

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV75A657***/ET, NV75A6549**/ET



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3	Funzione speciale	22
I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente	3	Cottura automatica	22
Istruzioni di sicurezza	3	Pulizia	23
Importanti precauzioni di sicurezza	3	Più funzioni	25
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6	Impostazioni di sistema	26
Funzione automatica di risparmio energetico	6	Smart Control	26
Installazione	6	Cucina intelligente	27
Contenuto dell'imballaggio	6	Cottura manuale	27
Collegamento alimentazione	7	Programmi di cottura automatica	32
Montaggio ad incasso	8	Piatti di prova	38
Prima di iniziare	11	Raccolta di ricette automatiche di uso frequente	39
Impostazioni iniziali	11	Manutenzione	42
Orologio	11	Pulizia	42
Il forno odora 'di nuovo'	11	Sostituzione	44
Meccanismo intelligente di sicurezza	11	Risoluzione dei problemi	45
Accessori	12	Checkpoint	45
Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati)	12	Codici informativi	47
Modalità Doppia cottura	13	Specifiche tecniche	48
Funzionamento	13	Appendice	49
Pannello di controllo	13	Scheda tecnica del prodotto	49
Impostazioni comuni	14	Dichiarazione Open Source	50
Modalità di cottura	16		
Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità Doppia cottura	20		
Per interrompere la cottura	21		

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, la morte 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.

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.

Istruzioni di sicurezza

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. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica. 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.

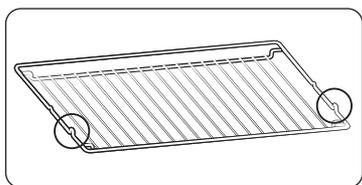
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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 prolunghie.

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.

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.



Istruzioni di sicurezza

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 (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano 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 maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries, visitare la pagina:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 'Oven light' (Luce forno). Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

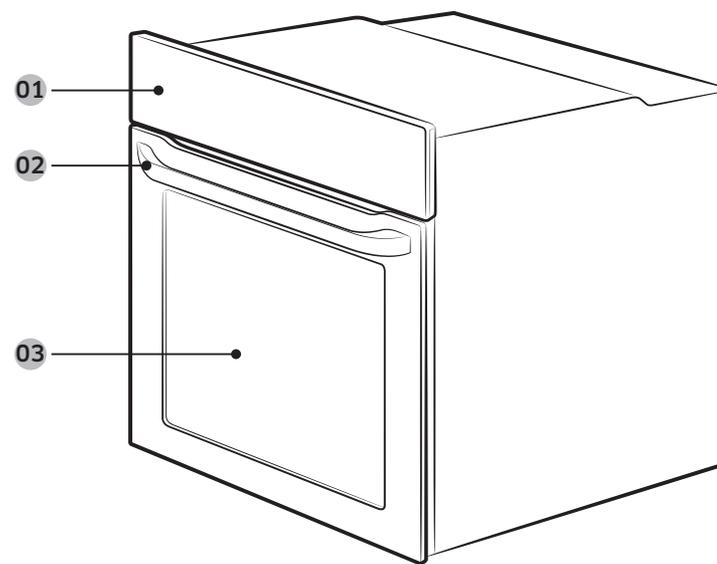
⚠ AVVERTENZA

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



Accessori

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



Griglia



Insero griglia *



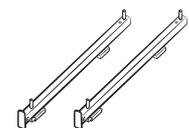
Teglia da forno *



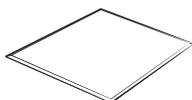
Teglia multiuso *



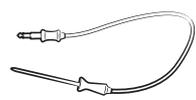
Teglia profonda *



Guida telescopica *



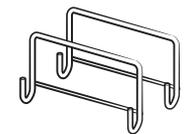
Divisorio



Sonda per carne *



2 viti (M4 L25)

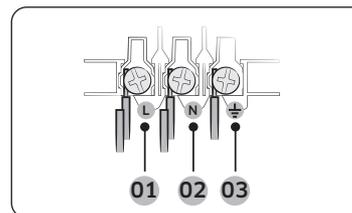


Maniglie di installazione

NOTA

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

Collegamento alimentazione



- 01 MARRONE o NERO
- 02 BLU o BIANCO
- 03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Qualora una presa elettrica idonea non sia disponibile a causa delle correnti limitazioni elettriche, usare un interruttore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) in modo da rispettare le normative 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 prima il filo giallo-verde (terra) che deve essere più lungo degli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non sarà responsabile per eventuali incidenti provocati da una mancata o erronea messa a terra.

AVVERTENZA

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

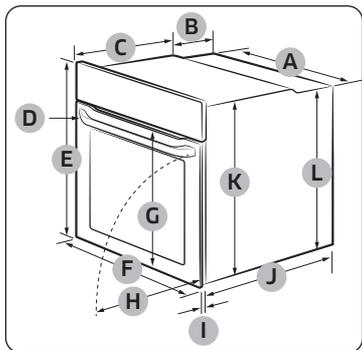
Installazione

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.

