

Forno da incasso

Manuale d'uso e di installazione

NV7B564****/U5 / NV7B565****/U5 / NV7B566****/U5 / NV7B567****/U5 /
NV7B568****/U5 / NV7B564**C*/U5 / NV7B566**C*/U5 / NV7B568**C*/U5 /
NV7B574****/U5 / NV7B575****/U5 / NV7B576****/U5 / NV7B577****/U5 /
NV7B578****/U5



Sommar

Come utilizzare questo manuale 3

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli: 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6

Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 6

Contenuto dell'imballaggio 6

Preparazione all'installazione del forno 7

Collegamento alimentazione 7

Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 10

Impostazioni iniziali 10

Orologio 10

Il forno odora 'di nuovo' 10

Meccanismo intelligente di sicurezza 10

Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) 11

Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore 11

Accessori 12

Serbatoio dell'acqua 13

Blocco meccanico 13

Sportello flessibile 14

Modalità Doppia cottura 15

Funzionamento 15

Pannello di controllo 15

Impostazioni comuni 16

Modalità di cottura 18

Vapore naturale 20

Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura 25

Air Fry 26

Sottovuoto ad aria 28

Per arrestare la cottura 30

Funzione speciale 31

Cottura automatica 32

Pulizia 33

Altre funzioni 36

Impostazioni di sistema 37

Smart Control 37

Cucina intelligente 38

Cottura manuale 38

Programmi Cottura automatica 43

Piatti di prova 48

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 49

Manutenzione 52

Pulizia 52

Sostituzione 56

Risoluzione dei problemi 56

Checkpoint 56

Codici informativi 58

Specifiche tecniche 59

Appendice 60

Scheda tecnica del prodotto 60

Dichiarazione Open Source 61

Come utilizzare questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo Manuale d'uso contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future esigenze.

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA

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

ATTENZIONE

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

NOTA

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

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

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

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.

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

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

Se questo elettrodomestico è dotato di una funzione di pulizia automatica, eliminare i residui prima di procedere con la pulizia ed estrarre dal forno tutti gli utensili 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.

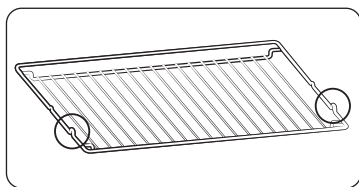
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

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 prolunghe. Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica. Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno. Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore). Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il centro di assistenza più vicino. (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, Batterie visitare la pagina : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funzione automatica di risparmio energetico

Luce : Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

⚠ AVVERTENZA

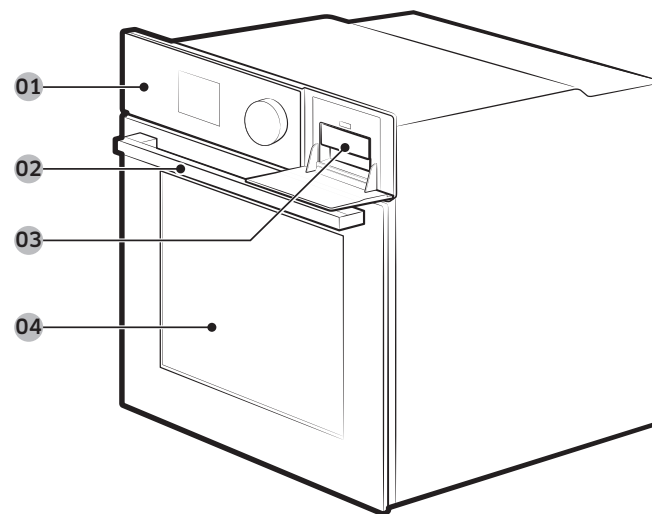
Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.

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 Serbatoio dell'acqua (*)
- 04 Sportello

📖 NOTA

A seconda del modello, questo forno è disponibile in due tipologie: sportello singolo e doppia sportello.

Accessori

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



Griglia



Ripiano griglia (*)



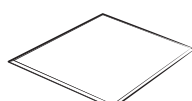
Teglia da forno (*)



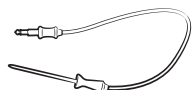
Teglia multiuso (*)



Teglia profonda (*)



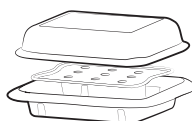
Divisorio



Sonda per carne (*)



2 viti (M4 L25)



Contenitore per cottura a vapore (*)



Teglia per cottura a vapore (*)



Teglia per Air Fry (*)

NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Preparazione all'installazione del forno

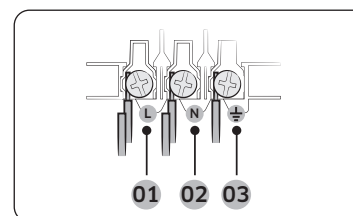


Cacciavite a croce



Trapano

Collegamento alimentazione



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

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

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

AVVERTENZA

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

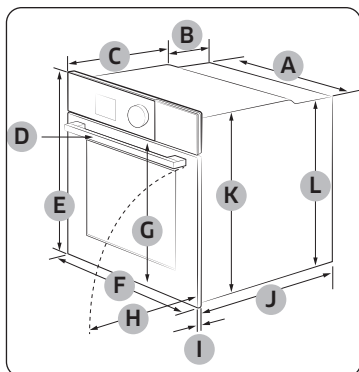
Installazione

Montaggio ad incasso

In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti fino a 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.

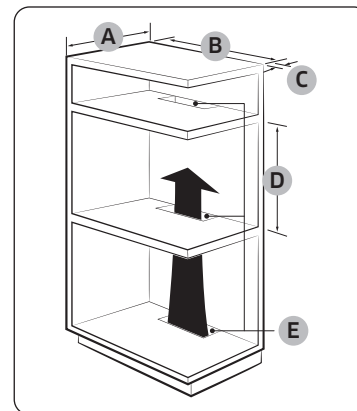
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

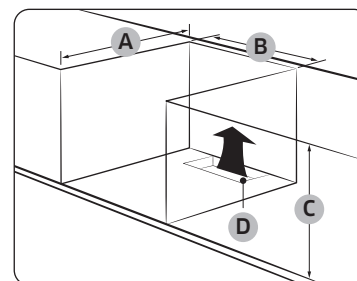


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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

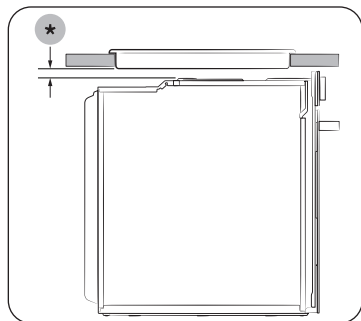


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

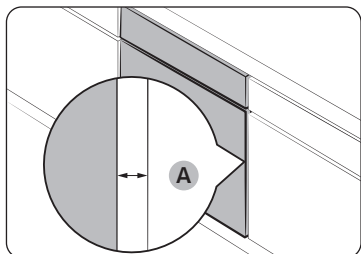
NOTA

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

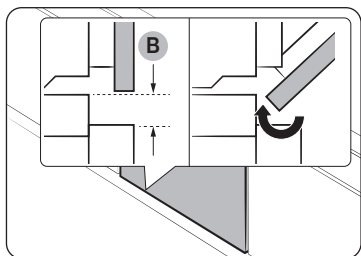


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

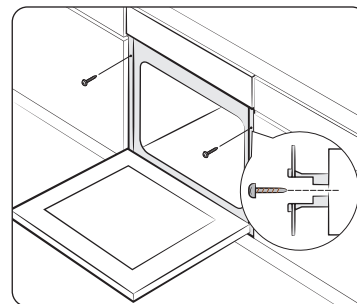
Montaggio del forno



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 due viti su ambo i lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

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

📖 NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.



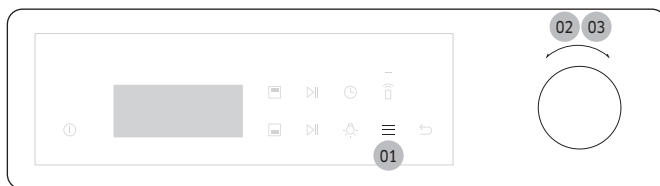
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Guida al primo utilizzo. Seguire le istruzioni sullo schermo e la Guida al primo utilizzo non verrà più visualizzata. Una volta eseguite tutte le operazioni della Guida al primo utilizzo, sullo schermo verranno visualizzate l'ora e la data (12:00 1 gen). Seguire i passaggi sotto riportati per impostare l'ora e la data attuali.

