescopica *



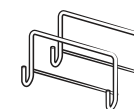
Divisorio



Sonda per carne *



2 viti (M4 L25)



Maniglie di installazione

📖 NOTA

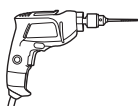
La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Installazione

Preparazione alla installazione

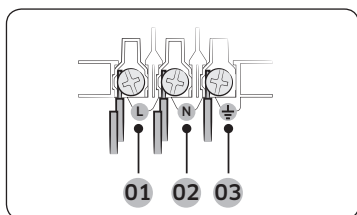


Cacciavite a croce



Trapano

Collegamento alimentazione



01 MARRONE o NERO

02 BLU o BIANCO

03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5-2,5 mm².

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.

Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.

Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

⚠ AVVERTENZA

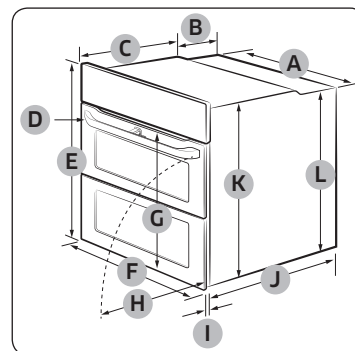
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

Montaggio ad incasso

Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti ad un calore di 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.

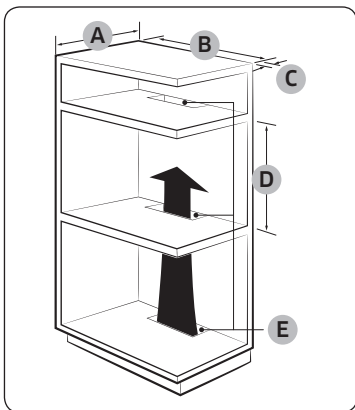
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

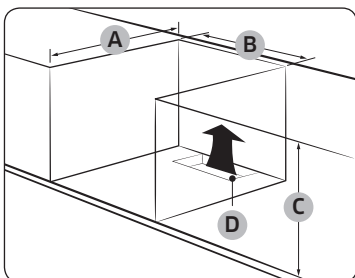


Struttura a incasso (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**E**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.



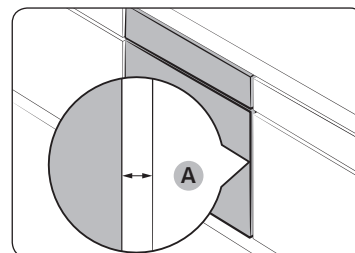
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

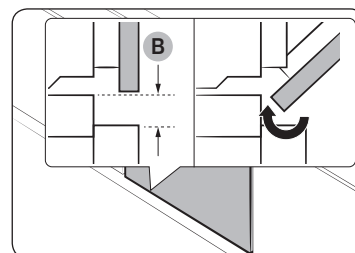
NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**D**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

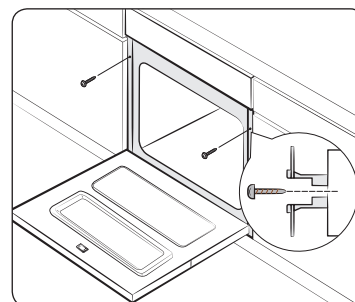
Montaggio del forno



Lasciare uno spazio (**A**) di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Lasciare almeno 3 mm di spazio (**B**) in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.



Installazione

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

AVVERTENZA

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

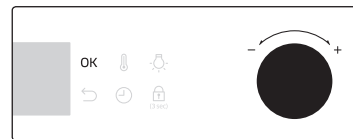
NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

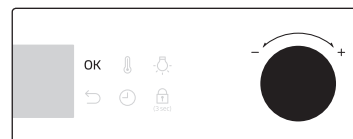
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

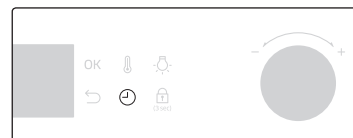
Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.



1. Mentre le cifre dell'ora lampeggiano, ruotare la manopola dei valori (verso destra) per impostare l'ora, quindi premere **OK** per passare all'impostazione dei minuti.



2. Mentre le cifre dei minuti lampeggiano, ruotare la manopola per impostare il valore desiderato, quindi premere **OK**.



Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto  e seguire i passaggi sopra descritti.



Il forno odora 'di nuovo'.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

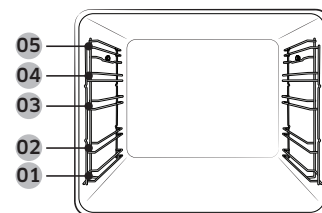
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità Cottura ventilata o Tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Aperto lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.

Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



01 Livello 1

02 Livello 2

03 Livello 3

04 Livello 4

05 Livello 5

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostiti. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.

Prima di iniziare

Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Spiedo *	Lo spiedo può essere utilizzato per grigliare pollame, per esempio il pollo. Usare lo spiedo solo in modalità Single (Singola) al livello 4 dove è disponibile l'adattatore. Svitare il manico dello spiedo per rimuoverlo durante la cottura con grill.
Spiedo e Shasilik *	Inserire la teglia nella posizione 1 per raccogliere i succhi di cottura o sul fondo del forno per cuocere cibi voluminosi. Si consiglia di usare gli accessori dello spiedo per pezzi di carne al di sotto del 1,5 kg. 1. Inserire lo spiedo nella carne. Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare il manico sull'estremità smussata. 2. Mettere nella teglia patate bollite e verdure intorno alla carne. 3. Posizionare il telaio di sostegno in posizione centrale, con la sagoma a "V" rivolta in avanti. Appoggiare lo spiedo sul telaio di sostegno con la punta rivolta verso il retro, quindi premere delicatamente finché la punta dello spiedo si innesta nel meccanismo girevole sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sul telaio a "V". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia). 4. Svitare il manico e rimuoverlo prima di avviare la cottura. 5. Al termine della cottura, riavvitare il manico per togliere con maggiore facilità lo spiedo dal telaio.

Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: 1. Estendere la piastra della guida fuori dal forno. 2. Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. 3. Chiudere lo sportello del forno.
Divisorio	Il divisorio è studiato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisore nella modalità Dual cook (Doppia cottura).
Sonda per carne *	La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.

⚠ AVVERTENZA

- Accertarsi che il manico sia alloggiato correttamente.
- Prestare attenzione nell'uso dello spiedo. Le estremità sono appuntite e taglienti, e possono provocare lesioni!
- Al fine di prevenire bruciature, usare dei guanti da forno per estrarre lo spiedo poiché è bollente.

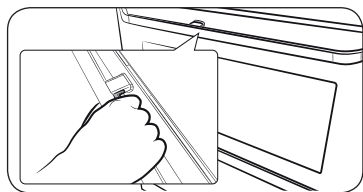
📖 NOTA

La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

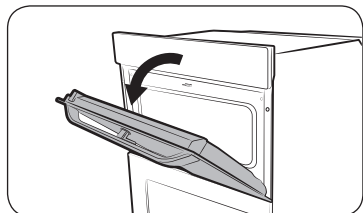
Sportello modulare

Questo forno è dotato di uno sportello modulare unico nel suo genere incernierato nella parte centrale, così da poter aprire solo la parte superiore se necessario per accedere alla cavità superiore. Usando la capacità di cottura doppia è possibile accedere alla parte superiore interna del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

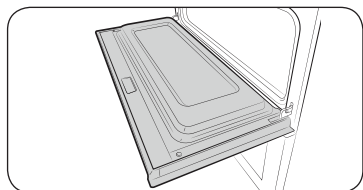
Come utilizzare lo sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

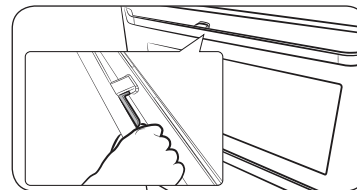


2. Tirare la maniglia.

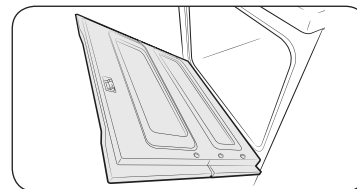


3. Questa operazione permetterà di aprire solo la metà superiore dello sportello.

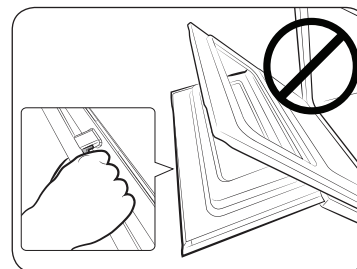
Come utilizzare lo sportello completo



1. Afferrare la maniglia nella zona senza leva e tirare.



2. Questa operazione permetterà di aprire completamente lo sportello.



⚠ ATTENZIONE

Nell'aprire lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia nella porzione non dotata della leva. Se durante l'apertura dello sportello la leva viene premuta parzialmente, la parte superiore dello sportello potrebbe aprirsi provocando lesioni fisiche.

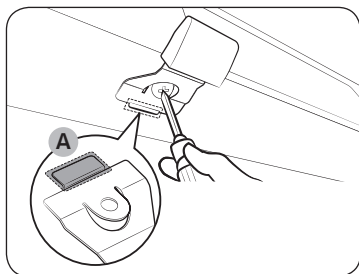
📖 NOTA

- Non appoggiare oggetti pesanti o applicare una eccessiva forza alla parte superiore dello sportello.
- Non permettere ai bambini di giocare con o sopra la parte superiore dello sportello.

Prima di iniziare

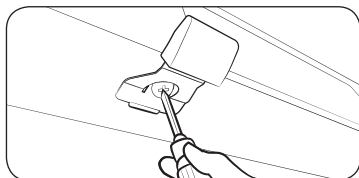
Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati)

Installazione



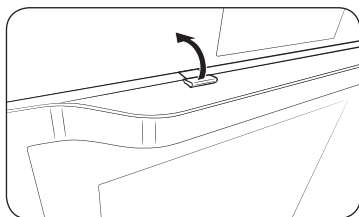
1. Inserire la parte sottile **(A)** del blocco meccanico nel corrispondente alloggiamento del braccio del blocco come mostrato in figura.
2. Serrare la vite del braccio del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dal braccio del blocco.

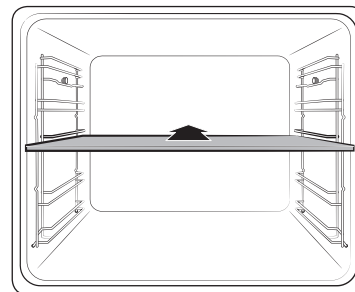
Blocco/sblocco



- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente il braccio del blocco in modo da sbloccare lo sportello. Quindi aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, chiuderlo semplicemente. Il blocco meccanico bloccherà automaticamente lo sportello.

Modalità doppia cottura

È possibile cuocere due diversi alimenti usando i comparti superiore ed inferiore oppure cuocere un alimento solo usando un unico comparto.



Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti. Il forno rileva il divisorio ed attiva il comparto superiore come impostazione predefinita.