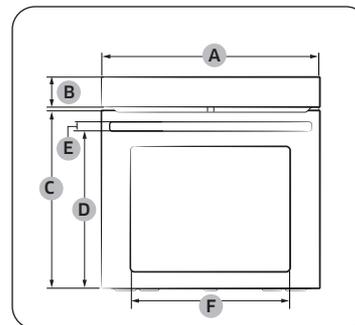
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



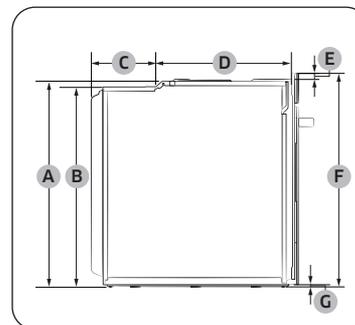
Forno (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



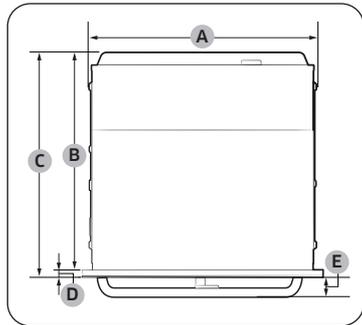
Forno (mm)

A	595	D	458,5
B	85	E	25
C	500	F	445



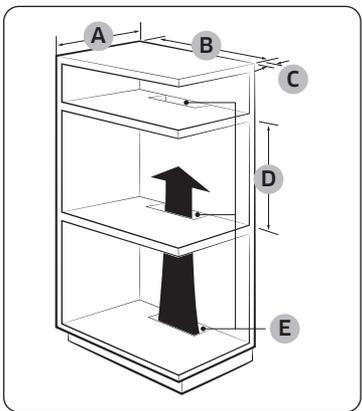
Forno (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

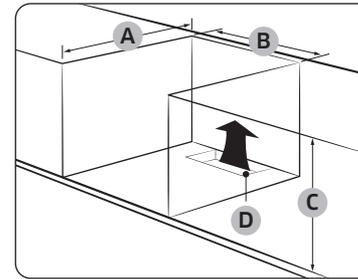


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

L'armadiatura da incasso deve disporre di aperture di ventilazione (E) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

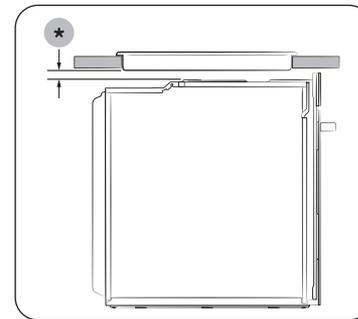


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

NOTA

- L'armadiatura da incasso deve disporre di aperture di ventilazione (D) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione libera del forno.

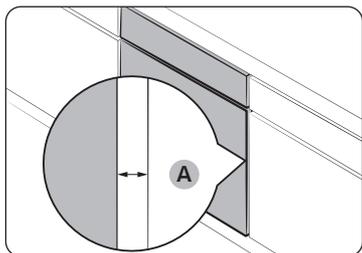


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

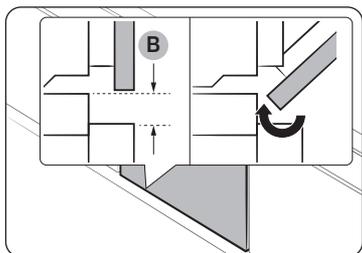


Installazione

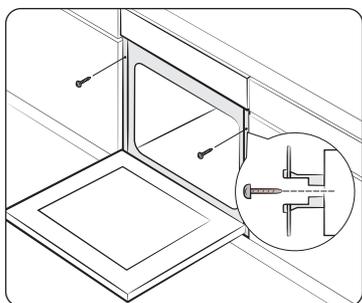
Montaggio del forno



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.

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 2 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

Durante la prima accensione del forno, verrà visualizzata la schermata Guida al primo utilizzo. Seguire le istruzioni visualizzate, terminate le quali la Guida al primo utilizzo non verrà più visualizzata.

Una volta seguite le indicazioni della Guida al primo utilizzo, sul display compariranno la data e l'ora (12:00 Jan 1). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'orario e la data correnti.

Orologio

È importante impostare il tempo di cottura corretto per assicurare un funzionamento automatico regolare.



Per azzerare l'orario

1. Premere **≡**.
2. Selezionare **Imposta ora** usando **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare l'orario corrente usando **Selettore dei valori** e premere **OK** (ore, minuti e AM/PM se necessario).

Impostare la data.

1. Premere **≡**.
2. Selezionare **Imposta data** usando **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare la data corrente usando **Selettore dei valori** e premere **OK** (mese, giorno e anno).

Per impostare il formato orario

1. Premere **≡**.
2. Selezionare **Formato ora** usando **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare 12 ore o 24 ore e premere **OK**.

NOTA

Non è possibile cambiare l'orario mentre il forno è in funzione.

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 Ventilato 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

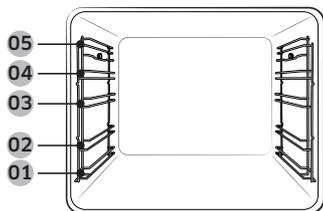
Aperto lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda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



Prima di iniziare

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 arrostitire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserito griglia *	La griglia viene utilizzata unitamente al vassoio e serve per impedire la caduta dei succhi di cottura sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) viene utilizzata per cuocere torte, biscotti ed altri tipi di impasti. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per impedire la caduta dei succhi di cottura sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.

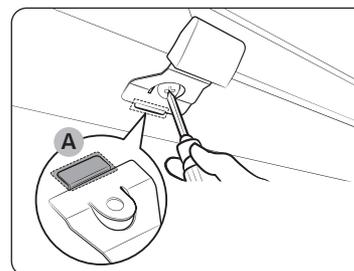
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: <ol style="list-style-type: none"> 1. Estendere 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 progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio come ripiano.
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.

NOTA

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

Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati)

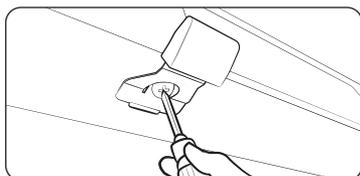
Installazione



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.

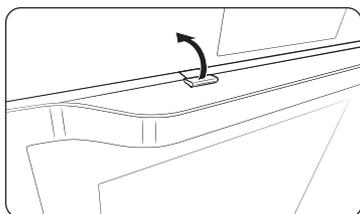


Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dal braccio del blocco.