Orologio

È importante impostare l'ora giusta per garantire un funzionamento automatico corretto.



Per impostare l'ora sull'orologio

1. Toccare .
2. Selezionare **Impostazione ora** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare l'ora attuale usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** (Ora, minuti e AM/PM, se necessario).

Per impostare la data

1. Toccare .
2. Selezionare **Impostazione data** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare la data attuale usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** (mese, giorno e anno).

Per impostare il formato dell'ora

1. Toccare .
2. Selezionare **Formato ora** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
3. Girare il **Selettore** per selezionare 12 ore o 24 ore, quindi premere il **Selettore**.

NOTA

Non è possibile modificare l'ora dell'orologio 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. Utilizzare il forno a 200 °C in modalità Convezione 200 °C o Convenzionale 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

NOTA

- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Se si apre lo sportello mentre il forno è in funzione, si accende la luce interna e sia la ventola che gli elementi riscaldanti smettono di funzionare. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Quando ciò accade, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché non si tratta di un errore del sistema.

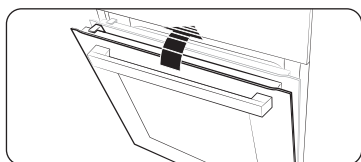


Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) (solo per modelli applicabili)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.

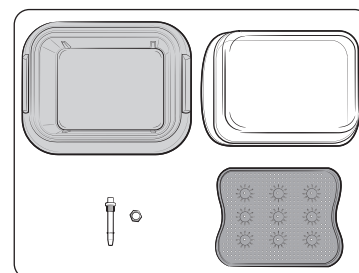
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano lo sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello

(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).



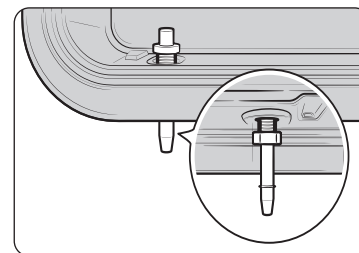
Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore (solo per modelli applicabili)

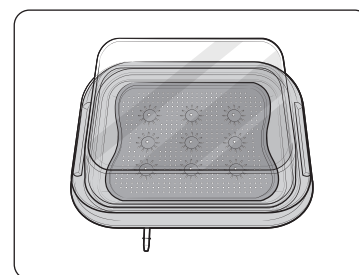


1. Verificare di avere a disposizione tutte le parti del contenitore per cottura a vapore.

- Ossia il coperchio di vetro, la padella di metallo, la teglia per la cottura a vapore e l'ugello del vapore.



2. Inserire l'ugello del vapore nel foro che si trova a destra sul retro della padella di metallo, quindi serrare con il dado fornito.



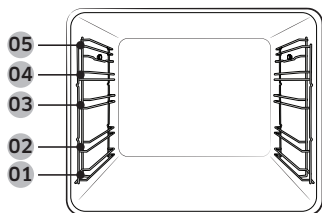
3. Mettere la teglia per la cottura a vapore nella padella di metallo, quindi chiudere il coperchio di vetro per usarla nel forno.



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.
Ripiano griglia (*)	Il ripiano griglia va usato con la teglia per evitare che i liquidi prodotti dai cibi gocciolino sul fondo del forno.
Teglia da forno (*)	La teglia da forno (profondità: 20 mm) viene utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso (*)	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare il ripiano griglia per evitare che i liquidi gocciolino 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: 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 per altri scopi diversi dalla suddivisione del vano in due aree di cottura separate. 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.
Contenitore per cottura a vapore (*)	Il contenitore del vapore e il coperchio di vetro servono solo per la funzione di cottura completamente a vapore. Usare il contenitore per la cottura a vapore solo sull'apposito ripiano e fare attenzione ad inserirlo completamente nel vano fino a toccare la parete posteriore. Il contenitore per cottura a vapore è composto da 4 pezzi distinti: Coperchio di vetro, padella di metallo, teglia per cottura a vapore e ugello del vapore. Avvertenza: non usare il coperchio di vetro per la cottura alla griglia. ⚠ AVVERTENZA • Indossare sempre dei guanti da forno per manipolare il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione a non farlo cadere a terra. • Gli sbalzi di temperatura possono causare la rottura o la frantumazione delle parti in vetro.
Teglia per cottura a vapore (*)	Utilizzare teglia per la cottura a vapore solo in modalità Vapore naturale. Disporre la teglia nella parte inferiore centrale dello scomparto e riempirla di acqua pulita. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.
Teglia per Air Fry (*)	Usare la teglia per Air Fry solo nella relativa modalità. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.

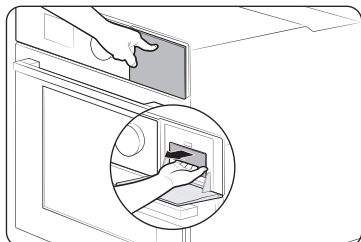
NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.



Serbatoio dell'acqua (solo per modelli applicabili)

Il serbatoio dell'acqua serve per le funzioni che utilizzano vapore. Riempire d'acqua il serbatoio prima di cuocere a vapore.



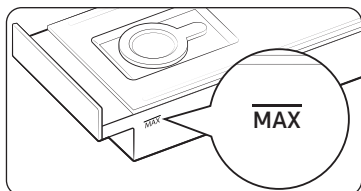
1. Individuare il serbatoio dell'acqua nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprire ed estrarlo.



2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.

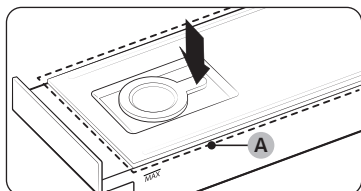
NOTA

Inserire il serbatoio dell'acqua fino in fondo, finché si blocca.



NOTA

Non superare il livello limite (max).

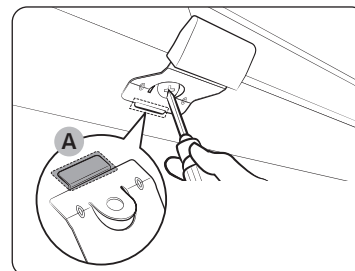


NOTA

Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia ben chiuso nella parte alta (A) prima di usare il forno.

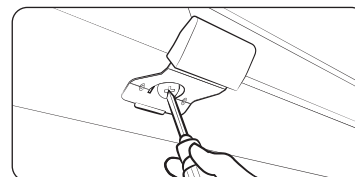
Blocco meccanico (solo per modelli applicabili)

Installazione



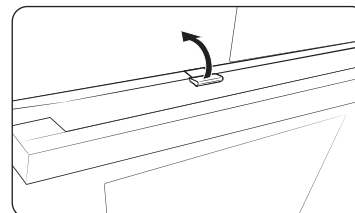
1. Inserire la parte sottile (A) del blocco meccanico nella corrispondente fessura della maniglia del blocco come mostrato.
2. Stringere la vite sulla maniglia del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dalla maniglia del blocco.

Blocco/sblocco



- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente la maniglia del blocco per sbloccare lo sportello. Quindi, aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, basta chiuderlo. Il blocco meccanico blocca automaticamente lo sportello.

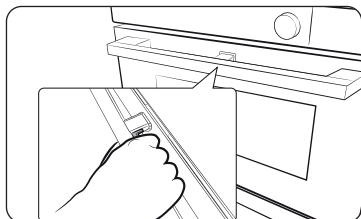


Prima di iniziare

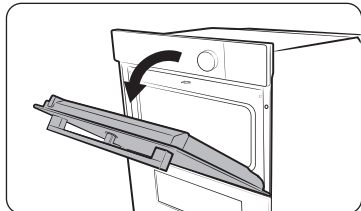
Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

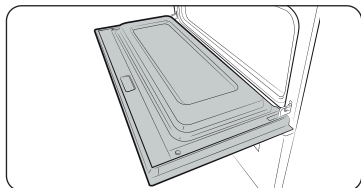
Utilizzo dello sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

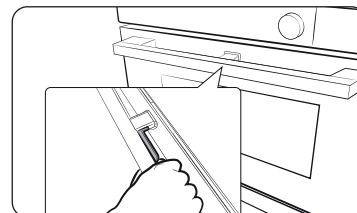


2. Tirare la maniglia.

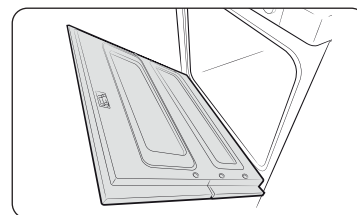


3. In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

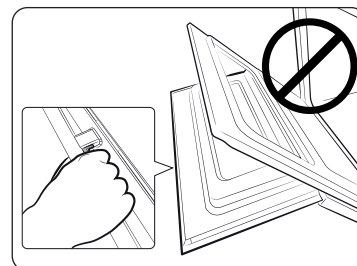
Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



⚠ ATTENZIONE

Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva. Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

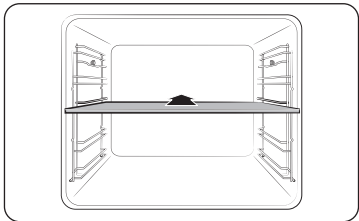
📖 NOTA

- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.



Modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare sia la parte alta che quella bassa per cuocere due cose o semplicemente scegliere una parte per la cottura.



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.

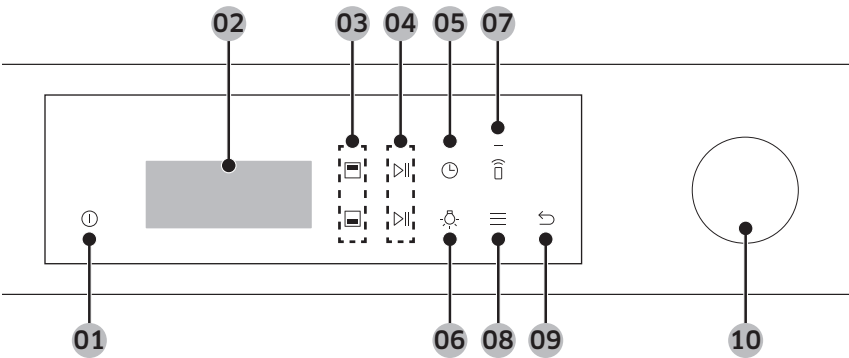
NOTA

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere la sezione Cucina intelligente in questo manuale.

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere 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 Accensione	Premere per accendere il forno. Per spegnerlo, tenere premuto per 1 secondo.
02 Schermo	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
03 Selettore zona alta / bassa	È possibile selezionare il controllo della zona alta o della zona bassa del forno. I pulsanti vengono abilitati quando si inserisce il divisorio nel forno.
04 Avvio / Arresto	Toccare per avviare o arrestare il funzionamento del forno. Toccare e tenere premuto per 3 secondi durante la cottura per annullare. In modalità Doppia cottura, usare il pulsante superiore per la zona superiore e il pulsante inferiore per la zona inferiore.
05 Tempo di cottura	Toccare per impostare il tempo di cottura.
06 Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.



Funzionamento

07 Smart Control	Attivare o disattivare la funzione Smart Control. NOTA Per poter utilizzare questa funzione deve essere stata impostata la funzione Connessione rapida.
08 Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco . Toccare e tenere premuto per 3 secondi per visualizzare le Impostazioni di sistema.
09 Indietro	Toccare per passare alla schermata precedente o per annullare la cottura.
10 Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Sullo schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento.

NOTA

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

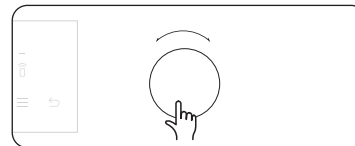
Impostazioni comuni

È 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.

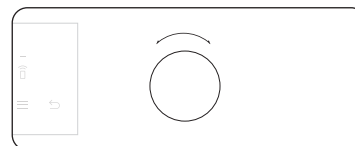
Modalità e temperatura più utilizzate

- L'ordine predefinito delle modalità di cottura cambierà automaticamente dopo che il forno sarà stato utilizzato 10 volte. L'elenco delle modalità di cottura mostrerà le modalità dalle più utilizzate alle meno utilizzate, in modo tale che l'utente potrà rapidamente selezionare la modalità di cottura che utilizza più spesso.
- La temperatura predefinita di una modalità di cottura cambierà automaticamente quando l'utente avrà utilizzato una determinata temperatura per una determinata modalità di cottura più di 3 volte.

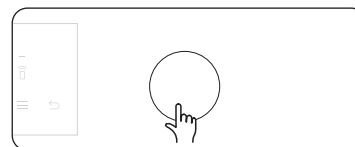
Modalità e temperatura



1. Ruotare il **Selettore** per scegliere una modalità o una funzione, quindi premere il **Selettore**.
- Viene visualizzata la temperatura predefinita della modalità selezionata.



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



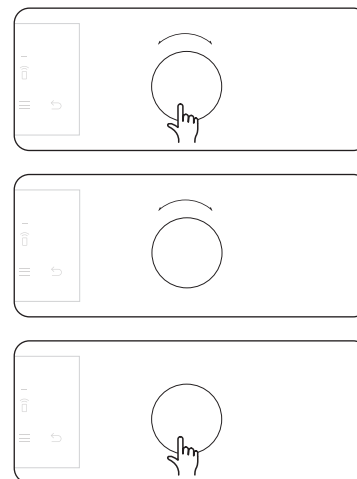
3. Premere il **Selettore** per confermare.



NOTA

- Per modificare la temperatura impostata, ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata, quindi toccare il pulsante per abbassare .
- 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 e impostare la temperatura.
- Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione **"Modalità e temperatura"**.
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Impostazione tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
- In alternativa, è possibile toccare  per impostare il tempo di cottura.
3. Ruotare il **Selettore** per impostare il tempo desiderato fino a 23 ore e 59 minuti.
4. Premere il **Selettore** per confermare.

NOTA

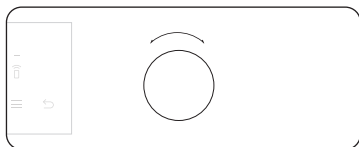
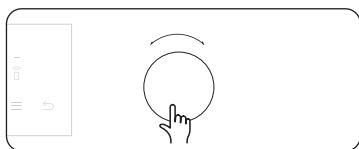
- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di cottura. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per modificare il tempo di cottura impostato, toccare  e seguire i passaggi sopra riportati.



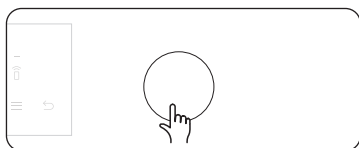
Funzionamento

Tempo di fine

1. Selezionare una modalità di cottura e impostare la temperatura.
- Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione **"Modalità e temperatura"**
2. Impostare il tempo di cottura.
- Per istruzioni più dettagliate, andare alla sezione **"Tempo di cottura"**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **"Pronto alle (ora)"**, quindi premere il **Selettore** per confermare.



4. Premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.

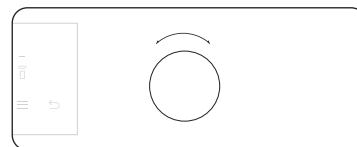


5. Premere il **Selettore** per confermare.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di fine. In questo caso il forno comincia subito la cottura alle temperature impostate e termina la cottura quando lo desidera l'utente.
- Per modificare l'orario di fine cottura, toccare  e seguire i passaggi sopra riportati.

Modalità di cottura



1. Ruotare il **Selettore** per selezionare una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.

Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona **Preriscaldamento** , fino a che la temperatura interna non raggiunge la temperatura impostata. Al termine del preriscaldamento, l'indicatore scompare con un segnale acustico. Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura, a meno che la guida alla cottura non indichi diversamente.

NOTA

Durante la cottura, è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura.



Descrizione delle modalità di cottura

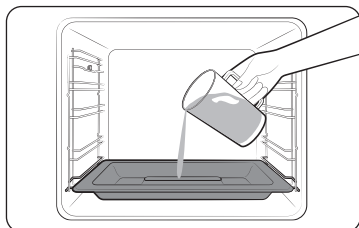
Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Convezione	30-250	40-250	40-250	40-250	160
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.				
	Convenzionale	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.				
	Convezione Eco	30-250	-	-	-	160
		La modalità Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.				
		 NOTA La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1				
Grill						
	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		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	40-250	-	40-250	180
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).				
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	-	40-250	40-250	200
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.				
	Riscaldamento 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 di convezione iniziano a rosolare cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.				
	Sottovuoto ad aria	50-95	-	-	-	60
		La modalità Sottovuoto ad aria utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		La modalità "Air Fry" utilizza aria calda per ottenere cibi surgelati o freschi più croccanti e più sani senza (o con meno) grassi rispetto alle normali modalità a convezione.				