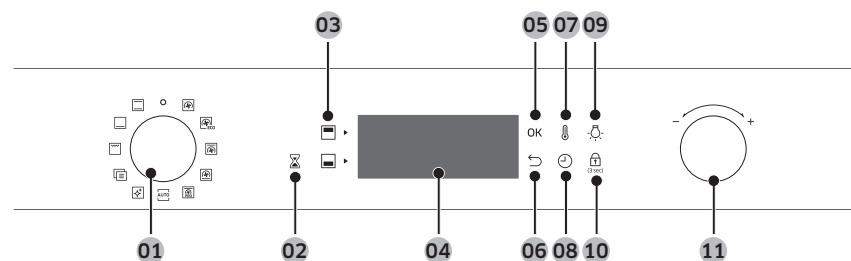
NOTA

La disponibilità della modalità doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere **Cucina intelligente** in questo manuale.

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Selettore della modalità	Ruotare per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
02 Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
03 Comparto Superiore/Inferiore	Le spie si accendono quando il divisorio è inserito. Per effettuare la cottura desiderata è possibile selezionare il comparto Superiore o Inferiore.
04 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o le modalità selezionate.
05 OK	Premere per confermare le impostazioni.
06 Indietro	Annulla le impostazioni correnti e torna alla schermata principale.
07 Temperatura	Per impostare la temperatura.
08 Tempo di cottura	Premere per modificare il tempo di cottura.

09 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente alla apertura dello sportello all'attivazione del forno. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.
10 Sicurezza bambini	Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli. Tuttavia è possibile disattivarla impostando a off il selettore delle modalità. Premere per 3 secondi per attivare, oppure premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.
11 Selettore dei valori	Usare la manopola dei valori per: - Impostare il tempo o la temperatura di cottura. - Selezionare una voce secondaria all'interno dei menu principali: Pulizia, Cottura automatica, funzioni Speciali e Grill. - Selezionare la dimensione della portata per i programmi di cottura automatica.

NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

Funzionamento

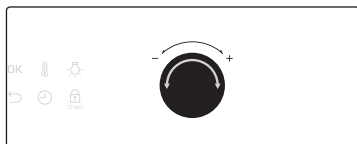
Impostazioni comuni

E' comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

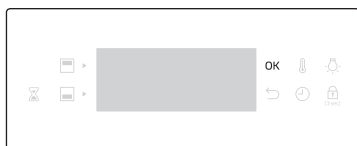
Temperatura



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità o una funzione. Viene visualizzata la temperatura preimpostata per ogni selezione.



2. Ruotare la manopola dei valori per impostare la temperatura desiderata.



3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

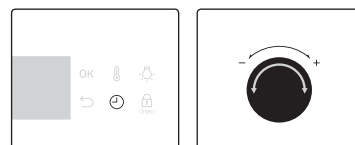
NOTA

- Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvierà la cottura automatica con le impostazioni preimpostate.
- Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.

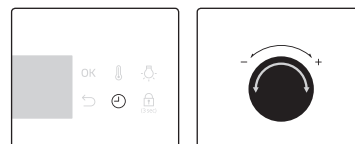
Tempo di cottura



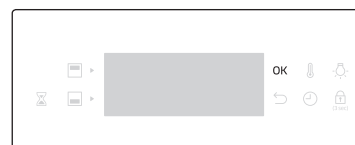
1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità o una funzione.



2. Premere il tasto e ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di fine cottura desiderato fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.



3. In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura. Premere il tasto e usare il selettore dei valori per impostare un termine. Vedere **Fine programmata** per maggiori informazioni.



4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

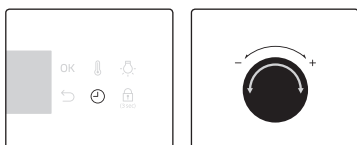
NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cuocere una pietanza senza impostare il tempo di cottura. In questo caso, il forno avvierà la cottura alla temperatura impostata senza alcun limite di tempo, e dovrà essere spento manualmente al termine della cottura desiderata.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.

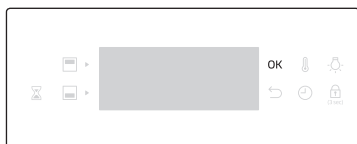
Tempo fine cottura



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità o una funzione.



2. Premere il tasto due volte e ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di fine cottura desiderato.



3. Premere **OK** per salvare le modifiche.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cuocere una pietanza senza impostare il tempo di fine cottura. In questo caso, il forno avvierà la cottura alla temperatura impostata senza alcun limite di tempo, e dovrà essere spento manualmente al termine della cottura desiderata.
- Per cambiare il tempo di fine cottura impostato, premere il tasto due volte e seguire i passaggi indicati sopra.

Fine programmata

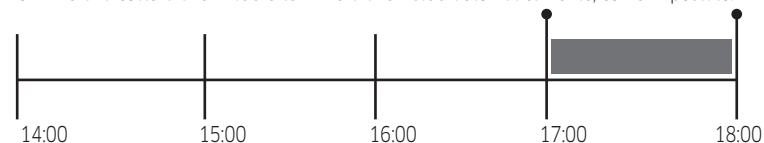
La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

Caso 1

Supponiamo che selezioniate una ricetta di un'ora alle 14:00 e desideriate che il forno termini la cottura alle 18:00. Per impostare il tempo di fine cottura, modificare l'orario Pronto alle ore 18:00. Il forno inizierà la cottura alle 17:00 e terminerà alle 18:00 come impostato.

Orario corrente: 14:00 Impostare il tempo di cottura: 1 ore Impostare l'orario di Fine programmata: 18:00

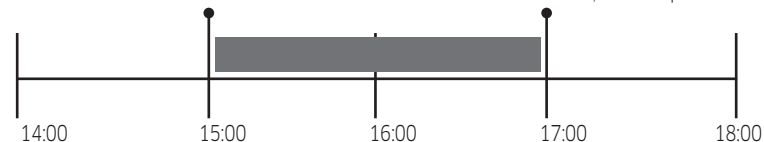
Il forno inizierà la cottura alle 17:00 e terminerà alle 18:00 automaticamente, come impostato.