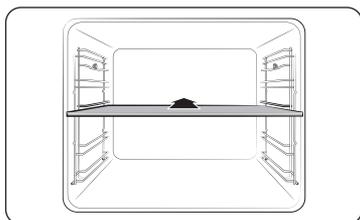
Blocco/Sblocco



- 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.

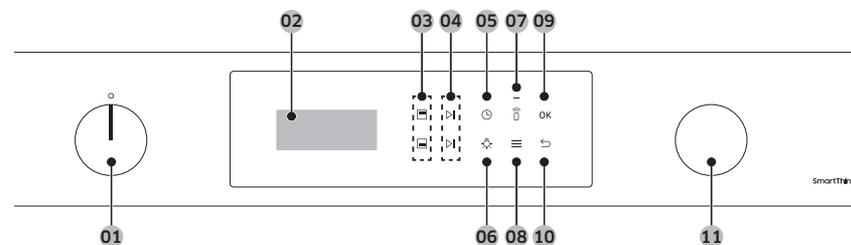
NOTA

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 la Manopola della modalità per richiamare il display o per selezionare una specifica modalità di cottura o funzione.
02	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
03	Selettore della zona superiore / inferiore	È possibile selezionare il controllo della zona superiore o inferiore. I tasti vengono attivati inserendo il divisorio nel forno.
04	Avvio / Stop	Premere per avviare o fermare il funzionamento del forno. Tenere premuto per 3 secondi durante la cottura per interromperla. Nella modalità Doppia cottura, usare il tasto superiore per la zona superiore, ed il tasto inferiore per la zona inferiore.
05	Tempo di cottura	Premere per impostare il tempo di cottura.
06	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.



Funzionamento

07 Smart Control	Per attivare o disattivare la funzione Smart Control. NOTA Easy Connection deve essere impostata prima di usare questa funzione.
08 Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni. Tenere premuto per 3 secondi per visualizzare Impostazioni di sistema.
09 OK	Selezionare il valore corrente.
10 Indietro	Premere per passare alla schermata precedente o annullare la cottura.
11 Selettore dei valori	Ruotare il Selettore dei valori per regolare il valore della propria impostazione. Ruotare verso destra per aumentare o verso sinistra per diminuire.

NOTA

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

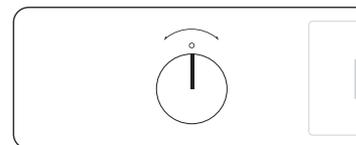
Impostazioni comuni

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.

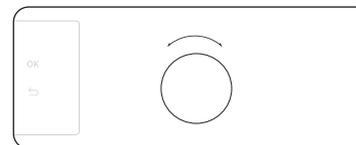
Modalità e temperature più utilizzate

- L'ordine preimpostato delle modalità di cottura cambierà automaticamente dopo aver usato il forno 10 volte. L'elenco delle modalità di cottura verrà disposto in base alle modalità utilizzate, dalla più usata alla meno utilizzata, in modo da poter rapidamente selezionare la modalità usata più frequentemente.
- La temperatura predefinita di cottura automatica cambierà automaticamente qualora si sia utilizzata la specifica temperatura per quella specifica modalità di cottura più di 3 volte.

Modalità e temperature



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
- Viene visualizzata la temperatura predefinita di della modalità selezionata.



2. Ruotare il **Selettore dei valori** per impostare la temperatura desiderata.



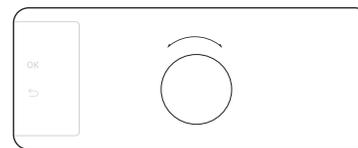
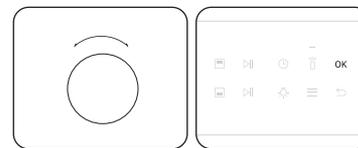
3. Premere **OK** o **▶▶** per iniziare.



NOTA

- Per cambiare la temperatura impostata, ruotare il **Selettore dei valori** per impostare la temperatura desiderata e premere **OK** o **▶||**.
- 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. Selezionare una modalità di cottura ed impostare la temperatura.
- Vedere "**Modalità e temperature**" per maggiori informazioni.
2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **Impostare tempo di cottura** e premere **OK**.
- In alternativa è possibile premere **⌚** per impostare il tempo di cottura.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per impostare il tempo di cottura fino a 23 ore e 59 minuti.
4. Premere **OK** per confermare.

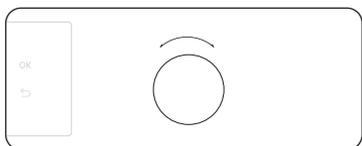
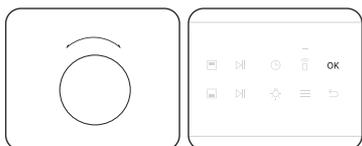
NOTA

- 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.

Funzionamento

Tempo fine cottura

1. Selezionare una modalità di cottura ed impostare la temperatura.
- Vedere "Modalità e temperature" per maggiori informazioni.
2. Regolazione del tempo di cottura
- Vedere "Tempo di cottura" per maggiori informazioni.
3. Ruotare la **Selettore dei valori** per selezionare **Pronto alle (ora)** e premere **OK**.

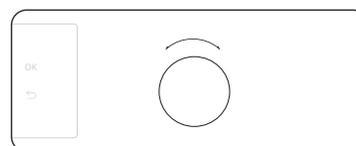
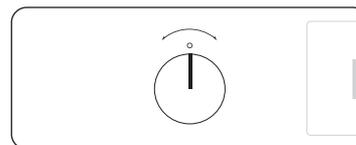


4. Premere **Selettore dei valori** per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
5. Premere **OK** per confermare.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cuocere una pietanza senza impostare il tempo di fine cottura. In questo caso, il forno inizia immediatamente la cottura alla temperatura desiderata e la termina una volta scaduto il tempo di cottura impostato.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto  e seguire i passaggi indicati sopra.