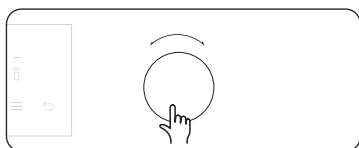
Funzionamento

Vapore naturale (solo per modelli applicabili)

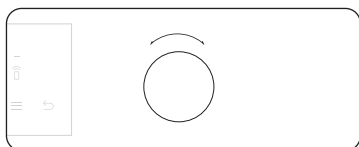
Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.



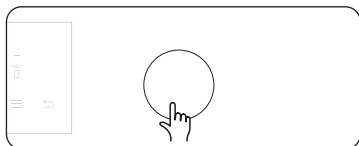
1. Inserire la teglia per la cottura a vapore nel fondo del vano.
2. Riempire la teglia con 250 ml di acqua solo quando il forno è freddo.



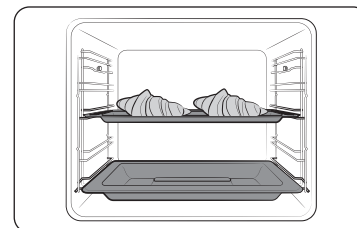
3. Impostare la modalità **Convezione**  e selezionare **Vapore naturale** .
 - La modalità **Vapore naturale**  funziona solo con la modalità **Convezione** .



4. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura e il tempo di cottura.



5. Premere il **Selettore** per avviare il preriscaldamento.



6. Inserire il cibo nel forno su una griglia e iniziare la cottura.

NOTA

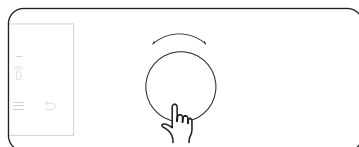
- Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando il forno si è raffreddato completamente dopo aver utilizzato la funzione **Vapore naturale**, pulire il fondo del vano con un panno umido.
- Per rimuovere le incrostazioni d'acqua che si formano dopo un uso prolungato del forno, utilizzare un panno morbido con apposito detergente.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Croissant, 4-6	Teglia multiuso	3	190	20-25
Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	3	190	20-25
Brioche danese	Teglia multiuso	3	190	20-30
Panino	Teglia multiuso	3	180	20-30
Pane bianco	Griglia	2	180	30-40

Modalità di cottura a vapore assistita

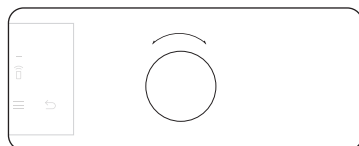
⚠ ATTENZIONE

Riempire il serbatoio dell'acqua prima di usare le modalità di cottura a vapore assistita.

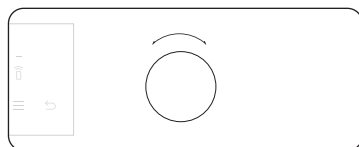


1. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita".)

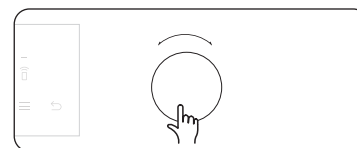
- In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)".



2. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



3. Impostare il livello del vapore.
 - L'impostazione predefinita è "Medio".



4. Selezionare il **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.

- Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.

5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.

📖 NOTA

Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.



6. Toccare ► per avviare la cottura.

📖 NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile toccare ► per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto ► per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare l'opzione **Aggiungi 5 minuti**.
 - È possibile selezionare **Aggiungi 5 minuti**, quindi premere il **Selettore** per continuare la cottura per altri 5 minuti.



Funzionamento

Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita

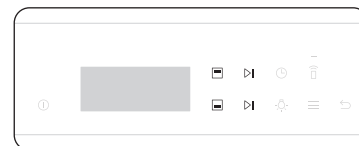
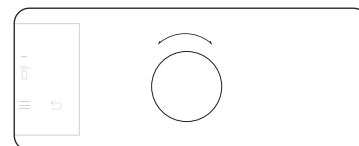
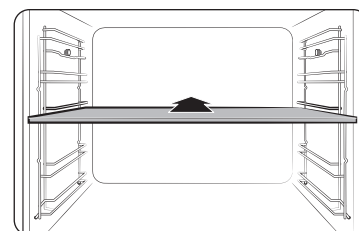
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
Funzione vapore			
 Cottura a vapore (*)	-	-	X
Il vapore caldo prodotto dal generatore viene diffuso nel forno dall'apposito ugello per cuocere il cibo. Questa modalità è idonea per la cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.			
 Convezione vapore (*)	120-250	160	0
Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole di convezione viene mantenuto costante dal vapore caldo. L'intensità del vapore può essere regolata su Bassa, Media o Alta. Questa modalità è idonea per la cottura di paste sfoglie, torte lievitate, pane e pizza, ma anche per arrostitire carne e pesce.			
 Riscaldamento superiore a vapore + Convezione (*)	120-250	180	0
Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per arrostitire carni, pollame e pesci ottenendo una crosta esterna.			
 Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione (*)	120-250	200	0
Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per prodotti croccanti come la pizza o la torta di mele.			

NOTA

- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua fresca quando si intende cuocere con queste modalità.

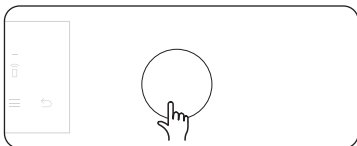
Modalità Doppia cottura

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** per selezionare la modalità di cottura.
È possibile selezionare le modalità Grill, Convezione e Riscaldamento superiore + Convezione e Air Fry nella zona superiore e le modalità Convezione, Riscaldamento inferiore + Convezione e Riscaldamento inferiore nella zona inferiore.
3. Toccare  per selezionare la zona superiore oppure  per selezionare la zona inferiore.
Il pulsante  si attiva per la zona selezionata.
4. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.





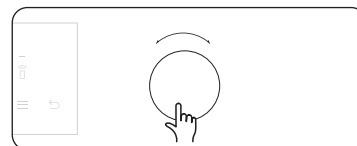
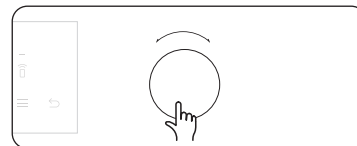
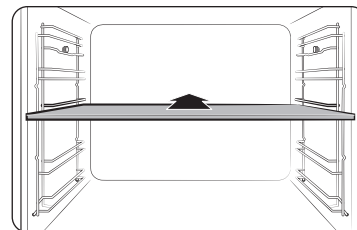
5. Alla fine premere il **Selettore** per confermare. Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona  finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura impostata. Si raccomanda di eseguire il preriscaldamento per tutte le modalità di cottura, a meno che la guida alla cottura non indichi diversamente.

NOTA

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

Modalità Doppia cottura (modalità Grill)

La grigliatura con la modalità Doppia cottura è utile per porzioni di piccole dimensioni per risparmiare energia. Di base è disponibile solo l'opzione Grill grande nella zona superiore, poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



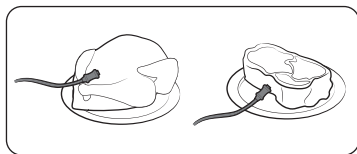
1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Grill grande**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
- Grill Eco e Grill ventilato non sono disponibili nella modalità Doppia cottura.
3. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata, quindi premere il **Selettore** per confermare.

Funzionamento

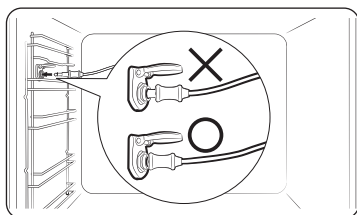
Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)

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.

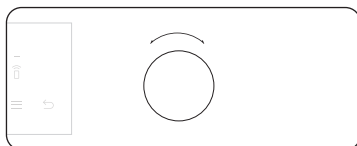
- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



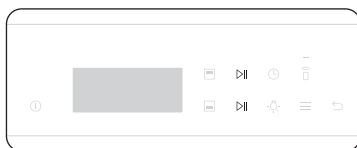
1. Nel pannello delle funzioni, toccare per scegliere una modalità di cottura e una temperatura.
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Assicurarsi di vedere l'indicatore Sonda carne inserita quando il connettore della sonda è collegato.