Caso 2

Orario corrente: 14:00 Impostare il tempo di cottura: 2 ore Impostare l'orario di Fine programmata: 17:00

Il forno inizierà la cottura alle 15:00 e terminerà alle 17:00 automaticamente, come impostato.



ATTENZIONE

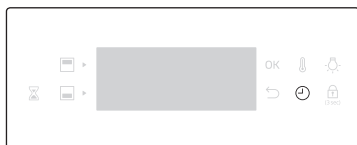
- Fine programmata non è disponibile in modalità doppia cottura.
- Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.



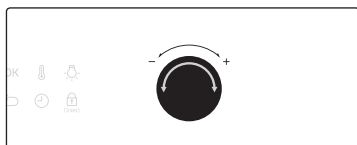
Funzionamento

Per azzerare il tempo di cottura

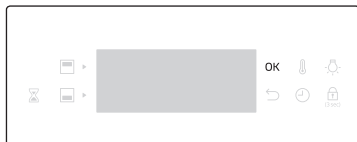
È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto per visualizzare il tempo di cottura predefinito.



2. Ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di cottura a "00:00". In alternativa premere .



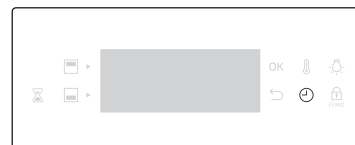
3. Premere **OK**.

NOTA

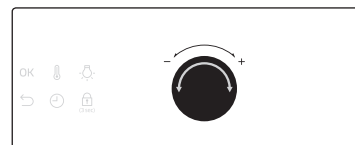
In modalità doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

Per azzerare il tempo di fine cottura

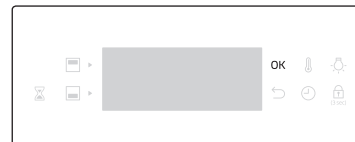
È possibile azzerare il tempo di fine cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto due volte per visualizzare il tempo di fine cottura impostato.



2. Ruotare la manopola dei valori per impostare il tempo di fine cottura sull'orario corrente. In alternativa premere .



3. Premere **OK**.

NOTA

In modalità doppia cottura, selezionare prima il comparto superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di fine cottura.



Modalità di cottura (tranne grill)



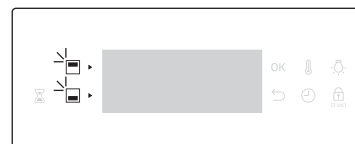
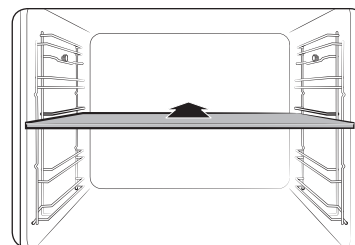
1. Ruotare il selettore sulla modalità di cottura desiderata.
2. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.

NOTA

Durante la cottura dei cibi è possibile modificare sia il tempo sia la temperatura.

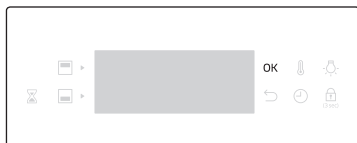
Modalità doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due comparti è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.



1. Inserire il divisorio nel livello 3 per suddividere il vano cottura in due comparti.
2. Ruotare il selettore sulla modalità di cottura desiderata. È possibile selezionare la modalità Grill, Cottura ventilata e Resistenza superiore + Cottura ventilata nel comparto superiore e Cottura ventilata, Resistenza inferiore + Cottura ventilata e Resistenza inferiore nel comparto inferiore.
3. Premere per selezionare il comparto superiore, oppure premere per quello inferiore.
Nel comparto selezionato comparirà l'icona .
4. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.

Funzionamento



5. Al termine, premere **OK**.



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia diversamente specificato nella guida alla cottura.

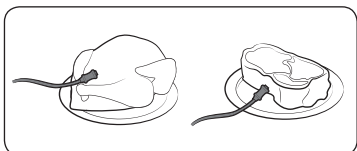
NOTA

La disponibilità della modalità doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere **Cucina intelligente** in questo manuale.

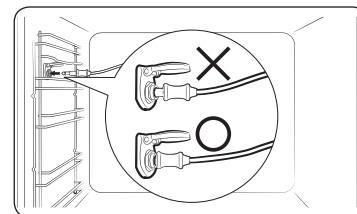
Cottura con sonda per carne (solo modelli che ne sono dotati)

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

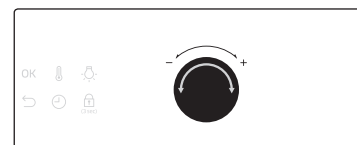
- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



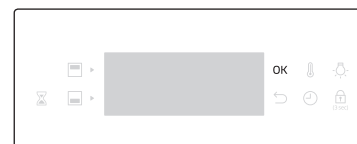
1. Sul pannello delle funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura.
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Accertarsi che la spia Sonda carne  sia accesa con la temperatura corrente della carne visualizzata sul display.



4. Ruotare il selettore dei valori (manopola destra) per impostare la temperatura interna della carne desiderata.



5. Premere **OK** per iniziare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

AVVERTENZA

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Qualora si usi una sonda per carne con un modello di forno che non la supporta, la spia della modalità lampeggerà. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Modalità di cottura (tranne grill)

Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
	Cottura ventilata	30-250	40-250	40-250	170
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.			
	Tradizionale	30-250	-	-	200
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.			
	Resistenza superiore + Cottura ventilata	40-250	40-250	-	190
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).			
	Resistenza inferiore + Cottura Ventilata	40-250	-	40-250	190
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.			
	Resistenza inferiore	100-230	-	40-250	190
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.			