Modalità di cottura



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare la modalità di cottura desiderata.
2. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.
3. Una volta impostata la modalità, la temperatura ed il tempo di cottura, ruotare il **Selettore dei valori**.

Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Al termine del pre-riscaldamento l'indicatore scompare e si ode un segnale acustico. 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

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

Descrizione delle modalità di cottura

Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Ventilato	30-250	40-250	40-250	40-250	160
		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	-	-	-	180
		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.				
	Calore superiore + Ventilato	40-250	40-250	-	40-250	180
		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).				
	Calore inferiore + Ventilato	40-250	-	40-250	40-250	200
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.				

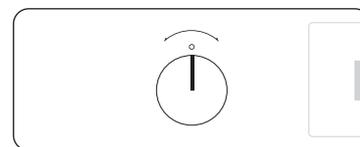
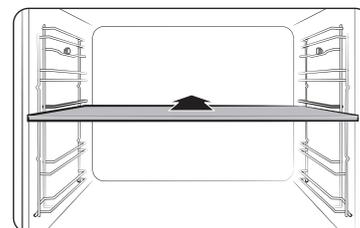
Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura consigliata (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Calore inferiore	100-230	-	40-250	40-250	150
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.				
	Rosolatura	80-200	-	-	-	160
		La modalità Rosolatura 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.				
	Eco Ventilato	30-250	-	-	-	160
		La Eco Ventilato 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 Eco Ventilato utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1				

Funzionamento

Modalità	Intervallo di temperature (°C)				Temperatura consigliata (°C)
	Singola	Doppia			
		Superiore	Inferiore	Doppia	
 Grill grande	100-270	40-250	-	40-250	220
	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).				
 Grill Eco	100-270	-	-	-	220
	La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.				
 Grill ventilato	100-250	-	-	-	180
	I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.				

Modalità di cottura Doppia

Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore 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 separare il vano cottura in due comparti.
2. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare la modalità di cottura desiderata. È possibile selezionare la modalità Grill, Ventilato e Calore superiore + Ventilato nel comparto superiore e Ventilato, Calore inferiore + Ventilato e Calore inferiore nel comparto inferiore.
3. Premere  per selezionare il comparto superiore, oppure premere  per quello inferiore.
Il tasto  si attiva per la zona selezionata.
4. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.
5. Al termine, premere **OK**.

Il forno inizia a preriscaldarsi visualizzando l'icona  fino a raggiungere la temperatura interna impostata.

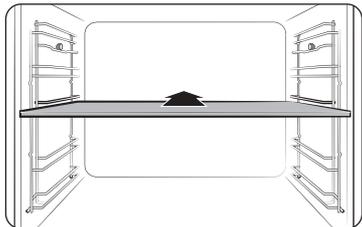
Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia diversamente specificato nella guida alla cottura.

NOTA

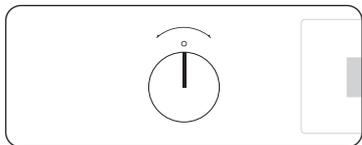
La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere **Cucina intelligente** in questo manuale.

Modalità di cottura Doppia (modalità Grill)

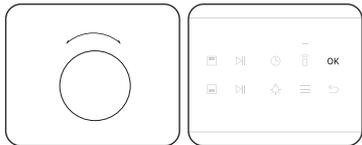
L'uso del grill in modalità Doppia cottura è utile per la cottura di piccole porzioni in modo da risparmiare energia elettrica. Come impostazione predefinita, è disponibile l'opzione Grill grande solo nel comparto superiore poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



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



2. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Grill grande** e premere **OK**.
- Le modalità Grill Eco e Grill ventilato non sono disponibili in modalità Doppia cottura.

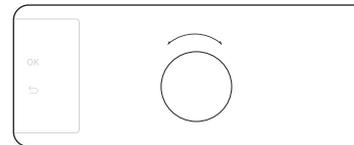
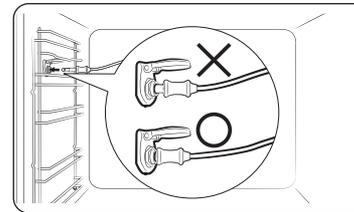
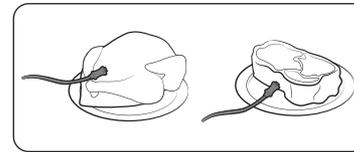


3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare la temperatura desiderata e premere **OK**.

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. Nel pannello delle funzioni, premere per selezionare una modalità di cottura ed una temperatura desiderate.
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 di sinistra. Accertarsi che la spia di inserimento della Sonda per carne sia accesa dopo averla collegata.
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.

Funzionamento

⚠ 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.

Intervallo di impostazioni di temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile usare contemporaneamente le zone superiore ed inferiore per diverse tipologie 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 cottura 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

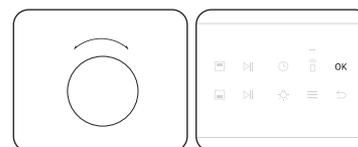
Per interrompere la cottura



- Durante la cottura è possibile ruotare il **Selettore della modalità** in posizione "O" per spegnere il forno. Tuttavia il forno non si spegnerà immediatamente ad evitare un uso senza sorveglianza. Ruotando per errore il **Selettore della modalità** su "O", è possibile ruotarlo nuovamente entro 3 secondi.
- È possibile premere ▷|| per fermare temporaneamente il forno o tenere premuto ▷|| per 3 secondi per interrompere ed annullare la cottura.
- In alternativa è possibile premere ↶, usare il **Selettore dei valori** per selezionare **Si**, quindi premere **OK** per annullare la cottura.