4. Ruotare il **Selettore** per impostare la temperatura interna della carne.



5. Toccare **▶▶** per avviare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

⚠ AVVERTENZA

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

📄 NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Utilizzando la sonda per carne in una delle modalità non consentite, l'indicatore della modalità corrente lampeggia. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare contemporaneamente sia il comparto superiore che quello inferiore per diverse operazioni di cottura.

In modalità Doppia cottura, l'intervallo di temperatura di un comparto è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro comparto. Ad esempio, la cottura alla griglia nel comparto superiore sarà limitata dall'operazione nel comparto inferiore in termini di temperature di cottura. Tuttavia, entrambi i comparti limitano le impostazioni di temperatura tra un minimo di 40 e un massimo di 250.

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

Funzionamento

Modalità disponibili in ogni zona

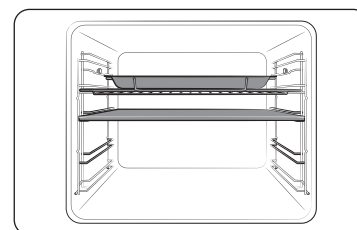
Zona	Modalità disponibile	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Sonda per carne
Superiore	Convezione	40-250	160	X
	Grill grande	40-250	220	X
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180	X
	Air Fry	150-250	220	X
Inferiore	Convezione	40-250	160	X
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200	X
	Riscaldamento inferiore	40-250	150	X
	Cottura a vapore (*)	-	-	X
	Convezione vapore (*)	120-250	160	X
	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione (*)	120-250	200	X

NOTA

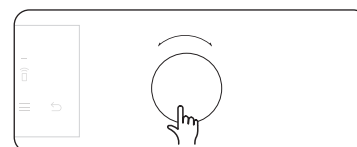
- Per la descrizione di ogni modalità consultare “Descrizione delle modalità di cottura” o “Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita”.
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Air Fry (solo per modelli applicabili)

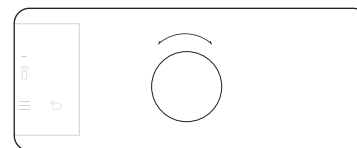
Il preriscaldamento non è necessario per questa modalità. Si raccomanda di collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura. Per dei risultati di cottura migliori, rigirare i cibi durante il processo.



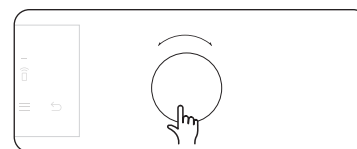
1. Inserire il divisorio e collocare la teglia con la griglia al livello 4.



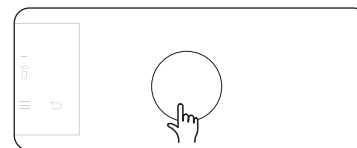
2. Selezionare la modalità **Air Fry** con il **Selettore**.



3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 220 °C.



4. Premere il **Selettore** e impostare il **Tempo di cottura** o **Tempo di fine**, se necessario.



5. Toccare **▶** o premere il **Selettore**.

NOTA

- Collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura. In questo modo si ridurranno schizzi e fumo.
- Prima di usare la carta da forno, controllarne la temperatura massima ammessa.
- Per la **Air Fry** occorre un doppio ripiano nella parte superiore del forno. Per ottenere risultati migliori, inserire il divisorio e collocare il cibo sul ripiano al livello 4.
- Per cuocere cibi freschi o fatti in casa, oliare uniformemente un'area più ampia per un risultato più croccante.

AVVERTENZA

- Se si sta cuocendo qualcos'altro nella zona inferiore la modalità **Air Fry** non sarà disponibile nella zona superiore.
- Quando nella zona superiore è in corso la **Air Fry**, la zona inferiore non è disponibile.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda di girare i cibi a metà tempo di cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Patate				
Patatine fritte surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Patatine fritte surgelate, condite	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Crocchette surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Frittelle di patate surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Spicchi di patate surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Patatine fritte fatte in casa	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	20-25
Spicchi di patate fatti in casa	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Surgelati				
Nugget di pollo surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Ali di pollo surgelate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	25-30
Anelli di cipolla surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	15-20
Filetti di pollo surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	210-220	20-25
Churros surgelati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	190-200	10-15



Funzionamento

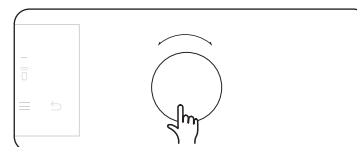
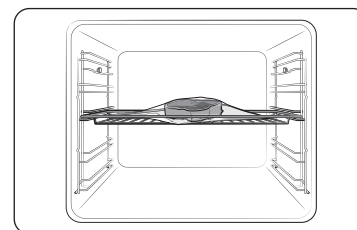
Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo				
Moringa fresca	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	30-35
Ali di pollo fresche	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	25-30
Petti di pollo impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	25-30
Verdura				
Asparagi, impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Melanzane, affettate e impanate	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Anelli di cipolla, impanati	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20
Zucca, cubetti	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	20-25
Cime di cavolfiore	Griglia + Teglia per Air Fry	4	190-200	15-20
Mix di verdure	Griglia + Teglia per Air Fry	4	200-210	15-20

Sottovuoto ad aria (solo per modelli applicabili)

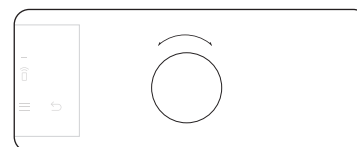
La modalità **Sottovuoto ad aria** utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.



1. Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.

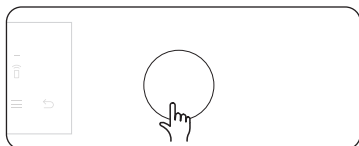


2. Selezionare la modalità **Sottovuoto ad aria** .

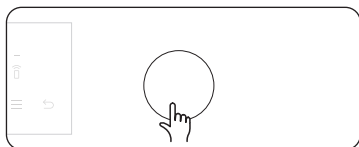


3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60 °C (è possibile modificare la temperatura di 1 °C)





4. Premere il **Selettore** e impostare il tempo di cottura.



5. Toccare **▷||** o premere il **Selettore**.

NOTA

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservarli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.

Consigli

- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce acquistano un sapore migliore se vengono rosolati prima di essere serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5 °C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
- Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

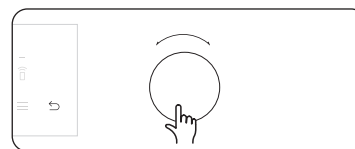
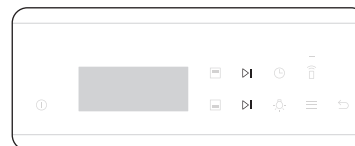
Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Manzo					
Bistecca, 4 cm di spessore	Al sangue	Griglia	3	54	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Media	Griglia	3	60	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Ben cotta	Griglia	3	68	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	6-8
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	68	6-8
Maiale					
Costolette, disossate	Tenero	Griglia	3	60	3-4
Costolette, disossate	Sodo	Griglia	3	71	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	4-6
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	72	4-6
Carne di maiale tritata	Ben cotta	Griglia	3	74	18-24
Pollame					
Pollo, petto	Tenero	Griglia	3	66	3-4
Pollo, petto	Sodo	Griglia	3	72	3-4
Anatra, petto	Tenero	Griglia	3	63	3-4
Pesce					
Trancio di salmone	Tenero	Griglia	3	52	2-3
Trancio di salmone	Ben cotta	Griglia	3	63	2-3
Filetto di merluzzo	Tenero	Griglia	3	55	2-3

Funzionamento

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Verdure					
Asparagi	-	Griglia	3	85	2-3
Patate, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Patate dolci, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Carote, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Zucca, cubetti	-	Griglia	3	90	2-3
Frutta					
Mela, affettata	-	Griglia	3	80	2-3
Ananas, affettato	-	Griglia	3	85	1-2
Pera, affettata	-	Griglia	3	83	2-3
Altro					
Uova di gallina	In camicia	Griglia	3	63	2-3
Uova di gallina	Sode	Griglia	3	71	2-3

* Cucinare uova di gallina senza sottovuoto.