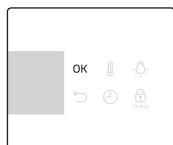
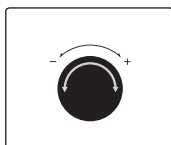
Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
	Pro-roasting	80-200	-	-	160
		La modalità Pro-Roasting esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.			
	Cottura ventilata eco	30-250	40-250	40-250	170
		La cottura ventilata eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.			
		 NOTA			
		- La modalità cottura ventilata eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1 - In modalità cottura doppia, la modalità cottura ventilata eco non può essere impostata nel comparto superiore ed inferiore contemporaneamente.			

Funzionamento

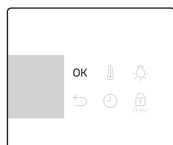
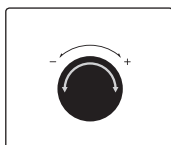
Modalità di cottura (grill)



1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare



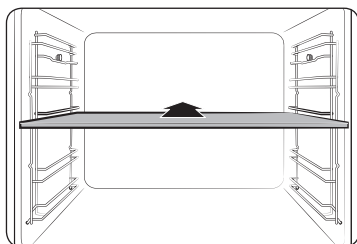
2. Usare il selettore dei valori per selezionare Grill grande (G 1) o Grill piccolo (G 2), quindi premere **OK**.



3. Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

Modalità doppia cottura

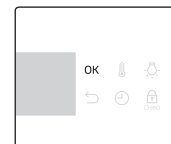
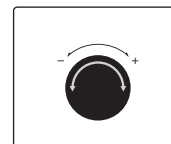
L'uso del grill in modalità doppia cottura è utile per la cottura di piccole porzioni in modo da risparmiare energia elettrica. Come impostazione predefinita, è disponibile l'opzione grill grande solo nel comparto superiore poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



1. Inserire il divisorio al livello 3 per attivare la modalità doppia cottura.



2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare Come impostazione predefinita, viene selezionata automaticamente solo Grill grande (G 1).



3. Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

Modalità di cottura (Grill)

Modalità		Intervallo di temperature (°C)			Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia		
			Superiore	Inferiore	
G 1	Grill grande	100-270	40-250	-	240
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).			
G 2	Grill piccolo	100-270	-	-	240
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.			

Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità doppia cottura

È possibile utilizzare entrambi i comparti simultaneamente con diversi programmi di cottura. Nella modalità doppia cottura, l'intervallo di temperature di un comparto è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la grigliatura di cibi nel comparto superiore sarà limitata dall'impostazione di temperature del comparto inferiore. Tuttavia, entrambi i comparti hanno una temperatura limite impostabile variabile tra i 40 ed i 250 °C.

Se il comparto superiore è impostato a (°C)	Il comparto inferiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Se il comparto inferiore è impostato a (°C)	il comparto superiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Funzionamento

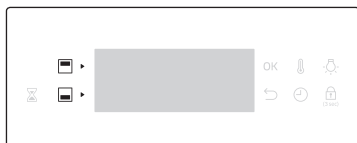
Per interrompere la cottura



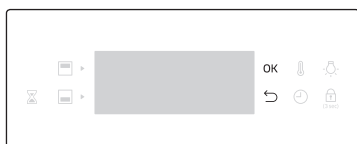
Durante la cottura, ruotare il selettore della modalità su "OFF". Il forno si spegne in pochi secondi. Ciò è dovuto all'impostazione atta ad impedire l'inserimento di comandi errati da parte dell'utente; il forno attende alcuni secondi in modo che l'utente sia in grado di correggere la selezione errata.

Per interrompere la cottura in un singolo comparto

Seguire questi passaggi per interrompere la cottura in modalità Doppia cottura.



1. Premere per selezionare il comparto superiore, oppure premere per quello inferiore.



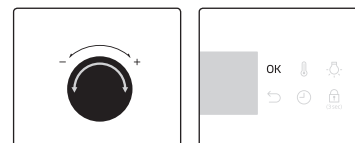
2. Premere , quindi premere **OK**. Il forno interrompe la cottura per il comparto selezionato.

Funzione speciale

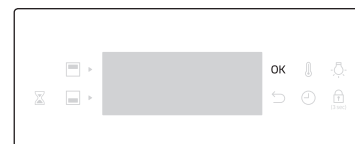
Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare la propria esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità doppia cottura.



1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



2. Ruotare il selettore dei valori per selezionare una funzione, quindi premere **OK**. Verrà visualizzata la temperatura predefinita.
3. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.



4. Premere **OK** per avviare la funzione.

Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	80	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
F 2	Riscalda piatto	30-80	60	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.



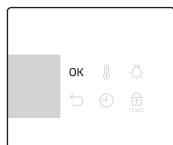
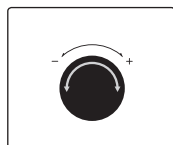
Cottura automatica

Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usare di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

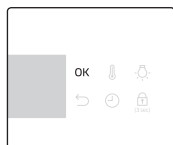
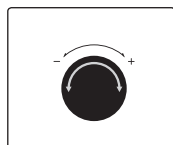


1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare

AUTO



2. Ruotare la manopola dei valori per selezionare un programma, quindi premere **OK**.

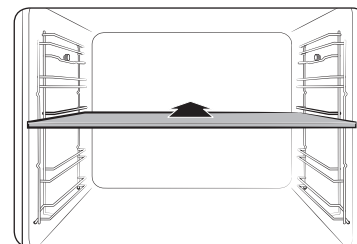


3. Ruotare il selettore dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso varia in base al programma.
4. Premere **OK** per iniziare la cottura.

NOTA

- Alcuni degli elementi nei programmi cottura automatica comprendono una fase di preriscaldamento. Per alcuni elementi viene visualizzato l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere **Programmi di cottura automatica** in questo manuale.