Per interrompere la cottura in un singolo comparto

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

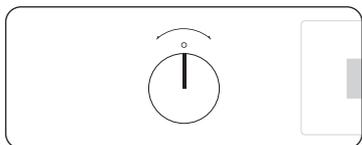


- È possibile premere ▷|| per fermare temporaneamente il forno o tenere premuto ▷|| per 3 secondi per interrompere ed annullare la cottura.
 - Premere il tasto ▷|| superiore per la zona superiore, ed il tasto ▷|| inferiore per la zona inferiore.
- In alternativa è possibile seguire le istruzioni riportate sotto.
 1. Premere □ per selezionare il comparto superiore, oppure premere □ per quello inferiore, quindi premere ↶.
 2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **Si** e premere **OK** per annullare la cottura.

Funzionamento

Funzione speciale

Alcune funzioni aggiuntive migliorano l'esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Funzione speciale**.



2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare una funzione e premere **OK**.

3. Impostare, se necessario, il tempo di cottura e/o la temperatura. Per maggiori dettagli vedere la sezione **Impostazioni comuni**.

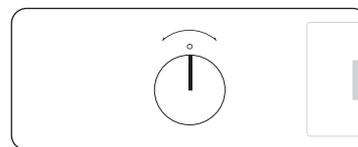


4. Premere **OK** per avviare la funzione.

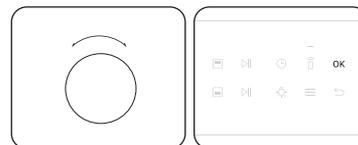
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
Scongelamento	30-60	30	Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

Cottura automatica

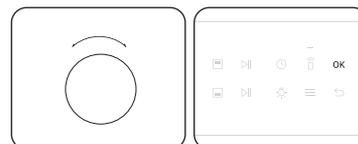
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Cottura automatica**.



2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare un programma e premere **OK**.

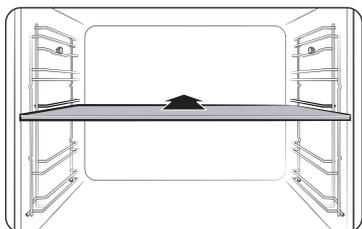


3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare la dimensione della portata. L'intervallo di peso varia in base al programma.
4. Premere **OK** per iniziare la cottura.

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 **OK** per iniziare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere **Cucina intelligente** in questo manuale.

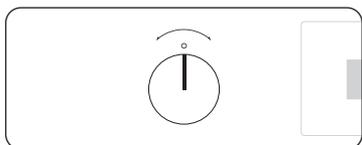
Modalità Doppia cottura



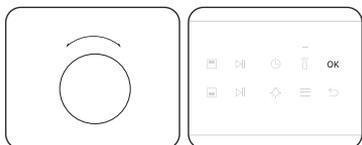
1. Inserire il divisorio al livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



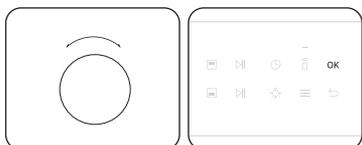
2. Premere per selezionare il comparto superiore, oppure premere per quello inferiore.
Il tasto si attiva per la zona selezionata.



3. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Cottura automatica**.



4. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare un programma per il comparto selezionato e 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 **Cucina intelligente** in questo manuale.

Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di eseguire una regolare pulizia manuale del forno. Durante questo processo sul display viene visualizzato il tempo rimanente.

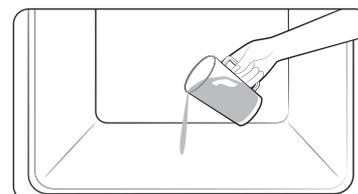
Funzione	Istruzioni
Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
Pirolitica *	È una pulizia con una elevata temperatura. Brucia eventuali residui di grassi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m / 2 h 10 m(d) / 2 h 30 m

NOTA

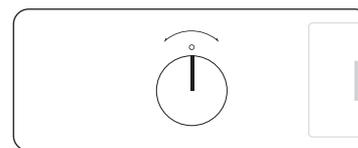
La funzione contrassegnata con un asterisco (*) è disponibile solo per il modello NV75A657***.

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



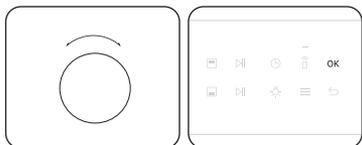
1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Pulizia**.
- Questo passaggio è applicabile solo ai modelli NV75A657***.

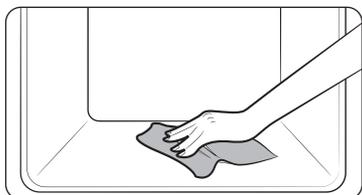


Funzionamento



3. Ruotare il **Selettore della modalità** (o **Selettore dei valori** per i modelli NV75A657***) per selezionare **Pulizia a vapore** e 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

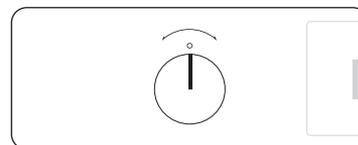
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del ciclo processo pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà 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.

Pirolitica

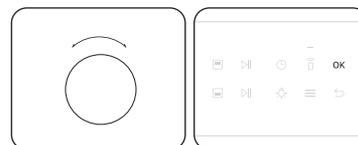
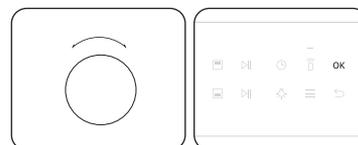
È una pulizia con una elevata temperatura. Brucia eventuali residui di grassi per facilitare la pulizia manuale.