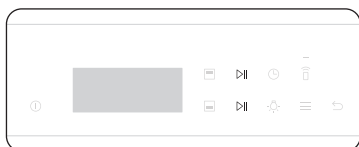
Per arrestare la cottura



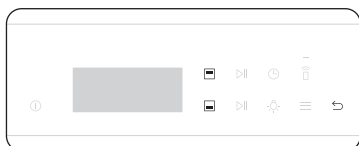
- Durante la cottura è possibile toccare il pulsante **▶||** per spegnere il forno. Tuttavia, onde evitare manipolazioni non intenzionali, il forno non si spegnerà immediatamente. Se si è toccato il pulsante **▶||** per sbaglio, basta toccare nuovamente il pulsante **▶||** entro 3 secondi.
- È possibile toccare **▶||** per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto **▶||** per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.
- In alternativa, è possibile toccare **↶**, usare il **Selettore** per selezionare **Sì**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.

Per arrestare la cottura in una sola zona

Osservare le istruzioni per arrestare la cottura in modalità Doppia cottura.



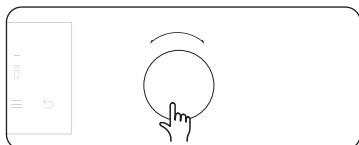
- È possibile toccare **▶▶** per mettere in pausa la cottura oppure toccare e tenere premuto **▶▶** per 3 secondi per arrestare e annullare la cottura.
 - Toccare il pulsante **▶▶** superiore per la zona superiore e il pulsante **▶▶** inferiore per la zona inferiore.



- In alternativa, è possibile seguire le istruzioni sotto riportate.

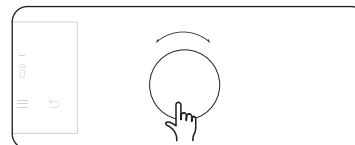
1. Toccare **■** per selezionare la zona superiore oppure **■** per selezionare la zona inferiore, quindi toccare **↶**.

2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Sì**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.

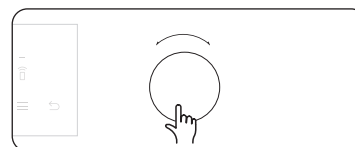


Funzione speciale

Altre funzioni per migliorare la vostra esperienza culinaria. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.

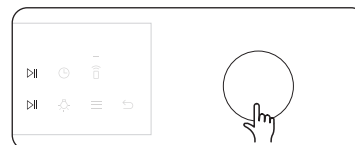


1. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Funzione speciale** e premere il **Selettore** per confermare.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare una funzione, quindi premere il **Selettore** per confermare.

3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.



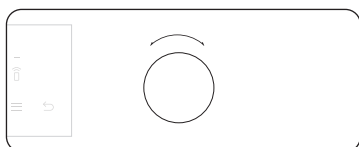
4. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante **▶▶** per avviare la funzione.

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°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.

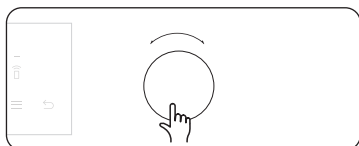
Funzionamento

Cottura automatica

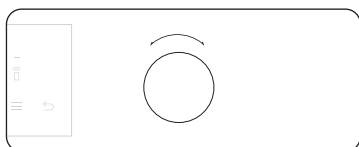
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



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



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare un programma, quindi premere il **Selettore** per confermare.



3. Ruotare il **Selettore** per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.

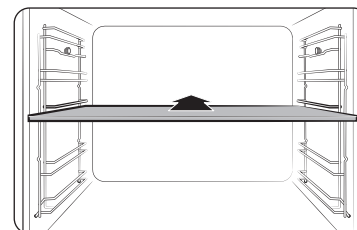


4. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▶▶ per avviare la cottura.

NOTA

- Alcune voci dei programmi di "Cottura automatica" prevedono il preriscaldamento. Per quelle voci viene visualizzato l'andamento del preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▶▶ per avviare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

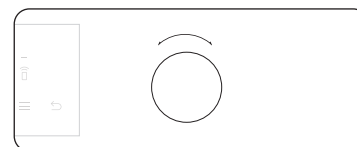
Modalità Doppia cottura



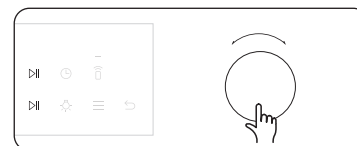
1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



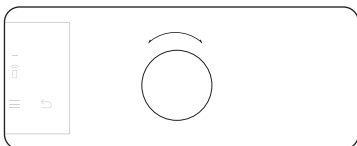
2. Premere  per selezionare la zona superiore oppure toccare  per selezionare la zona inferiore. Il pulsante ▶▶ si attiva per la zona selezionata.



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



4. Ruotare il **Selettore** per selezionare un programma per la zona selezionata, quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante ▶▶.



5. Ruotare il **Selettore** per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.
6. Premere il **Selettore** o toccare il pulsante ► per avviare la cottura.



NOTA

Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

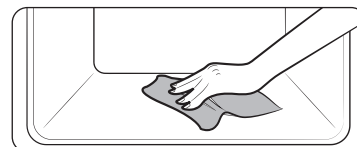
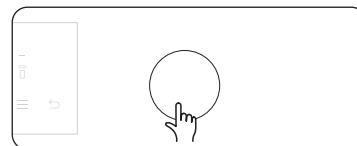
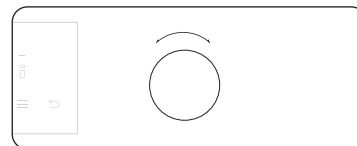
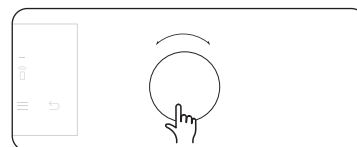
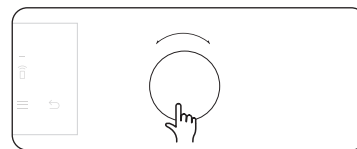
Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

Funzione	Istruzioni
Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
Pirolitica	La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m / 2 h 10 m (impostazione predefinita) / 2 h 30 m
Decalcificazione	Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.
Scarico	Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura.

Pirolitico (solo per modelli applicabili)

La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.



1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, e pulire manualmente le impurità più grandi dall'interno del forno. In caso contrario, si potrebbero provocare fiamme durante il ciclo di pulizia, provocando un incendio.
2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pirolitico**, quindi premere il **Selettore** per confermare.
4. Ruotare il **Selettore** per selezionare un tempo di pulizia tra 3 opzioni: 1 h 50 min, 2 h 10 min (impostazione predefinita) e 2 h 30 min.
5. Premere il **Selettore** per avviare la pulizia.
6. Al termine, attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.

Funzionamento

⚠ ATTENZIONE

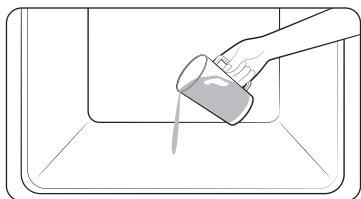
- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

📖 NOTA

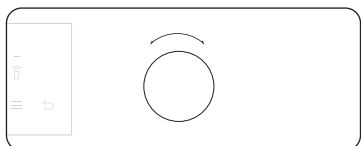
- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.

Pulizia a vapore

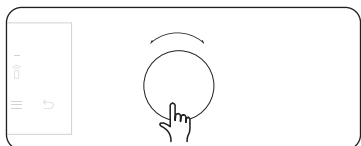
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



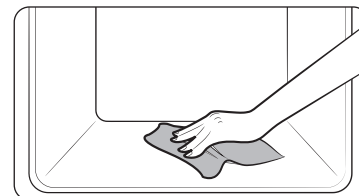
1. Versare 400 ml ($\frac{3}{4}$ di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia**.



3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Pulizia a vapore**, quindi premere il **Selettore** 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 all'interno è bollente e può provocare 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 processo di 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.

Decalcificazione

Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.

NOTA

Il forno conta il tempo delle modalità di cottura a vapore assistita e avvisa l'utente quando occorre eseguire la funzione di Decalcificazione. La modalità di cottura a vapore assistita può ancora essere utilizzata per le due ore successive senza eseguire la funzione di Decalcificazione. Tuttavia, non è possibile usare la modalità di cottura a vapore assistita dopo due ore, a meno che non si esegua completamente la funzione di Decalcificazione.