Modalità doppia cottura

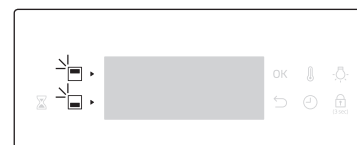


1. Inserire il divisore al livello 3 per attivare la modalità doppia cottura.



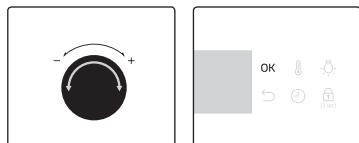
2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare

AUTO

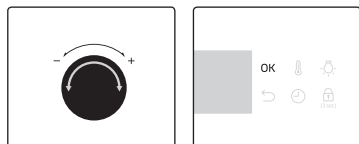


3. Premere per selezionare il comparto superiore, oppure premere per quello inferiore. Nel comparto selezionato comparirà l'icona ►.

Funzionamento



4. Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma per il comparto superiore, quindi premere **OK**.



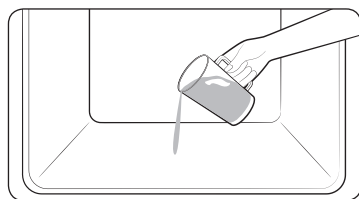
5. Ruotare il selettore dei valori per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso varia in base al programma.
6. Premere **OK** per iniziare la cottura.

NOTA

Per maggiori informazioni vedere Programmi di cottura automatica in questo manuale.

Pulizia a vapore

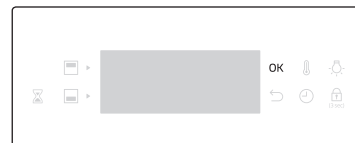
Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno.



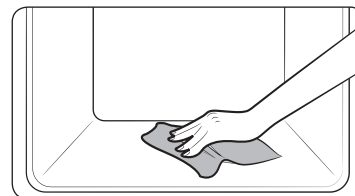
1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



3. Premere **OK** per avviare la pulizia. La pulizia a vapore ha una durata di 26 minuti.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

AVVERTENZA

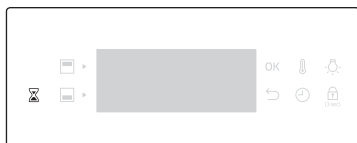
Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta nel forno è bollente e può provocare gravi ustioni.

NOTA

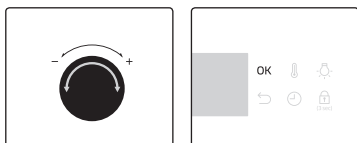
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.
- L'acqua versata sul fondo del forno potrebbe non evaporare completamente, questo è normale.

Timer

Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.



1. Premere .

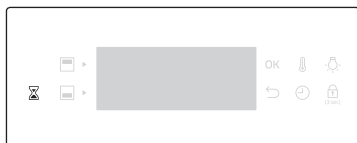


2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo, quindi premere **OK**.

NOTA

- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un suono e sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

Attivazione/disattivazione audio



- Per escludere i segnali acustici, tenere premuto  per 3 secondi.
- Per ripristinare i segnali acustici, tenere premuto  per 3 secondi.

Cucina intelligente

Cottura manuale

AVVERTENZA sulla acrilammide

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

NOTA

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Grill piccolo, collocare il cibo al centro dell'accessorio teglia.

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di collocare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'insero griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.



Cucina intelligente

Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di Spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	50-60
Maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120



Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	65-80 *
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	20-30
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		190-200	40-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	20-30
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare a metà cottura.

Grigliatura

In modalità grill grande, si consiglia di preriscaldare il forno. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		250-270	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura.

Cucina intelligente

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crochette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3		190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3		180-200	20-35

Pro-roasting

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostiti carni e pollame.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	2-3

Doppia cottura

Prima di usare la modalità doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

- Usando la funzione doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

N.	Cavità	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure arrostiti, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate gratinate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50

N.	Cavità	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Sfoglia di mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

Cucina intelligente

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate gratinate	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4		180-190	25-35
Pollo, cosce *	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di pane olandese	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	1		170-180	50-60
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

Cottura ventilata eco

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia, piatto da forno da 24 cm	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure arrostate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Modalità cottura doppia - cottura ventilata eco

Per risparmiare energia, è possibile usare la modalità ventilazione sia nel comparto superiore sia in quello inferiore.

I tempi indicati in questa categoria sono solo suggeriti e non necessitano di pre-riscaldamento prima della cottura per risparmiare energia.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	4	180-200	30-45
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	4	200-210	25-35
Patate affettate congelate	Teglia multiuso	4	200-210	25-35
Lombata di manzo arrosto	Griglia + Teglia multiuso	4 4	170-180	60-80

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	1	170-180	60-70
Torta di pane olandese	Griglia + Tortiera apribile da 24 cm	1	170-180	50-60
Patate al cartoccio	Teglia multiuso	1	190-200	70-90
Pizza surgelata	Griglia	1	200-210	25-30

Programmi di cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

Cottura singola

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

I programmi di cottura automatica dal 1 al 19, 38 e 39 comprendono il preriscaldamento del forno e la visualizzazione dell'andamento del preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 2	Verdure gratinate	0,8-1,2	Griglia	3
		Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 3	Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
		Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
A 6	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 8	Sfoglia di mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 9	Base per flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
		Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
A 11	Pane bianco	0,6-0,7	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 12	Pane bianco misto	0,8-0,9	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 13	Panini	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 14	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 16	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 17	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 18	Torta di pane olandese	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 19	Brownie	0,7-0,8	Griglia	3
		Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 20	Lombata di manzo arrosto	0,8-1,3	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
A 21	Roast Beef a cottura lenta	0,8-1,3	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
A 22	Braciole di agnello arrosto alle erbe	0,4-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
A 23	Cosciotto di agnello con l'osso	1,0-1,5	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
A 24	Arrosto di maiale in crosta	0,8-1,3	Griglia	3
			Teglia multiuso	2