📖 NOTA

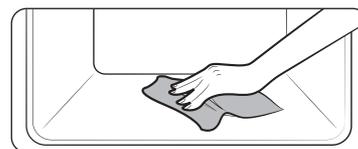
La funzione Pirolitica è disponibile solo per il modello NV75A657***.



1. Rimuovere tutti gli accessori compresi i binari laterali e pulire il grosso dello sporco manualmente dall'interno del forno. In caso contrario tale sporco potrebbe innescare delle fiamme durante il ciclo di pulizia.
2. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Pulizia**.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **Pirolitica** e premere **OK**.



4. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare un tempo di pulizia scegliendo tra 3 livelli: 1 ora 50 min, 2 ore 10 min, e 2 ore 30 min.
5. Premere **OK** per iniziare la pulizia.
6. Al termine, attendere fino a completo raffreddamento del forno quindi pulire lo sportello lungo i bordi usando un panno umido.



ATTENZIONE

- Non toccare il forno poiché diventa bollente durante il ciclo.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere il forno fintanto che la ventilazione è attiva per raffreddare il forno.

NOTA

- Una volta iniziato il ciclo, il forno diventa bollente all'interno. Quindi lo sportello verrà bloccato per sicurezza. Al termine del ciclo ed una volta raffreddato il forno, lo sportello verrà sbloccato.
- Accertarsi che il forno sia vuoto prima di procedere alla pulizia. Gli accessori si possono deformare a causa delle elevate temperature all'interno del forno.

Più funzioni

Menu	Descrizione
Timer	Per impostare il timer.
Blocco	Per bloccare il pannello di comando.
Le mie modalità	Per modificare l'elenco delle modalità di cottura.
Timeout schermo	Per regolare il tempo di timeout dello schermo.
Imposta ora	Per impostare l'ora corrente.  NOTA Per maggiori informazioni, vedere a pagina 11.
Imposta data	Per impostare la data corrente.  NOTA Per maggiori informazioni, vedere a pagina 11.
Formato ora	Per impostare il formato dell'orario tra 12-ore e 24-ore.  NOTA Per maggiori informazioni, vedere a pagina 11.
Audio	Per attivare o disattivare i segnali acustici (beep) del forno.

Timer

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Timer** usando **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Selezionare il timer (ora e minuti) usando **Selettore dei valori** e premere **OK**.
4. Premere **OK** per avviare il timer.
5. Per attivare una pausa, annullare o modificare il timer, premere **OK** o ruotare il **Selettore dei valori**.

Blocco

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Blocco** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto  per 3 secondi.

Le mie modalità

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Le mie modalità** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** e premere **OK** per selezionare o deselezionare le modalità.
4. Premere  o  per salvare
5. Selezionare **Salva** per salvare le modifiche effettuate.

Timeout schermo

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Timeout schermo** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Premere il **Selettore dei valori** per impostare l'orario.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

Audio

1. Premere , quindi premere **OK**.
2. Selezionare **Audio** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.



Funzionamento

Impostazioni di sistema

Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema** quindi ruotare il **Selettore dei valori** per cambiare le impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Impostazioni di sistema	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare o disattivare il Wi-Fi
Lingua	Per impostare una lingua.
I miei programmi	Questa funzione memorizza le impostazioni di cottura.
Modalità Demo	Modalità usata dai rivenditori a solo scopo espositivo.
Ripristina	Ripristina le impostazioni. (Più funzioni, Impostazioni di sistema)

Wi-Fi / I miei programmi / Modalità demo

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema** e premere **OK**.
2. Selezionare il menu desiderato usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

Lingua

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema** e premere **OK**.
2. Selezionare **Lingua** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Premere il **Selettore dei valori** per selezionare la lingua desiderata.
4. Premere **OK** per salvare le modifiche.

Ripristina

1. Tenere premuto  per 3 secondi per accedere al menu **Impostazioni di sistema** e premere **OK**.
2. Selezionare **Ripristina** usando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare **Ripristina** o **Annulla**.
4. Premere **OK** per confermare.

Smart Control

Per utilizzare la funzione Smart Control del forno, è necessario scaricare la app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni che possono essere azionate dalla app SmartThings possono non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazioni sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

Come collegare il forno

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio dispositivo mobile.
2. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dalla app per collegare il forno.
3. Una volta completato il processo, verrà visualizzata sul display l'icona  sul display del forno e la app confermerà il collegamento effettuato.
4. Se l'icona  di connessione non compare, seguire le istruzioni riportate dalla app per ricollegare il forno.



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.

📄 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 Eco, 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.

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 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
Panetti	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, 1-1,2kg	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

Cucina intelligente

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 arrosto, 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		205	80-100 *
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Anatra, petto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	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
Patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
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		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
Cosce di pollo	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

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

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 surgelate al forno	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette 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

Cucina intelligente

Rosolatura

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 arrostitire 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
Anatra, petto	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	2-3

Eco Ventilato

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.

È possibile aumentare o diminuire a piacere il tempo di cottura e/o la temperatura.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	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
Spicchi di patate surgelati, 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
Controfiletto di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

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.