1. Toccare il **Selettore** per selezionare Pulizia.
2. Quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Decalcificazione**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
 - Se si riceve un messaggio che indica che l'acqua nel serbatoio è insufficiente, aggiungere altra acqua nel serbatoio, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
6. Al termine della decalcificazione, il forno scarica l'acqua automaticamente.
7. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con 500 ml di acqua potabile, come da istruzioni a schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per avviare il risciacquo.
9. Alla fine del risciacquo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Usare solo prodotti decalcificanti specifici per forni a vapore o per macchine da caffè.

ATTENZIONE

- Non annullare il processo di decalcificazione mentre è in corso, altrimenti occorre riavviare l'intero ciclo e completarlo entro le successive tre ore per poter abilitare la modalità di cottura a vapore assistita.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Per conoscere il rapporto tra acqua e agente decalcificante per la miscela, attenersi alle istruzioni del produttore.

Scarico

Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura. Utilizzare questa funzione anche per scaricare l'acqua in seguito a operazioni di pulizia.

1. Ruotare il **Selettore** per selezionare Pulizia.
2. Quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Scarica**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
 - Il forno scarica l'acqua dal generatore del vapore nel relativo serbatoio.
6. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Non estrarre il serbatoio dell'acqua durante lo scarico.

NOTA

- Quando il forno inizia a scaricare, attendere fino alla fine del ciclo di scarico.
- L'operazione di scarico può impiegare anche molto tempo a seconda dell'ambiente in cui è installato il prodotto. Non si tratta di un malfunzionamento del prodotto, ma di un aspetto legato alla sicurezza, dunque si raccomanda di attendere che l'acqua si raffreddi.



Funzionamento

Altre funzioni

Menu	Descrizione
Timer	È possibile impostare il timer.
Blocco	È possibile bloccare il pannello di controllo.
Le mie modalità	È possibile modificare l'elenco delle modalità di cottura.
Timeout schermo	È possibile regolare il timeout dello schermo.
Data e ora automatiche	È possibile impostare data e ora automatiche.
Imposta data	È possibile impostare la data attuale.  NOTA Per maggiori istruzioni, andare alla pagina 10
Formato ora	È possibile impostare il formato dell'orario su 12 o 24 ore.  NOTA Per maggiori istruzioni, andare alla pagina 10.
Segnali acustici	È possibile attivare o disattivare i segnali acustici del forno.

(*) solo nei modelli dotati di questa funzione.

Timer

1. Toccare .
2. Selezionare **Timer** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Impostare il timer (ora e minuti) usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
4. Premere il **Selettore** per avviare il timer.
5. Se si vuole fare una pausa, annullare o modificare il timer, premere il **Selettore** o ruotare il **Selettore**.

Blocco

1. Toccare .
2. Selezionare **Blocco** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Se si vuole sbloccare il pannello di controllo, toccare e tenere premuto  per 3 secondi.

Le mie modalità

1. Toccare .
2. Selezionare **Le mie modalità** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore**, quindi premere il **Selettore** per selezionare o deselezionare le modalità.
4. Toccare  per salvare.
5. Selezionare **Salva** per salvare le modifiche.

Timeout schermo

1. Toccare .
2. Selezionare **Timeout schermo** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare l'orario desiderato.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Data e ora automatiche

1. Toccare .
2. Selezionare **Data e ora automatiche** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Segnali acustici

1. Toccare .
2. Selezionare **Segnali acustici** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.



Impostazioni di sistema

Toccare e tenere premuto  per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**, quindi ruotare il **Selettore** per modificare le varie impostazioni del forno. Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Impostazioni di sistema	Descrizione
Wi-Fi	È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi.
Lingua	Per impostare una lingua.
Le mie abitudini	Questa funzione memorizza le impostazioni di cottura.
Cavità predefinita	È possibile selezionare la parte superiore o inferiore del forno come zona predefinita (solo nella modalità Doppia cottura)
Durezza dell'acqua	È possibile selezionare la durezza dell'acqua.
Ripristina	Ripristinare le impostazioni dell'utente. (Altre funzioni, Impostazioni di sistema)

Wi-Fi / Le mie abitudini

1. Toccare e tenere premuto  per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare il menu desiderato usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **On** o **Off**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Lingua

1. Toccare e tenere premuto  per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Lingua** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare la lingua desiderata.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Cavità predefinita

1. Toccare  e tenere premuto per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare Cavità predefinita usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.

3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Superiore** o **Inferiore**.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Durezza dell'acqua

1. Toccare  e tenere premuto per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Durezza dell'acqua** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare la **Durezza dell'acqua** desiderata.
4. Premere il **Selettore** per salvare le modifiche.

Ripristina

1. Toccare e tenere premuto  per 3 secondi per entrare nel menu **Impostazioni di sistema**.
2. Selezionare **Ripristina** usando il **Selettore**, quindi premere il **Selettore**.
3. Ruotare il **Selettore** per selezionare **Ripristina** o **Annulla**.
4. Premere il **Selettore** per confermare.

Smart Control

Per usare la funzione Smart Control del forno occorre scaricare l'app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni gestite dall'app SmartThings potrebbero non funzionare bene se le condizioni di comunicazione non sono buone o se il forno è installato in un luogo con un segnale Wi-Fi debole.

Come collegare il forno

1. Scaricare e aprire l'app SmartThings sul dispositivo mobile desiderato.
2. Seguire le istruzioni dell'app sullo schermo per collegare il forno.
3. Quando il processo è terminato, l'icona  sul display del forno e l'app confermeranno la connessione.
4. Se l'icona  non compare, seguire le istruzioni sull'app per ricollegarsi.

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 posizionare 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, teglia 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
Scone	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, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

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

Arrostire

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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120
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
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino piccolo, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		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.

Cucina intelligente

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. 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
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo $\frac{2}{3}$ della 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

Rosolatura

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

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

Convezione ECO

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

È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e/o la temperatura in base alle preferenze.

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
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Cucina intelligente

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 doppia 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, 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 grigliate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

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
Scone	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Pollo, cosce*	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
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, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

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

Cottura singola

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

I programmi Cottura automatica da 1 a 19, 38 e 39 includono il preriscaldamento e visualizzano l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

Quindi premere il **Selettore** o toccare il pulsante **▶▶** per avviare 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, posizionare 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, posizionare 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, posizionare 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, posizionare 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, posizionare 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 croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
8	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		



Cucina intelligente

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, riporlo 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.		

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, posizionare il piatto al centro della griglia.		
15	Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
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.		



Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
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, posizionare il piatto al centro della griglia.		
20	Lombata 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. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia e girare non 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 un livello di cottura medio, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto.		
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.		

Cucina intelligente

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. Disporre 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 ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. 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 multiuso 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 al forno surgelate 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, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		

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. Posizionare 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 quello inferiore o entrambi contemporaneamente. Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

Tutti i programmi Cottura automatica 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 il **Selettore** per avviare 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, posizionare 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, posizionare 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 multiuso 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 al forno surgelate 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 sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo 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.		

Cucina intelligente

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, posizionare 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.

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 a cerchio apribile (antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile ** (antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile *** (antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità 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 1		270 (Max)	1° 15-18 2° 5-8

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

3. Arrostiture

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 Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

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

Verdure gratinate

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



Cucina intelligente

Lasagne

- Ingredienti** 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 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.

Torta di mele

- Ingredienti**
- **Pasta sfoglia:** 275 g farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaio 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 cucchiai 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 imburato 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 cucchiaio di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio 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. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata 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.



Cucina intelligente

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.

Costolette 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 pomodoro, 2 cucchiaini di olio d'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 semplice, 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.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

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 sporcate dall'olio e dal grasso spruzzati dall'aria circolante durante il riscaldamento a convezione. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

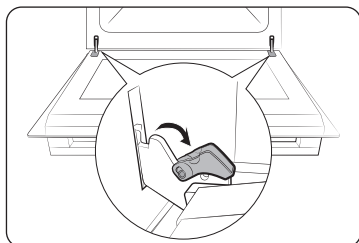
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Convezione alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

Sportello

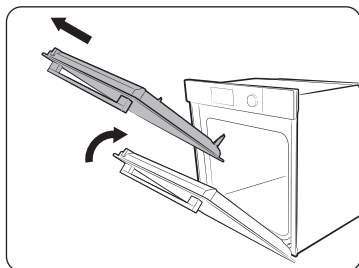
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

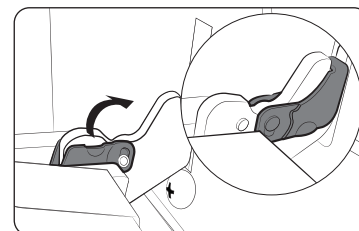
Lo sportello del forno è pesante.