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 25	File di costine di maiale	0,8-1,3	Griglia	3
			Teglia multiuso	3
		Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		
A 26	Pollo, Intero	1,0-1,5	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso il basso e girarlo appena il forno emette un segnale acustico.		
A 27	Pollo, Petto	0,5-1,0	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
A 28	Pollo, Cosce	0,5-1,0	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
A 29	Anatra, Petto	0,3-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. La prima impostazione è per una cottura media, la seconda per una cottura media-ben cotta.		
A 30	Filetto di trota, al forno	0,3-0,8	Teglia multiuso	4
			Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.	

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 31	Trota	0,3-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
A 32	Sole	0,3-0,8	Teglia multiuso	3
		Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		
A 33	Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Collocare i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 34	Verdure arrostate	0,3-0,8	Teglia multiuso	4
		Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso.		
A 35	Mezze patate al forno	0,5-1,0	Teglia multiuso	3
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 36	Patatine al forno surgelate	0,3-0,8	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 37	Patate affettate congelate	0,3-0,8	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
A 38	Pizza surgelata	0,3-0,8	Griglia	3
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la pizza surgelata al centro della griglia. La prima impostazione è adatta ad una pizza sottile, la seconda ad una pizza alta.		
A 39	Pizza fatta in casa	0,8-1,3	Teglia multiuso	2
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 40	Impasto	0,3-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Collocare al centro della griglia. La prima impostazione è per la pizza e l'impasto per torte, la seconda per la pasta da pane.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostiti e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente. Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

Tutti i programmi automatici a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.

Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi, premere **Tempo di cottura** per iniziare la cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

1. Superiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia		
A 3	Pollo, cosce	0,5-1,0	Griglia	4
			Teglia multiuso	4
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 4	Mezze patate al forno	0,5-1,0	Teglia multiuso	4
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 5	Patatine al forno surgelate	0,3-0,8	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

2. Inferiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 1	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 24-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 2	Sfoglia di mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 4	Pizza surgelata	0,3-0,8	Griglia	1
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare la pizza surgelata al centro della griglia. La prima impostazione è adatta ad una pizza sottile, la seconda ad una pizza alta.		
A 5	Pizza fatta in casa	0,8-1,3	Teglia multiuso	1
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

3. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per la cavità superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ ATTENZIONE

In caso di uso della cavità superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altra cavità possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. La cavità non utilizzata non deve essere usata per alcun altro scopo.

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso + Teglia multiuso	1+3		140	30-35
Pan di spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (Antiaderente, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Torta di mele	Griglia + 2 Tortiere apribili * (Antiaderenti, ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 Tortiere apribili ** (Antiaderenti, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Due torte collocate sulla griglia posteriore sinistra e anteriore destra.

** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		270 (Max.)	1-2
Hamburger di manzo * (12 cad.)	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4 1		270 (Max.)	1' 15-18 2' 5-8

* Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero *	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		200	65-80 *

* Girare a metà cottura.



Cucina intelligente

Raccolta di ricette automatiche di uso frequente

Patate gratinate

- Ingredienti** 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo
- Istruzioni** Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti. In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratinate

- Ingredienti** 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaino ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiaini di olio di oliva, alcune foglie di timo
- Istruzioni** Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Lasagne

- Ingredienti** 2 cucchiaini di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaino ognuno di prezzemolo, origano e basilico
- Istruzioni** Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

Torta di mele

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
 - **Farcitura:** 750 g mele, 1 cucchiaino succo di limone, 40 g zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiaini mollica di pane



Istruzioni Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere $\frac{3}{4}$ di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min. Imburrrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere $\frac{3}{4}$ dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali). Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente. Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

Quiche Lorraine

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
 - **Farcitura:** 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

Crumble di frutta

- Ingredienti**
- **Guarnizione:** 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere
 - **Frutta:** 600 g frutta mista

Istruzioni Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.



Cucina intelligente

Pizza fatta in casa

- Ingredienti**
- **Impasto per pizza:** 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiaino di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaino di zucchero e sale
 - **Guarnizione:** 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato
- Istruzioni**
- Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare in un mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata di manzo arrosto

- Ingredienti**
- 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo
- Istruzioni**
- Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

Braciole di agnello arrosto alle erbe

- Ingredienti**
- 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaino di timo fresco (tritato), 1 cucchiaino rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di olio di oliva
- Istruzioni**
- Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

File di costine di maiale

- Ingredienti**
- 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaino di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiaini di salsa Worcestershire, 2 cucchiaini di purea di pomodori, 2 cucchiaini olio di oliva
- Istruzioni**
- Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.



Manutenzione

Pulizia

Per una pulizia più facile, pulire regolarmente il forno.

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.

Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto.

Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

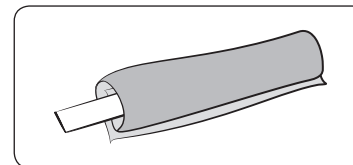
Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere eventuali impurità persistenti, immergere gli accessori utilizzati in acqua calda e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

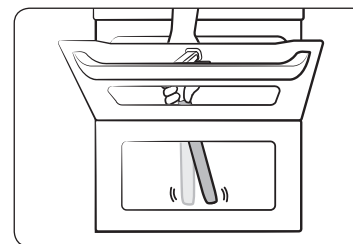
Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità cottura ventilata alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello



1. Legare il tessuto bagnato per fissare.

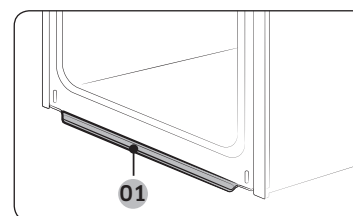


2. Mettere sull'asciugamano sotto lo sportello.
3. Aprire lo sportello.
4. Applicare il detersivo all'asciugamano e pulire di nuovo.
5. Rimuovere con un asciugamano asciutto l'umidità e le bolle.