No	Zona	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 grigliate, 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 22-24cm	1		180-190	45-50

No	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
4	Superiore	Cosce di pollo	Griglia + vassoio multiuso	4 4		210-230	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia con le 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.)
Torte piccole	Teglia multiuso	4		170	30-35
Panetti	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Cosce di pollo *	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	1		170	30-35
Torta marmorizzata	Griglia	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia	1		160-170	70-80
Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

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, arrostitire 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 **OK** per iniziare Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

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

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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.		
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.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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.		
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.		
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.		
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 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
7	Cornetti	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i cornetti (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.		
8	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la pasta sfoglia con le 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
9	Base 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.		
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.		
11	Pane bianco	0,6-0,7	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, collocare il piatto al centro della griglia.		
12	Pane ai cereali	0,8-0,9	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, collocare il piatto al centro della griglia.		
13	Panino	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.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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.		
15	Panetti	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli panetti (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.		
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.		
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.		
18	Plum cake	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.		
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.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
20	Controfiletto di manzo arrosto	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
21	Roast beef a cottura lenta	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
22	Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
23	Cosciotto di agnello arrosto	1,0-1,4	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.		
24	Maiale arrosto con cotenna	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.		
25	Costolette di maiale	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
26	Pollo, intero	1,0-1,4	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.				
27	Pollo, petto	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.				
28	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.				
29	Anatra, petto	0,3-0,7	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.				
30	Filetto di trota al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
			Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.	
31	Trota	0,3-0,7	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.				

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
32	Sogliola	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
			Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.	
33	Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	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.				
34	Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
			Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliiegia. Aggiungere olio d'oliva, erbe e spezie. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso.	
35	Patate al forno	0,5-0,9	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.	
36	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
			Distribuire uniformemente le patatine surgelate al forno sulla teglia multiuso.	
37	Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
			Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.	
38	Pizza surgelata	0,3-0,7	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.	

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
39	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	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.		
40	Lievitazione impasto	0,3-0,7	Griglia	2
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Collocare al centro della griglia.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostitire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo il comparto inferiore o entrambi i comparti 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 **OK** per iniziare Cottura automatica.

AVVERTENZA

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

1. Superiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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.		
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.		
3	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	4
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
4	Patate al forno	0,5-0,9	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.		
5	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patatine surgelate al forno sulla teglia multiuso.		

2. Inferiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
2	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Mettere la pasta sfoglia con le 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.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, collocarlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 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
4	Pizza surgelata	0,3-0,7	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.		
5	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	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 il comparto superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ ATTENZIONE

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

Cucina intelligente

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		165	25-30
		1+3		155	33-38
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di Spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Vassoio multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili *** (antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità Tradizionale con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** 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 contenere il sugo di cottura)	4		270 (Max)	1' 15-18 2' 5-8
		1			

* 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 * 1,3-1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	70-85

* Girare a metà cottura.

Raccolta di ricette automatiche di uso frequente

Patate gratinate

- Ingredienti** 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio 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 cucchiaio 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), 200g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio 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 bollitura, 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.

Cucina intelligente

Torta di mele

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaini di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
 - **Farcitura:** 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaio 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.
- Imburrare 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 imburrato 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.

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 nel 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.

Controfiletto 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.

Costolette di agnello alle erbe

- Ingredienti** 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaino di timo fresco (tritato), 1 cucchiaino di 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 residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

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.

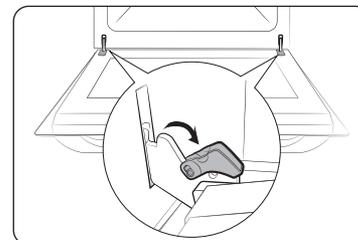
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Ventilato alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello

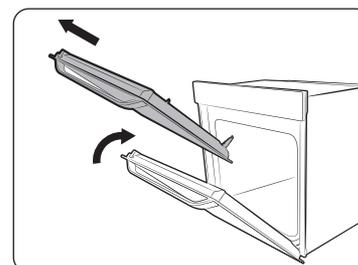
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

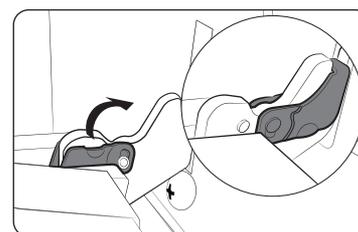
Lo sportello del forno è pesante.



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. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.

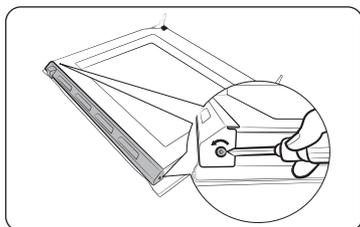


4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

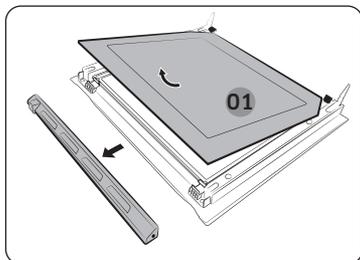


Vetro dello sportello

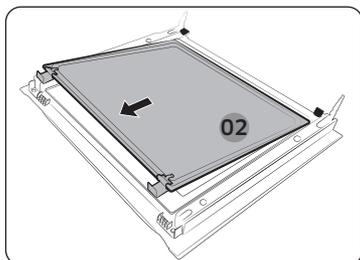
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



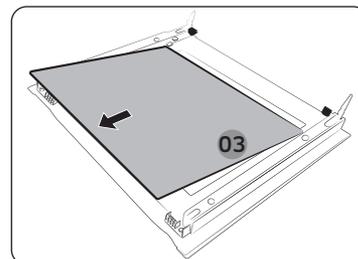
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



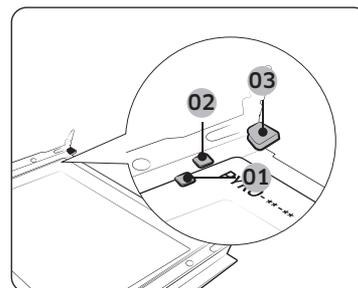
2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce.
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.



5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello in direzione della freccia.
6. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.