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



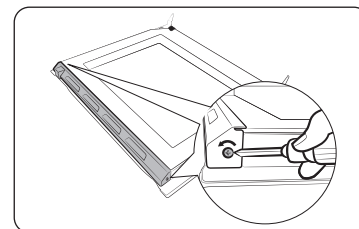
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.



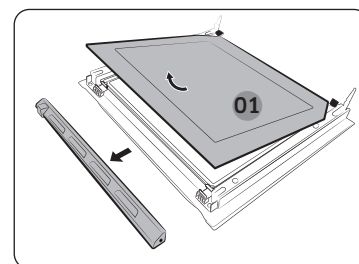
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

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.

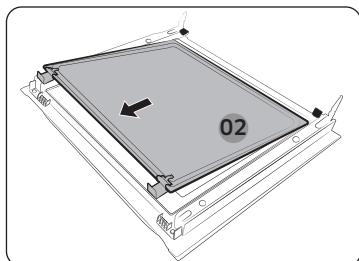


1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.

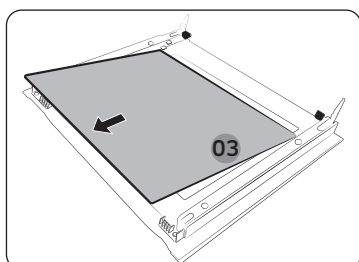


2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.

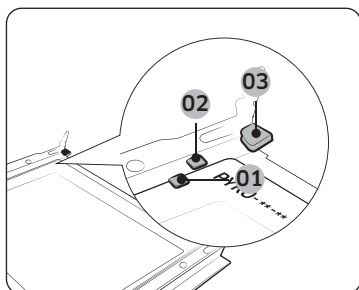
Manutenzione



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



5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello nella 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

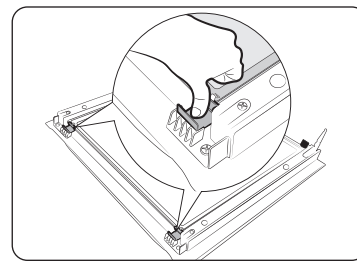
7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
- Osservare la figura e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 al di sotto della clip di supporto 1, lo strato 2 tra le clip di supporto 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di supporto 3 seguendo questo ordine. Assicurarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso l'interno.

⚠ ATTENZIONE

Per identificare il lato giusto dello strato, individuare la scritta "PYRO" sull'angolo di ogni strato.

Direzione giusta: PYRO-***

Direzione sbagliata: ***-OY9

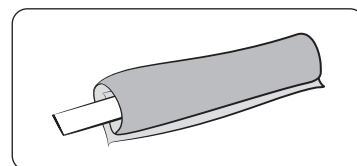


8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip di vetro e controllare che fissino bene lo strato di vetro.
9. Seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinstallare le coperture.

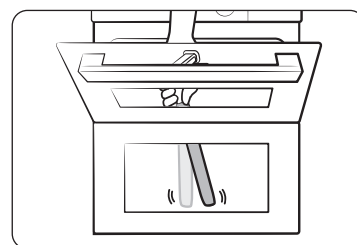
⚠ AVVERTENZA

Per evitare perdite di calore, rimontare correttamente gli strati di vetro.

Sportello a doppio vetro (solo per modelli applicabili)



1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.

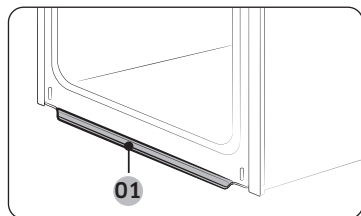


2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

⚠ ATTENZIONE

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

Collettore dell'acqua



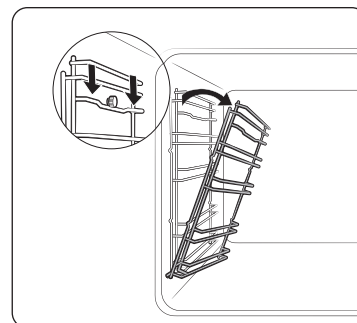
01 Collettore dell'acqua

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 è staccabile. Pulire via l'acqua dal collettore quando il forno si raffredda dopo un processo di cottura.

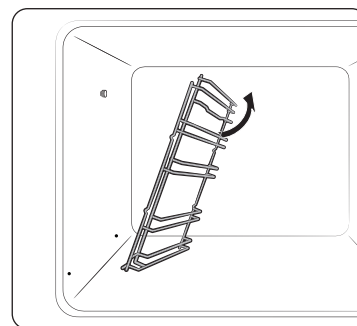
⚠ AVVERTENZA

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

Guide laterali (solo per modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore della guida laterale sinistra abbassandola con un angolo di circa 45°.



2. Premere e rimuovere la parte inferiore della guida sinistra.
3. Rimuovere la guida destra allo stesso modo.
4. Pulire entrambe le guide.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare le guide laterali.

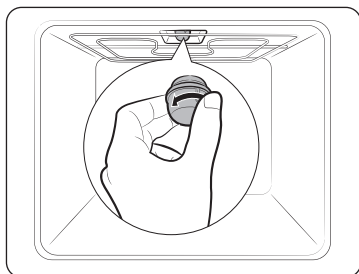
📖 NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie e le guide laterali montate.

Manutenzione

Sostituzione

Lampadine

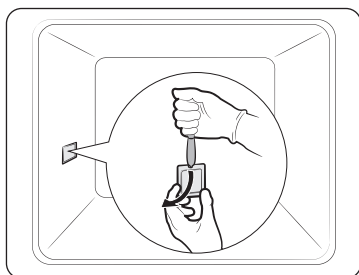


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

⚠ AVVERTENZA

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

Luce forno laterale



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

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

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

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione Blocco è attiva	• Verificare che la funzione Blocco 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. È possibile riaccenderlo 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 verificano scosse elettriche.	- Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra - Se si usa una presa non dotata di messa a terra	Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riavviare.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato.	Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale	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.
	Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
Il forno è tiepido durante la pulizia pirolitica.	Questo accade perché la pulizia pirolitica utilizza alte temperature.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Durante la pulizia pirolitica si sente odore di bruciato.	La pulizia pirolitica utilizza alte temperature, dunque si potrebbe sentire odore di bruciato dovuto ai residui di cibo.	Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La pulizia a vapore non funziona.	Ciò perché la temperatura è troppo elevata.	Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità Doppia cottura non funziona.	Se il divisorio non è montato correttamente	Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità Singola cottura non funziona.	Se il divisorio è inserito nel forno.	Estrarre il divisorio e 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	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere 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	
C-70	Problemi legati al vapore	
C-72		
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

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. Spegner il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 100 °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. Spegner 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.

Vtaggio connessione		230 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		2950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litri

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV7B564****/U5, NV7B565****/U5, NV7B566****/U5, NV7B567****/U5, NV7B568****/U5, NV7B564**C*/U5, NV7B566**C*/U5, NV7B568**C*/U5, NV7B574****/U5, NV7B575****/U5, NV7B576****/U5, NV7B577****/U5, NV7B578****/U5
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEl _{cavity})	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)	76 L
Tipologia di forno	Incasso

Massa dell'apparecchio (M)	NV7B564****/U5 : 33,4kg		NV7B574****/U5 : 36,9kg
	NV7B565****/U5 : 38,4kg	NV7B564**C*/U5 : 35,4kg	NV7B575****/U5 : 40,9kg
	NV7B566****/U5 : 35,6kg	NV7B566**C*/U5 : 37,6kg	NV7B576****/U5 : 39,1kg
	NV7B567****/U5 : 40,6kg	NV7B568**C*/U5 : 37,6kg	NV7B577****/U5 : 43,1kg
	NV7B568****/U5 : 35,6kg		NV7B578****/U5 : 39,1kg

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) 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.
Wi-Fi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 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

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito. Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo <http://www.samsung.com> accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



DG68-01412E-00