⚠ ATTENZIONE

Non scollegare lo sportello per pulirlo.

Collettore dell'acqua



01 Collettore dell'acqua

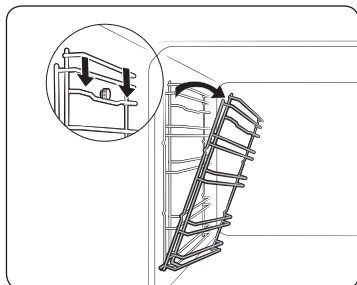
Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura ma anche i succhi dei residui dei cibi. Vuotare e pulire regolarmente il collettore dell'acqua.

⚠ AVVERTENZA

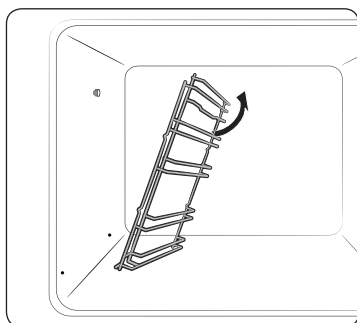
Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Manutenzione

Binari laterali (solo modelli che ne sono dotati)



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

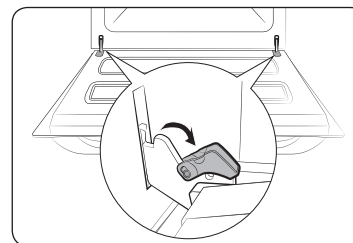
NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

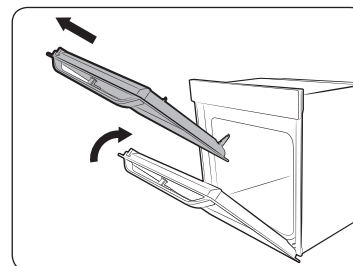
Scollegare lo sportello

AVVERTENZA

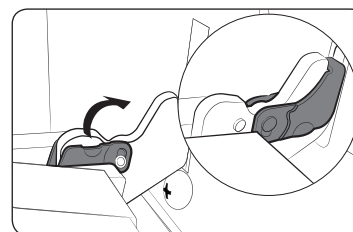
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.



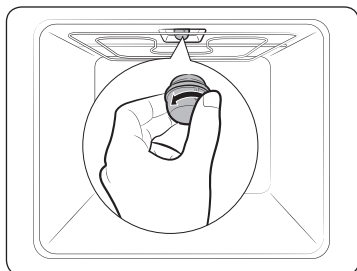
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.



3. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Sostituzione

Lampadine

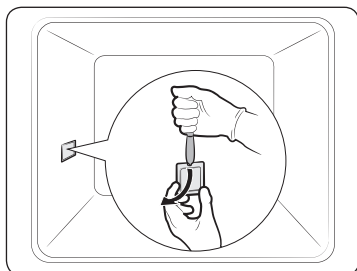


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

Luce forno laterale



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti • Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno • Se la funzione di blocco è attiva	• Rimuovere i residui e riprovare. • Rimuovere l'umidità e riprovare. • Verificare che la funzione di blocco non sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla presa elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo • Se la ventola di raffreddamento non funziona • Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione • In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi. • Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione. • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. • Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.



Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	- Se la luce si accende e poi si spegne - Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	- La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce del forno. - Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si prende la scossa.	- Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra - Se si usa una presa non dotata di messa a terra	Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Problema	Causa	Azione
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	- Lo sportello è aperto - I comandi del forno non sono impostati correttamente - Se il fusibile del circuito si è fuso o l'interruttore è scattato.	- Chiudere lo sportello e riavviare. - Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo. - Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	- Durante il funzionamento iniziale - Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	- E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire. - Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.



Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
La pulizia a vapore non funziona.	Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata.	Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità doppia cottura non funziona.	Se il divisorio non è montato correttamente	Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità singola cottura non funziona.	Se il divisorio è inserito nel forno.	Estrarre il divisorio ed utilizzarlo.
La ventola della cavità non usata nella cottura doppia è in funzione (o la temperatura della cavità elevata).	Al fine di ottenere risultati e prestazioni ottimali, la ventola e gli elementi riscaldanti della cavità non utilizzata possono entrare in funzione.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello	Spegnere il forno e riavviare Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	Spegnere il forno e riavviare Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Risoluzione dei problemi

Codice	Significato	Azione
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità doppia cottura. Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. - Al di sotto di 105 °C - 16 ore - Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore - Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Dimensioni (L x A x P)	Esterno	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 litri
Peso	Netto	41,7 kg
Voltaggio connessione		230 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		2850 W

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificativo del modello	NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS		
Tipo di cavità	Singola	Superiore	Inferiore
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)	81,6	98,6	100,0
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A+	A	A
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	1,05 kWh/ ciclo	-	-
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	0,71 kWh/ ciclo	0,68 kWh/ ciclo	0,68 kWh/ ciclo
Numero di cavità	3 (Singola, Superiore, Inferiore)		
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità		
Volume di ciascuna cavità (V)	75 L	34 L	32 L
Tipologia di forno	Integrato		
Massa dell'apparecchio (M)	NV75N5641RS: 41,7 kg NV75N5641RB: 41,7 kg NV75N5641BS: 41,7 kg NV75N5642BS: 41,7 kg		

Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-1 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

Promemoria

Promemoria

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



DG68-01057J-00