- 01 Clip di sostegno 1
- 02 Clip di sostegno 2
- 03 Clip di sostegno 3

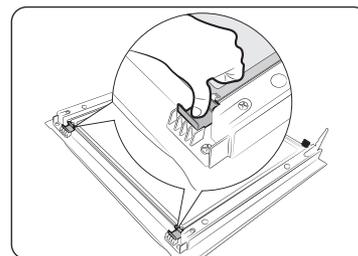
7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
 - Vedere l'immagine e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 sotto la clip di sostegno 1, lo strato 2 sotto la clip 1 e 2 e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine. Accertarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso avanti.

⚠ ATTENZIONE

Per individuare il lato giusto dello strato, individuare il marchio "PYRO" nell'angolo di ogni strato.

Direzione corretta: PYRO-***

Direzione errata:***-OBY9

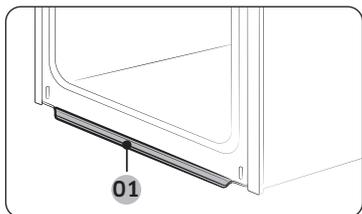


⚠ AVVERTENZA

Al fine di prevenire eventuali perdite, assicurarsi di rimontare correttamente gli strati di vetro.

Manutenzione

Collettore dell'acqua



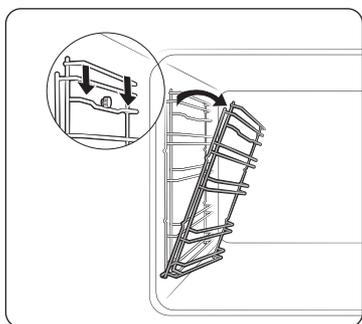
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura ma anche i succhi dei residui dei cibi. Il collettore dell'acqua non può essere staccato. Asciugare l'acqua nel collettore prodotta dalla condensa durante il raffreddamento del forno al termine di una cottura.

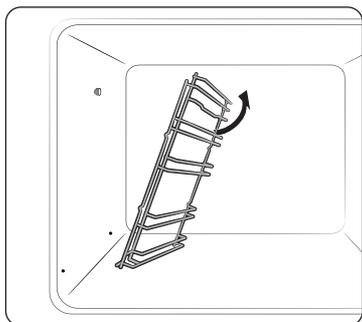
⚠ AVVERTENZA

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

Binari laterali (solo modelli applicabili)



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



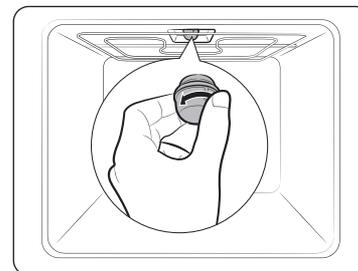
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare i binari laterali.

📖 NOTA

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

Sostituzione

Lampadine

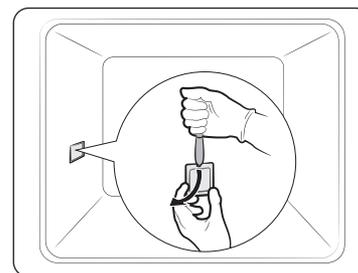


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scolgarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore da 300 °C 25-40 W/220-240 V. È possibile acquistare lampadine approvate presso un Centro di assistenza autorizzato 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	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione di blocco è attiva	• 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	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di raffreddamento non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Usare una spina singola.

Problema	Causa	Azione
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.
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	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• 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.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si riscontra una perdita di acqua.	<ul style="list-style-type: none"> In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. 	<ul style="list-style-type: none"> La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	<ul style="list-style-type: none"> La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	<ul style="list-style-type: none"> Lo sportello è aperto. 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere lo sportello e riavviare.
	<ul style="list-style-type: none"> I comandi del forno non sono impostati correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> Se il fusibile del circuito si è fuso o l'interruttore è scattato. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> Durante il funzionamento iniziale 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore 	<ul style="list-style-type: none"> Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Il forno è caldo durante la fase di pulizia pirolitica.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò perché la pulizia pirolitica utilizza temperature elevate. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Problema	Causa	Azione
Si avverte un odore di bruciato durante il processo di pulizia pirolitica.	<ul style="list-style-type: none"> La pulizia pirolitica utilizza temperature elevate, pertanto è possibile avvertire un odore di bruciato di residui di cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò è dovuto alla temperatura troppo elevata. 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità Doppia cottura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se il divisorio non è montato correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità Singola cottura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> Se il divisorio è inserito nel forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Estrarre il divisorio ed utilizzarlo.

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	Spegner 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-23		
C-F1	Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM	Spegner 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-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	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegner il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	

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. Spegnerne 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. <ul style="list-style-type: none"> 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. Spegnerne 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.

Voltaggio connessione		230 V~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		MAX. 2950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 litri
Peso	Netto (con tutti gli accessori)	NV75A657***/ET : 45,2 kg NV75A6549**/ET : 41,2 kg

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV75A657***/ET, NV75A6549**/ET
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI _{cavità})	81,6
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	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
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	75 L
Tipologia di forno	Incasto
Massa dell'apparecchio (M)	NV75A657***/ET : 41,5 kg NV75A6549**/ET : 37,7 kg

Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-1, EN 50564 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014 e Regolamenti (CE) N. 1275/2008.

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
WIFI	Consumo energetico in modalità Standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità Off	Consumo energetico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.

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.

NOTA

Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con i requisiti di legge relativi nel Regno Unito.

Il testo completo della Dichiarazione di conformità UE e la Dichiarazione di conformità del regno Unito sono disponibili all'indirizzo internet: La Dichiarazione di conformità ufficiale è reperibile all'indirizzo <http://www.samsung.com>, accedendo alla pagina Support > Search Product Support e digitando il modello del prodotto.

Appendice

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Il seguente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 porta alle informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto.



Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01361D-02